

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 302



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

60ό έτος

13 Σεπτεμβρίου 2017

Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 302/01	Ισοτιμίες του ευρώ	1
2017/C 302/02	Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/ προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 28 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1η Οκτωβρίου 2017 [δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)]	2

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 302/03	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	3
---------------	--	---

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

12 Σεπτεμβρίου 2017

(2017/C 302/01)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1933	CAD	δολάριο Καναδά	1,4477
JPY	ιαπωνικό γιεν	130,93	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,3235
DKK	δανική κορόνα	7,4400	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6343
GBP	λίρα στερλίνα	0,89878	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6074
SEK	σουηδική κορόνα	9,5355	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 346,05
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1444	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,4800
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,8024
NOK	νορβηγική κορόνα	9,3593	HRK	κροατική κούνα	7,4513
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 751,56
CZK	τσεχική κορόνα	26,105	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	5,0120
HUF	ουγγρικό φιορίνι	307,11	PHP	πέσο Φιλιππινών	60,765
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2549	RUB	ρωσικό ρούβλι	68,3844
RON	ρουμανικό λέου	4,6018	THB	ταϊλανδικό μπατ	39,522
TRY	τουρκική λίρα	4,0948	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,7117
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4847	MXN	πέσο Μεξικού	21,1297
			INR	ινδική ρουπία	76,4385

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 28 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1η Οκτωβρίου 2017

[δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)]

(2017/C 302/02)

Τα βασικά επιτόκια υπολογιζόμενα σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την αναθεώρηση της μεθόδου καθορισμού των επιτοκίων αναφοράς και προεξόφλησης (ΕΕ C 14 της 19.1.2008, σ. 6). Ανάλογα με τη χρήση του επιτοκίου αναφοράς, πρέπει να προστεθούν τα κατάλληλα περιθώρια όπως ορίζεται στην εν λόγω ανακοίνωση. Όσον αφορά το επιτόκιο προεξόφλησης, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να προστεθεί περιθώριο 100 μονάδων βάσης. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 271/2008 της Επιτροπής, της 30ής Ιανουαρίου 2008, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004, προβλέπει ότι, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά με ειδική απόφαση, το επιτόκιο ανάκτησης υπολογίζεται επίσης προσθέτοντας 100 μονάδες βάσης στο βασικό επιτόκιο.

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 278 της 22.8.2017, σ. 12.

Από	Έως	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

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 302/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☒ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Γεωγραφική περιοχή
- ☐ Απόδειξη καταγωγής
- ☐ Μέθοδος παραγωγής
- ☐ Δεσμός
- ☐ Επισήμανση
- ☐ Εθνικές απαιτήσεις:
- ☐ Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης (τροποποιήσεων)

- ☒ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-ήσεις):

Ζητούμενες τροποποιήσεις:

β) Περιγραφή:

Στο σημείο 3.2 τροποποιούνται τα ακόλουθα σημεία

1. Στην πρόταση

«Επιπλέον, το προϊόν “Bayerisches Rindfleisch” πρέπει να πληροί τα κριτήρια ώστε να κατατάσσεται σε μία από τις κλάσεις διάπλασης E, U ή R της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης των σφαγίων και σε μία από τις καταστάσεις πάχυνσης 2, 3 ή 4.»

«ή R» αντικαθίσταται από «, R ή O».

2. Στην πρόταση

«Μοσχάρι: ζώο το οποίο έχει απογαλακτισθεί σε ηλικία 5 μηνών το νωρίτερο, έχει σφαγεί σε ηλικία οκτώ μηνών το αργότερο και έχει βάρος από 120 kg έως 220 kg.», οι λέξεις «σε ηλικία 5 μηνών το νωρίτερο» αντικαθίστανται από τις λέξεις «σε ηλικία 6 μηνών το νωρίτερο».

