

Euroopan unionin virallinen lehti

C 302



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

60. vuosikerta

13. syyskuuta 2017

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2017/C 302/01	Euron kurssi	1
2017/C 302/02	Komission tiedote tämänhetkisistä valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista jokaiselle 28 jäsenvaltiolle 1. lokakuuta 2017 lähtien (<i>Julkaistu 21. huhtikuuta 2004 annetun komission asetuksen (EY) N:o 794/2004 (EUVL L 140, 30.4.2004, s. 1) 10 artiklan mukaisesti</i>)	2

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2017/C 302/03	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	3
---------------	---	---

FI

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

12. syyskuuta 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1933	CAD	Kanadan dollaria	1,4477
JPY	Japanin jeniä	130,93	HKD	Hongkongin dollaria	9,3235
DKK	Tanskan kruunua	7,4400	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6343
GBP	Englannin punttaa	0,89878	SGD	Singaporen dollaria	1,6074
SEK	Ruotsin kruunua	9,5355	KRW	Etelä-Korean wonia	1 346,05
CHF	Sveitsin frangia	1,1444	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,4800
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8024
NOK	Norjan kruunua	9,3593	HRK	Kroatian kunaa	7,4513
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 751,56
CZK	Tšekin korunaa	26,105	MYR	Malesian ringgitiä	5,0120
HUF	Unkarin forinttia	307,11	PHP	Filippiinien pesoa	60,765
PLN	Puolan zlotya	4,2549	RUB	Venäjän ruplaa	68,3844
RON	Romanian leuta	4,6018	THB	Thaimaan bahtia	39,522
TRY	Turkin liiraa	4,0948	BRL	Brasilian realia	3,7117
AUD	Australian dollaria	1,4847	MXN	Meksikon pesoa	21,1297
			INR	Intian rupiaa	76,4385

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Komission tiedote tämänhetkisistä valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista jokaiselle 28 jäsenvaltiolle 1. lokakuuta 2017 lähtien

(Julkaistu 21. huhtikuuta 2004 annetun komission asetuksen (EY) N:o 794/2004 (EUVL L 140, 30.4.2004, s. 1) 10 artiklan mukaisesti)

(2017/C 302/02)

Peruskorot on laskettu viite- ja diskonttokorkojen määrittämisessä sovellettavan menetelmän tarkistamista koskevan komission tiedonannon (EUVL C 14, 19.1.2008, s. 6) mukaisesti. Viitekoron käytöstä riippuen tämän tiedonannon mukaisesti määritellyt marginaalit on vielä lisättävä peruskorkoon. Diskonttokoron osalta tämä tarkoittaa sitä, että peruskorkoon on lisättävä 100 peruspisteen marginaali. Asetuksen (EY) N:o 794/2004 muuttamisesta 30. tammikuuta 2008 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 271/2008 säädetään, että erillisiä päätöksiä lukuun ottamatta myös takaisinperintäkorko lasketaan lisäämällä 100 peruspistettä peruskorkoon.

Muutetut korot on lihavoitu.

Edellinen taulukko on julkaistu EUVL:ssa C 278, 22.8.2017, s. 12.

Alkamispäivä	Päätymispäivä	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

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2017/C 302/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS**”BAYERISCHES RINDFLEISCH”/”RINDFLEISCH AUS BAYERN”****EY-nro: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****SMM (X) SAN ()****1. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☐ Maantieteellinen alue
- ☐ Alkuperätodisteet
- ☐ Tuotantomenetelmä
- ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- ☐ Merkinnät
- ☐ Kansalliset vaatimukset
- ☐ Muu [täsmennettävä]

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- ☒ Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s.12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- ☐ Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- ☐ Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos/muutokset:

Pyydetty muutokset:

b) Kuvaus:

Muutetaan 3.2 kohdassa seuraavat kohdat:

1. Virkkeessä:

"Lisäksi Bayerisches Rindfleischin on täytettävä yhteisön ruhojen luokitusasteikon lihakkuusluokkien E, U tai R ja rasvaisuusluokkien 2–4 vaatimukset"

ilmaisu "tai R" korvataan ilmaisulla ", R tai O".

2. Kohdassa:

"Vasikka: Vähintään 5 kuukauden ikäisenä vieroitettu eläin, jonka teurasikä saa olla enintään 8 kuukautta, vähimmäispaino 120 kg ja enimmäispaino 220 kg" korvataan ilmaisu "Vähintään 5 kuukauden" ilmaisulla "Vähintään 6 kuukauden".

3. Kohdassa "Nauta", lauseessa:

"Sonniin teuraspaino on enintään 430 kg"

korvataan ilmaisu "430" ilmaisulla "480".