3. Στην παράγραφο που αρχίζει με τις λέξεις «Ενήλικο ζώο:», στο τμήμα φράσης

«Το μέγιστο βάρος σφαγίου κατά τη σφαγή για τους ταύρους είναι 430 kg»

«430» αντικαθίσταται από «480».

4. Η τελευταία φράση

«Για τα θηλυκά ζώα, η ηλικία κατά τη σφαγή είναι 7 έτη το μέγιστο και το βάρος του σφαγίου περιορίζεται σε 450 kg.» τροποποιείται ως εξής:

«Για τα θηλυκά ζώα, η μέγιστη ηλικία κατά τη σφαγή είναι 11 έτη και το βάρος του σφαγίου περιορίζεται σε 500 kg.»

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά το σημείο 1:

Η κλάση O πρέπει να προστεθεί για όλες τις κατηγορίες, δεδομένου ότι το κρέας της εν λόγω κλάσης διατίθεται στο εμπόριο ως «Bayerisches Rindfleisch» πριν από την καταχώριση των δύο ΠΓΕ. Η προσθήκη αυτή δεν έχει αρνητική επίπτωση στην ποιότητα του κρέατος.

Κατά την αγορά μοσχαρίσιου κρέατος, οι καταναλωτές στηρίζονται σε κριτήρια τελείως διαφορετικά από τις κλάσεις κρέατος. Τα καθοριστικά κριτήρια για την αγορά τους αφορούν κυρίως το τμήμα του σφαγίου, την προέλευση του κρέατος, καθώς και τη μέθοδο παραγωγής

Όσον αφορά το σημείο 2:

Τα μοσχάρια πρέπει να λαμβάνουν αδρές χορτονομές. Αυτό είναι δυνατόν να επαληθευτεί, αφενός, από το χρώμα του κρέατος και, αφετέρου, από την ωριμότητα του πεπτικού συστήματος του ζώου. Το γεγονός και μόνον ότι αυξάνεται η ελάχιστη ηλικία σφαγής κατά ένα μήνα καθιστά ταυτοχρόνως το χρώμα του κρέατος εντονότερο και τον σχηματισμό του πεπτικού συστήματος πιο προχωρημένο, στοιχείο που διευκολύνει σημαντικά τον έλεγχο.

Το γεγονός αυτό δεν συνεπάγεται καμία αρνητική επίπτωση στην ποιότητα του κρέατος, ούτε στην αντίληψη του καταναλωτή για την ποιότητά του.

Όσον αφορά το σημείο 3:

Κατά την υποβολή της αρχικής αίτησης, το μέγιστο βάρος του σφαγίου των ταύρων καθορίστηκε στα 430 kg, οριακή τιμή που ήταν ανεπαρκής. Η αύξηση του επιτρεπόμενου βάρους στα 480 kg δεν συνεπάγεται καμία αρνητική επίπτωση στην ποιότητα του κρέατος, ούτε στην αντίληψη του καταναλωτή για την ποιότητά του,

Όσον αφορά το σημείο 4:

Οι επιτρεπόμενες φυλές για την παραγωγή του προϊόντος «Bayerisches Rindfleisch» έχουν σημαντική μακροζωία, το οποίο σημαίνει ότι πολλές αγελάδες γαλακτοπαραγωγής βρίσκονται σε γαλακτοφορία από 10 έως 20 φορές. Τα ζώα αυτά επίσης ανέκαθεν διατίθενται στο εμπόριο ως «Bayerisches Rindfleisch». Το όριο ηλικίας των 7 ετών για τη σφαγή των αγελάδων θα συνεπαγόταν πρόωρη αντικατάσταση των ζώων, στοιχείο που αντιβαίνει στην αρχή της διατηρησιμότητας. Η αύξηση του ορίου ηλικίας από επτά σε έντεκα έτη δεν συνεπάγεται καμία αρνητική επίπτωση στην ποιότητα του κρέατος, αντιθέτως επηρεάζει θετικά την ποιότητα του κρέατος, την οποία εξάλλου εγγυάται η εφαρμογή των άλλων παραμέτρων (αποκλεισμός των κρεάτων DFD, μέγιστη τιμή pH 6,0). Από έρευνες του διεθνούς οργανισμού προώθησης της συνεργασίας μεταξύ των τοπικών διοικητικών μονάδων στην περιοχή των Ανατολικών Άλπεων «Arbeitsgemeinschaft Alpen-Adria», τις οποίες διεξήγαγαν οι J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto και Ch. Augustini με θέμα «Beziehungen zwischen Schlachttalter und Merkmalen der Rindfleischqualität» (σχέση μεταξύ ηλικίας σφαγής και χαρακτηριστικών ποιότητας του κρέατος) αποδείχθηκε ότι η τρυφερότητα του κρέατος των αγελάδων της φυλής Fleckvieh μειώνεται από την ηλικία σφαγής των 3,2 ετών έως την ηλικία σφαγής των 6,6 ετών. Σε περίπτωση σφαγής σε ηλικία περίπου 7,9 ετών, η δύναμη διάτμησης και η τρυφερότητα παραμένουν περίπου αμετάβλητες. Στην ηλικιακή ομάδα που φθάνει έως τα 10,4 έτη, η δύναμη διάτμησης και η τρυφερότητα βελτιώνονται στις αγελάδες της φυλής Fleckvieh. Επομένως, η αύξηση της ηλικίας σφαγής έως τα έντεκα έτη δεν μπορεί να οδηγήσει σε υποβάθμιση της ποιότητας του κρέατος.

Η αύξηση του μέγιστου βάρους σφαγίου στα 500 kg για τις αγελάδες είναι απαραίτητη, όπως και η αύξηση του βάρους σφαγίου για τους ταύρους, λόγω της ογκώδους διάπλασης και του αυξημένου σωματικού τους βάρους, ιδίως στη φυλή Fleckvieh που εκτρέφεται για την παραγωγή του «Bayerisches Rindfleisch». Οι αγελάδες της φυλής Fleckvieh φθάνουν σε ζων βάρος 800 kg και σε απόδοση σφαγίου έως και 60 %.

Στο σημείο 5.3 τροποποιείται το ακόλουθο σημείο

Η φράση

«Ωστόσο, ο λόγος για τον οποίο το προϊόν “Bayerisches Rindfleisch” εκτιμάται από τους καταναλωτές είναι η ιδιαιτερότητα του κρέατος αυτού όσον αφορά την ποιότητα, τη φήμη και τη γεύση, η οποία συνδέεται με τα ζώα κρεατοπαραγωγής και οφείλεται στις τυπικές βαυαρικές φυλές που προαναφέρθηκαν, καθώς και στην ποιότητα του κρέατος των ζώων κρεατοπαραγωγής που πληρούν τα προαναφερθέντα κριτήρια ηλικίας και βάρους.»

αντικαθίσταται από:

«Ωστόσο, ο λόγος για τον οποίο το προϊόν “Bayerisches Rindfleisch” εκτιμάται από τους καταναλωτές είναι η ιδιαιτερότητα του κρέατος αυτού όσον αφορά την ποιότητα, τη φήμη και τη γεύση, η οποία συνδέεται με τα ζώα κρεατοπαραγωγής και οφείλεται στις τυπικές βαυαρικές φυλές που προαναφέρθηκαν, τις καλές φυσικές συνθήκες για την παραγωγή βοείου κρέατος καθώς και στην ποιότητα του κρέατος των ζώων κρεατοπαραγωγής που πληρούν τα προαναφερθέντα κριτήρια ηλικίας και βάρους.»