4. Korvataan viimeinen lause:

"Naaraspuolisten nautojen teurasikä saa olla enintään 7 vuotta ja teuraspaino 450 kg." seuraavasti:

"Naaraspuolisten nautojen teurasikä saa olla enintään 11 vuotta ja teuraspaino 500 kg."

Perustelu:

1 kohta:

Lihakkuusluokka "O" olisi myös otettava huomioon kaikissa luokissa, koska jopa ennen kuin SMM rekisteröitiin, kyseisen luokan lihaa pidettiin kaupan aina nimityksellä "Bayerisches Rindfleisch". Tämä ei vaikuta kielteisesti lihan laatuun.

Kuluttajat eivät ota naudanlihaa ostaessaan huomioon lihan luokkia, vaan perustavat valintansa täysin eri näkököhtiin. Pääasiallisia kriteerejä ovat lihasta leikattu tietynlainen pala, lihan alkuperä ja tuotantotapa.

2 kohta:

Vasikat on vieroitettava ja niiden on alettava syödä karkearehua. Tämä voidaan vahvistaa lihan väristä ja ruoansulatuskanavan kehityksestä. Teurastuksen vähimmäisiän korottaminen pelkästään yhdellä kuukaudella tekee lihan värin ja ruoansulatuskanavan kehityksen tutkinnasta selkeämpää, mikä helpottaa huomattavasti tarkkailua.

Tämä ei vaikuta kielteisesti lihan laatuun tai vähennä kuluttajien arvostusta tuotetta kohtaan.

3 kohta:

Alun perin sonneille asetettu 430 kg:n enimmäispaino asetettiin liian alhaalle. Painorajan nostamisella 480 kg:aan ei todennäköisesti vaikuteta kielteisesti lihan laatuun tai vähennetä kuluttajien arvostusta tuotetta kohtaan.

4 kohta:

Bayerisches Rindfleisch -lihaa tuottamaan käytetyt rodut ovat hyvin pitkäikäisiä, joten monet lypsylehmät tuottavat maitoa 10–20 maidontuotantokaudella. Näitä eläimiä on aina pidetty kaupan nimityksellä Bayerisches Rindfleisch. Lehmän teurasiän seitsemän vuoden raja voi joissain tapauksissa johtaa eläinten korvaamiseen ennen aikaisesta, mikä on ristiriidassa kestävyiden periaatteen kanssa. Ikärajan nostaminen seitsemästä 11 vuoteen parantaisi, eikä suinkaan heikentäisi, lihan laatua, mikä varmistetaan joka tapauksessa muilla asetetuilla vaatimuksilla (DFD-lihaa ei sallita, pH-arvo on korkeintaan 6). ALPEN-ADRIA -yhdistyksen J. Kögelin, A. Petautschnigin, P. Stücklerin, I. Andrighetton ja Ch. Augustinin tekemä tutkimus siitä, miten lihan laatuun vaikutetaan teurasiällä (Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität), on osoittanut, että Fleckvieh-rodun lehmien liha on vähemmän mureaa 3,2–6,6 vuoden iässä. Noin 7,9 vuoden iässä lihan leikkausvoiman arvo ja mureus pysyvät lähes samana. Seuraavassa ikäryhmässä 10,4 vuoteen saakka leikkausvoiman arvo ja mureus paranevat. Teurasiän nostaminen jopa 11 vuoteen ei siten johda lihan laadun heikentymiseen.

Naaraspuolisten nautojen, samoin kuin sonnien, ruhon enimmäispainon nostaminen 500 kg:aan on tarpeen eläinten ison rakenteen ja painon kehityksen vuoksi pääasiallisesti Bayerisches Rindfleisch -lihan tuotantoon käytetyn Fleckvieh-rodun tapauksessa. Tämän lajin naaraspuolisten nautojen elopaino nousee 800 kg:aan ja jopa korkeammaksi, ja teurastusprosentti on jopa 60.

Muutetaan 5.3 kohdassa seuraavaa:

Virke

”Kuluttajat arvostavat suuresti Bayerisches Rindfleisch -naudanlihaa sen laatuun, maineeseen ja makuun liittyvien erityisominaisuuksien vuoksi. Liha on peräisin edellä kuvattuihin tyypillisiin baijerilaisrotuihin kuuluvista teuraseläimistä, joiden lihan laatuluokitus, ikä- ja painovaatimukset on myös määritetty.”

korvataan seuraavasti:

”Kuluttajat arvostavat suuresti Bayerisches Rindfleisch -naudanlihaa sen laatuun, maineeseen ja makuun liittyvien erityisominaisuuksien vuoksi. Liha on peräisin edellä kuvattuihin tyypillisiin baijerilaisrotuihin kuuluvista teuraseläimistä, ja hyvät luontaiset lihantuotanto-olosuhteet täyttävät edellä mainitut laatukriteerit.”