Αιτιολόγηση:

Τα κύρια κριτήρια ποιότητας του προϊόντος αναφέρονται στο σημείο 5.2 «Ιδιοτυπία του προϊόντος». Το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» υπερέχει σε ποιότητα, φήμη και γεύση χάρη στις χρησιμοποιούμενες φυλές, τις καλές φυσικές συνθήκες παραγωγής του κρέατος και την εφαρμογή των προαναφερθέντων κριτηρίων όσον αφορά τα ζώα κρεατοπαραγωγής. Πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι η φυλή Fleckvieh ανέκαθεν είναι μεγαλόσωμη φυλή βαρέος τύπου και πρέπει να αξιοποιούνται αυτά τα γενετικά χαρακτηριστικά της.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Bayerisches Rindfleisch»/«Rindfleisch Aus Bayern»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1

Το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» παρουσιάζεται σε μορφή σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος κρεάτων προερχόμενων από βοοειδή (κάθε κατηγορίας), τα οποία έχουν γεννηθεί, εκτραφεί, παχυνθεί και διαβιώσει στην Βαυαρία έως τη σφαγή τους. Το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» πρέπει να έχει μέγιστο pH 6,0 και δεν πρέπει να παρουσιάζει μετά τη σφαγή κανένα από τα εξής συμπτώματα: κρέας βαθύχρωμο, σφικτό και ξηρό (περιγραφόμενα ως DFD: Dark-Firm-Dry). Σε περίπτωση που εμφανίζει αυτά τα χαρακτηριστικά θα κατατάσσεται στα ελαττωματικά κρέατα. Επιπλέον, το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» πρέπει να πληροί τα κριτήρια ώστε να κατατάσσεται σε μία από τις κλάσεις διάπλασης E, U ή R της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης των σφαγίων και σε μία από τις καταστάσεις πάχυνσης 2, 3 ή 4.

Λόγω των γεωγραφικών και κλιματικών συνθηκών, η φυλετική σύνθεση του ζωικού κεφαλαίου της Βαυαρίας είναι πολύ διαφορετική από αυτήν που επικρατεί στην υπόλοιπη Γερμανία. Η διαφορά είναι ιδιαίτερος έντονη σε σχέση με τα κρατίδια της βορείου Γερμανίας όπου επικρατεί η γαλακτοφόρος φυλή Holstein-Frisonne, σε αντίθεση με τη Βαυαρία, όπου το 80 % του ζωικού κεφαλαίου αποτελείται από τη μικτή φυλή Fleckvieh, ακολουθούμενη από την Braunvieh και Gelbvieh. Επιπλέον, στη Βαυαρία υπάρχουν επίσης οι φυλές Murnau-Werdenfelder και Pinzgauer, που έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες. Το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» πρέπει ωστόσο να προέρχεται αποκλειστικά από τις παραδοσιακές βαυαρικές φυλές Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer και Murnau-Werdenfelder.

Το βόειο κρέας που προστατεύεται με την ΠΓΕ «Bayerisches Rindfleisch» πρέπει επιπλέον να πληροί ορισμένα κριτήρια όσον αφορά την ηλικία και το βάρος κατά τη σφαγή, αναλόγως του τύπου ζώου κρεατοπαραγωγής.

Μοσχάρι: ζώο το οποίο έχει απογαλακτισθεί σε ηλικία 6 μηνών το νωρίτερο, έχει σφαγεί σε ηλικία οκτώ μηνών το αργότερο και έχει βάρος από 120 kg έως 220 kg.

Νεαρό ζώο: ζώο ηλικίας μεταξύ 8 και 12 μηνών και βάρους μεταξύ 150 και 300 kg.

Ενήλικο ζώο: αρσενικό ή θηλυκό βοοειδές ηλικίας μεγαλύτερης των 12 μηνών και ελάχιστου βάρους 220 kg. Το μέγιστο βάρος σφαγίου κατά τη σφαγή για τους ταύρους είναι 480 kg και η μέγιστη ηλικία 24 μήνες. Για τα θηλυκά ζώα, η ηλικία κατά τη σφαγή είναι 11 έτη το μέγιστο και το βάρος του σφαγίου περιορίζεται σε 500 kg.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (αποκλειστικά για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η γέννηση των ζώων, η εκτροφή και η πάχυνσή τους, δηλαδή το σύνολο του κύκλου ζωής τους, πρέπει να εκτελούνται στη Βαυαρία.