Perustelu:

Tuotteiden keskeiset laatuvaatimukset on esitetty kohdassa 5.2 – Tuotteen erityisyys. Bayerisches Rindfleisch -lihan laatu, maine ja maku perustuvat käytettyihin tiettyihin rotuihin, naudanlihantuotannon hyviin luontaisiin olosuhteisiin ja edellä esitettyihin teuraseläimiä koskeviin kriteereihin. On huomattava, että Fleckvieh-rotu on aina ollut raskas ja suurikokoinen, ja että näitä geneettisiä ominaisuuksia käytetään hyväksi.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

”BAYERISCHES RINDFLEISCH”/”RINDFLEISCH AUS BAYERN”

EY-nro: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Bayerisches Rindfleisch”/”Rindfleisch aus Bayern”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Saksa

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.1 – Tuore liha (ja muut eläimenosat)

⁽³⁾ Ks. alaviite 2.

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Bayerisches Rindfleisch tarkoittaa Baijerissa syntyneiden, kasvatettujen, lihotettujen ja Baijerissa teurastamiseen asti pidettyjen (kaikkiin luokkiin kuuluvien) nautaeläinten kokonaisia ruhoja tai niistä leikattuja paloja. Bayerisches Rindfleisch -ruhoissa ei saa olla merkkejä DFD-lihasta, ja lihan pH-arvo saa olla enintään 6,0. DFD-lihalla tarkoitetaan lihaa, joka on tummaa (Dark), kiinteää (Firm) ja kuivaa (Dry). Liha, jolla on edellä mainitut ominaisuudet, luokitellaan puutteelliseksi. Lisäksi Bayerisches Rindfleischin on täytettävä yhteisön ruhojen luokitusasteikon lihakkuusluokkien E, U, R tai O ja rasvaisuusluokkien 2–4 vaatimukset.

Luonnonympäristön ja ilmasto-olosuhteiden johdosta Baijerin nautakarjakanta eroaa huomattavasti muista Saksan alueiden kannoista. Ero on erityisen suuri Saksan pohjoisiin osavaltioihin verrattuna, koska niissä kasvatetaan ensisijaisesti holsteinilais-friisiläiseen rotuun kuuluvaa lypsykarjaa, kun taas Baijerissa on yleisin (80 prosenttia) sekä lihan- että maidontuotantoon soveltuva Fleckvieh-rotu, jonka jälkeen tulevat Braunvieh- ja Gelbvieh-rodut. Lisäksi Baijerissa kasvatetaan myös paikallisiin olosuhteisiin sopeutuneita Murnau-Werdenfelser- ja Pinzgauer-rotuja. Bayerisches Rindfleisch saa olla peräisin ainoastaan seuraavista perinteisistä baijerilaisroduista: Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer ja Murnau-Werdenfelser.

Bayerisches Rindfleisch -lihan eritelmän mukaisen naudanlihan on lisäksi teuraseläimen tyypistä riippuen aina täytettävä seuraavat teurasikää ja -painoa koskevat vaatimukset.

Vasikka: Vähintään 6 kuukauden ikäisenä vieroitettu eläin, jonka teurasikä saa olla enintään 8 kuukautta, vähimmäispaino 120 kg ja enimmäispaino 220 kg.

Nuori nauta: 8–12 kuukauden ikäinen nauta, jonka vähimmäispaino on 150 kg ja enimmäispaino 300 kg.

Täysikasvuiset nautaeläimet: yli 12 kuukauden ikäinen naaras- tai urospuolinen nauta, jonka vähimmäispaino on 220 kg. Sonniin teuraspaino on enintään 480 kg ja teurasikä enintään 24 kuukautta. Naaraspuolisten nautojen teurasikä saa olla enintään 11 vuotta ja teuraspaino 500 kg.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Eläinten on synnyttävä, ja ne on kasvatettava ja lihotettava Baijerin alueella.

Teurastuspaikan maantieteelliselle sijainnille ei ole asetettu vaatimuksia. Eläimet on kuitenkin tuotava teurastamoon kolmen tunnin kuluessa lastauksen päättymisestä. Näin varmistetaan, että lihan laatu, johon Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan suuri arvostus perustuu, säilyy korkeana. Liian pitkät kuljetukset saattavat heikentää lihan laatua teurasajankohtana (esim. DFD).