Όσον αφορά τη σφαγή, δεν ισχύει κανένας περιορισμός σχετικά με τον γεωγραφικό τόπο εγκατάστασης του σφαγείου. Ωστόσο, τα ζώα κρεατοπαραγωγής πρέπει να φθάνουν στο σφαγείο εντός μέγιστου χρόνου τριών ωρών από το τέλος της φόρτωσης. Αυτή η προϋπόθεση εξασφαλίζει ότι η ποιότητα του κρέατος, στην οποία βασίζεται η μεγάλη φήμη του προϊόντος «Bayerisches Rindfleisch», διατηρείται σε υψηλό επίπεδο. Σε διαφορετική περίπτωση, η μεγάλη διάρκεια μεταφοράς μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητα του κρέατος (για παράδειγμα, προκαλώντας DFD) κατά τη σφαγή.

Το σύστημα εγγύησης της ποιότητας που εφαρμόζεται στο σύνολο της διεργασίας παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία «Bayerisches Rindfleisch» στηρίζεται στα ακόλουθα στοιχεία: η ονομασία χορηγείται αποκλειστικά στο κρέας του οποίου η βαυαρική προέλευση μπορεί να πιστοποιηθεί αδιάλειπτα από τη γέννηση έως και την πάχυνση και το οποίο πληροί τα κριτήρια που έχουν καθοριστεί από το ενιαίο έγγραφο για κάθε στάδιο της παραγωγής. Εγγύηση ανώτερης και σταθερής ποιότητας αποτελεί το γεγονός ότι κάθε ζώο είναι καταχωρισμένο στη βάση δεδομένων για την προέλευση των ζώων (βλέπε <http://www.hi-tier.de/>) ή σε ανάλογα συστήματα και ότι συνοδεύεται από πιστοποιητικό προέλευσης έως το σφαγείο.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ελεύθερο κράτος της Βαυαρίας

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η εκτροφή βοοειδών και η εκμετάλλευση των λειμώνων που συνδέεται με αυτήν έχουν διαμορφώσει εδώ και αιώνες μεγάλες εκτάσεις των βουαρικού τοπίου. Αυτό είναι ιδιαίτερος εμφανής στις μεσαίου υψομέτρου ορεινές περιοχές και στις Προάλπεις της Βαυαρίας, όπου οι λειμώνες και οι χορτολιβαδικές εκτάσεις επικρατούν σε σχέση με τις αρόσιμες περιοχές και όπου οι κλιματικές και τοπογραφικές ιδιαιτερότητες ευνοούν την τυπική βουαρική παραγωγή βοοειδών. Στην πράσινη περίμετρο των Προάλπεων, η εκτροφή βοοειδών ανέκαθεν αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο της τοπικής γεωργίας. Ωστόσο διαπιστώνεται επίσης ότι η εκτροφή βοοειδών αποτελεί όχι αμελητέα παραδοσιακή δραστηριότητα και σε άλλες περιοχές της Βαυαρίας και ότι το κρέας που προέρχεται από αυτές διατίθεται επίσης στο εμπόριο με την ονομασία «Bayerisches Rindfleisch».

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Εκτροφή:

Ο κτηνοτροφικός κλάδος της Βαυαρίας είναι παγκοσμίως γνωστός και αναγνωρισμένος. Το ζωικό κεφάλαιο της Βαυαρίας εξάγεται σε όλη την υφήλιο. Οι πλέον γνωστοί κτηνοτροφικοί σύνδεσμοι είναι αυτοί του Weilheim και του Miesbach. Η παγκόσμια φήμη των βοοειδών της Βαυαρίας εξηγείται από το γεγονός εξηγείται από το γεγονός ότι συνδυάζουν την εξαιρετική απόδοση σε κρέας με την εξαιρετική απόδοση σε γάλα.

Οι τυπικές βουαρικές φυλές Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh και Murnau-Werdenfels, καθώς και η Pinzgau αποτελούν περισσότερο από το 90 % του ζωικού κεφαλαίου. Όλες αυτές οι φυλές εκπροσωπούνται σε πολύ μεγάλο βαθμό ή κατ' αποκλειστικότητα στη Βαυαρία.

Η ιστορία της Fleckvieh, της κύριας φυλής που χρησιμοποιείται για την παραγωγή βοείου κρέατος στη Βαυαρία, ξεκινά με τον Max Obermaier και τον Johann Fischbacher, οι οποίοι κατάγονταν από το Gmund (Tegernsee) και το 1837 εισήγαγαν στην πόλη τους, την Miesbach, την περιφέρη ελβετική φυλή Simmental.

Στην Miesbach εδρεύει σήμερα ο κυριότερος σύνδεσμος εκτροφών της φυλής Fleckvieh που ασχολούνται με την εμπορία δαμαλιδών και μόσχων. Η περιοχή εκτροφής εκτείνεται από το Μόναχο έως τα βουαρικά σύνορα με την Αυστρία, όριο προς τα δυτικά με την περιοχή εκτροφής Weilheim και στα ανατολικά με την περιοχή Traunstein. Περίπου 50 000 εγγεγραμμένες αγελάδες κατανέμονται σε 1 800 εκμεταλλεύσεις. Τα νεαρά βοοειδή εκτρέφονται κυρίως, αλλά όχι υποχρεωτικά, σε εξωτερικό χώρο στους πεδινούς λειμώνες και τους ορεινούς βοσκοτόπους. Τα πλεονεκτήματα του ζωικού κεφαλαίου είναι τα ακόλουθα: παραγωγικότητα, υγεία, μαστοί υψηλής ποιότητας και μεγάλη ανθεκτικότητα. Η φυλή Fleckvieh προσαρμόζεται σε όλες τις καταστάσεις εκτροφής. Ο σύνδεσμος εκτροφών του Miesbach έχει κάνει διάσημη την πόλη τόσο στην Ευρώπη όσο και στον υπόλοιπο κόσμο.

Άλλες τυπικές φυλές της Βαυαρίας, όπως η Braunvieh του Allgau, η Gelbvieh της Franconie, η Pinzgau και η Murnau-Werdenfelser αναπτύχθηκαν στο παρελθόν μαζί με την Fleckvieh. Η Καστανή συναντάται κυρίως στο Allgau, στη δύσβατη περιοχή των Άλπεων, καθώς και στην περιοχή των λειμώνων και των χορτολιβαδικών εκτάσεων που εκτείνεται στους πρόποδες της προηγούμενης.

Φήμη του προϊόντος «Bayerisches Rindfleisch»

Το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» είναι γνωστό στη Γερμανία και στο εξωτερικό, η φήμη του είναι εξαιρετική και εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες, κυρίως στην Ιταλία και την Γαλλία. Το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» διατίθεται ήδη στη Γαλλία με την ονομασία «βόειο κρέας Βαυαρίας» ώστε εσκευμένα να εκμεταλλεύεται την εξαιρετική φήμη του προϊόντος μεταξύ των Γάλλων καταναλωτών.

Από έρευνες που διεξήγαγε το Τεχνικό Πανεπιστήμιο του Μονάχου το 1998, το 2003 και το 2007 αποδείχθηκε σαφώς ότι το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» έχαιρε εξαιρετικής φήμης μεταξύ των καταναλωτών. Από τις έρευνες του 2003 και του 2007 αποδείχθηκε ότι οι ερωτηθέντες ήταν διατεθειμένοι να δαπανήσουν αντιστοίχως 0,85 EUR/kg και 0,65 EUR/kg επιπλέον για ένα μοσχαρίσιο ψητό που θα έφερε την ΠΓΕ «Bayerisches Rindfleisch». Στη μελέτη που διεξήχθη σε εθνικό επίπεδο το 2003, το 65 % περίπου των ερωτηθέντων (σχεδόν το 88 % στη Νότιο Γερμανία) εκτιμούσαν ότι το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» ήταν ένα κρέας καλής ή πολύ καλής ποιότητας. Στο πλαίσιο αυτό, το 75 % των ερωτηθέντων καταναλωτών που προέρχονταν από τη Νότιο Γερμανία υποστήριζαν ότι η Βαυαρία διαθέτει φυσικές συνθήκες ευνοϊκές για την εκτροφή βοοειδών, ενώ το 63 % θεωρούσαν ότι η φύση της Βαυαρίας είχε διατηρήσει αυθεντικό και ανέπαφο τον χαρακτήρα της, γεγονός στο οποίο οφειλόταν η ποιότητα και η καλή γεύση του «Bayerisches Rindfleisch».

Η εξαιρετική ποιότητα με την οποία συνδέεται το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» επομένως στηρίζεται ιδίως στον δεσμό που υφίσταται στη σκέψη του καταναλωτή μεταξύ προέλευσης και ποιότητας. Η ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος και η αιτιώδης σχέση μεταξύ της φήμης αυτής και της περιοχής έχουν αποδειχθεί από πολλές πρόσφατες αντιπροσωπευτικές μελέτες.

Δεσμός με τη γαστρονομία της Βαυαρίας:

Στη Βαυαρία, το μοσχαρίσιο κρέας ήταν στο παρελθόν ιδίως έδεσμα για εξαιρετικές περιστάσεις (Πάσχα, Πεντηκοστή, Γιορτή του Αγίου Προστάτη, Χριστούγεννα). Επομένως, το βραστό μοσχαρίσιο κρέας παίζει πρωταρχικό ρόλο στη βουαρέζικη μαγειρική από αμνημονεύτων χρόνων. Το βραστό μοσχαρίσιο κρέας (ορισμένες φορές ταύρου) αποτελεί τυπικό εκλεκτό έδεσμα σε όλη τη Βαυαρία. Ως άλλα τυπικά βουαρικά πιάτα πρέπει να αναφερθούν το Tellerfleisch (μοσχαρίσιο κρέας βρασμένο), το Münchner Kronfleisch (σπεσιαλιτέ μοσχαριού του Μονάχου) και το Bofflamot (μοσχαρίσιο κρέας μαριναρμένο). Το μοσχαρίσιο και βοδινό κρέας αποτελούν επίσης ένα από τα κύρια συστατικά του διασημότερου αλλαντικού της Βαυαρίας, του Münchner Weißwurst (λευκό λουκάνικο του Μονάχου). Το ελάχιστο ποσοστό μοσχαρίσιου κρέατος που προβλέπεται για το Weißwurst (51 %) προσδίδει στο προϊόν την απαραίτητη γεύση του, χάρη στην οποία έχει αποκτήσει παγκόσμια φήμη.

Κρέας μεγάλης φήμης, εγγυημένης χάρη στο σύστημα εγγύησης της ποιότητας που εφαρμόζεται στο σύνολο της διεργασίας παραγωγής.

Η ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος επεκτάθηκε και παγιώθηκε κατά την τελευταία 20ετία με σύστημα εγγύησης της ποιότητας που εφαρμόζεται στο σύνολο της διεργασίας παραγωγής.

Ειδικότερα, το γεγονός ότι τα κρέατα που παρουσιάζουν τα ελαττώματα που καλύπτονται από τον χαρακτηρισμό DFD δεν λαμβάνουν την ΠΓΕ και η υποχρέωση τήρησης μιας μέγιστης τιμής pH 6,0 στο πλαίσιο του συστήματος εγγύησης της ποιότητας συνέβαλαν ιδιαίτερος στην ενίσχυση της φήμης και της αναγνωρισιμότητας του «Bayerisches Rindfleisch» μεταξύ των καταναλωτών. Τα στοιχεία αυτά συμβάλλουν επίσης στη διευκόλυνση των καταναλωτών όταν λαμβάνουν την απόφαση να αγοράσουν βόειο κρέας.

5.3. Ατιώδης συνάφεια της γεωγραφικής περιοχής με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα περισσότερα αρσενικά και θηλυκά βοοειδή της Βαυαρίας εκτρέφονται κυρίως στην περιοχή των Άλπεων, των Προάλλπεων, των Λόφων των Προάλλπεων και στις ορεινές περιοχές μεσαίου υψομέτρου της ανατολικής Βαυαρίας. Η παράδοση αιώνων στην εκτροφή βοοειδών και την παραγωγή βοείου κρέατος καθώς και η μεγάλη σημασία που έχουν αυτές οι δραστηριότητες για τη γεωργία της Βαυαρίας γενικά συνέβαλαν στην ανάπτυξη της μεγάλης τεχνικής ικανότητας των εκτροφών βοοειδών και λοιπών παραγωγών βοείου κρέατος. Ωστόσο, ο λόγος για τον οποίο το προϊόν «Bayerisches Rindfleisch» εκτιμάται από τους καταναλωτές είναι η ιδιαιτερότητα του κρέατος αυτού όσον αφορά την ποιότητα, τη φήμη και τη γεύση, η οποία συνδέεται με τα ζώα κρεατοπαραγωγής και οφείλεται στις τυπικές βαυαρικές φυλές που προαναφέρθηκαν, τις καλές φυσικές συνθήκες για την παραγωγή βοείου κρέατος καθώς και στην ποιότητα του κρέατος των ζώων κρεατοπαραγωγής που πληρούν τα προαναφερθέντα κριτήρια ηλικίας και βάρους. Αυτό το γεγονός και η σημαντική θέση που κατέχει το τοπικό βόειο κρέας στη βαυαρική γαστρονομία συνέβαλαν στο να ξεπεράσει η φήμη του προϊόντος ως τοπικού εδέσματος ποιότητας τα σύνορα της Βαυαρίας. Η Βαυαρία, που κατέχει την πρώτη θέση ως περιοχή βοοτροφίας της Γερμανίας, κατέχει σημαντική επίσης θέση σε διεθνές επίπεδο όσον αφορά την εκτροφή των φυλών Fleckvieh, Braunvieh και Gelbvieh. Από τα 12,7 εκατομμύρια βοοειδή της Γερμανίας, ανεξαρτήτως φυλής, περίπου 3,5 εκατομμύρια — δηλαδή περίπου το 27 % — εκτρέφονται σε κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις της Βαυαρίας.

Η εξαιρετική φήμη του προϊόντος «Bayerisches Rindfleisch» μεταξύ των καταναλωτών οφείλεται στο γεωργικό κλάδο και τον κλάδο γεωργικών προϊόντων διατροφής της Βαυαρίας, που επί δεκαετίες έχει μοχθήσει ώστε να δημιουργηθεί το σύστημα εγγύησης της ποιότητας (ελεγχόμενη ποιότητα — Βαυαρία). Από τις διάφορες έρευνες που προαναφέρθηκαν, οι οποίες διεξήχθησαν μεταξύ των καταναλωτών το 1998, το 2003 και το 2007, έχει προκύψει σαφώς η φήμη του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

Markenblatt τεύχος αριθ. 39 της 27.9.2013, μέρος 7a-bb

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

(*) Βλέπε υποσημείωση 2.