Bayerisches Rindfleisch -nimityksen laadunvarmistuksen tärkeimpien tekijöiden osalta kaupan pitämisen kaikissa vaiheissa on todettava seuraavaa: Nimitystä Bayerisches Rindfleisch saa käyttää ainoastaan sellaisista eläimistä saadusta lihasta, joiden osalta voidaan aukottomasti osoittaa, että ne ovat syntymästä lihotukseen baijerilaista alkuperää ja että edellä mainittujen vaiheiden lisäksi on noudatettu yhtenäisen asiakirjan vaatimuksia. Korkea ja tasainen laatu varmistetaan sillä, että kaikki eläimet on rekisteröitävä alkuperä- ja eläintietokantaan (ks. <http://www.hi-tier.de/>) tai muuhun vastaavaan järjestelmään ja että niiden mukana on oltava alkuperätodistus niiden saapuessa teurastamoon.

3.6 Esimerkiksi viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Baijeri

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Nautakarjan kasvatusta ja siihen liittyvä laiduntaminen ovat jo vuosisatojen ajan muovanneet maisemaa monissa Baijerin osissa. Tämä näkyy erityisesti Baijerin ylänköalueella ja esialpeilla, joilla laiduntaminen on peltoviljelyä yleisempää ja joiden ilmasto ja pinnanmuodostus ovat otolliset Baijerin perinteiselle karjataloudelle. Karjankasvatusta on ammoisista ajoista lähtien ollut pienmaatalouden perusta esialppien laidunvyöhykkeellä. Lisäksi on todettava, että nautakarjan kasvatusta harjoitetaan laajalti myös monilla muilla Baijerin alueilla, minkä vuoksi myös niiltä peräisin olevaa lihaa pidetään kaupan Bayerisches Rindfleisch -nimityksellä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Karjankasvatusta:

Baijerin karjatalous on maailmanlaajuisesti tunnettua ja arvostettua, ja baijerilaista jalostuskarjaa viedään kaikkialle. Esimerkiksi Weilheimin ja Miesbachin kasvattajayhdistykset ovat erityisen menestyksekkäitä. Baijerilaisia nautoja arvostetaan erityisesti niiden korkean lihan- ja maidontuotantokyvyn vuoksi.

Nautakanta koostuu yli 90-prosenttisesti tyypillisistä baijerilaisroduista Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Murnau-Werdenfelder ja Pinzgauer. Kaikki nämä rodut ovat pääosin tai yksinomaan baijerilaista alkuperää.

Fleckvieh on merkittävin baijerilainen lihakarjarotu. Sen syntyhistoria ajoittuu vuoteen 1837, jolloin Gmund am Tegernseestä kotoisin olevat Max Obermaier ja Johann Fischbacher toivat Sveitsistä kuuluisia Simmental-nautoja läheisen Miesbachin alueelle.

Merkittävin Fleckvieh-rotuisten hiehojen ja vasikoiden kasvattajayhdistys toimii nykyisin Miesbachissa. Karjanhoitoalue ulottuu Münchenistä Itävallan rajalle ja rajoittuu lännessä Weilheimin karjanhoitoalueeseen ja idässä Traunsteinin karjanhoitoalueeseen. Noin 1 800 tilalla on yhteensä lähes 50 000 kantakirjaan merkittyä eläintä. Hiehojen kasvatusta tapahtuu pääasiassa haka- ja vuoristolaitumilla. Jalostuskarjan vahvuuksiin kuuluvat tuottavuus, hyvä terveys, parhaimmat utareet ja erinomainen rakenne. Fleckvieh on rotu, joka soveltuu pidettäväksi kaikenlaisilla tiloilla. Miesbachin kasvattajayhdistys on tehnyt kaupungin tunnetuksi sekä Euroopassa että muualla maailmassa.

Fleckvieh-rodun rinnalla kehittyivät samaan aikaan myös muut tyypilliset baijerilaisrodut, kuten Allgäuer Braunvieh, Fränkische Gelbvieh, Pinzgauer ja Murnau-Werdenfelder. Braunvieh-rotu on sopeutunut erityisesti Allgäun Alppien ja vuorten karuihin oloihin, ja sitä tavataan yleisesti myös ympäröivällä nurmi- ja laidunalueella.

Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan maine:

Bayerisches Rindfleisch tunnetaan sekä Saksassa että ulkomailla. Tuotteella on hyvä maine, ja sitä viedään paljon etenkin Italiaan ja Ranskaan, ja esimerkiksi Ranskassa tuotetta pidetään kaupan nimellä "Boeuf De Bavière". Näin voidaan hyödyntää suoraan Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan ranskalaisten kuluttajien keskuudessa nauttimaan arvostusta.

Münchenin teknillisen yliopiston vuosina 1998, 2003 ja 2007 tekemistä kuluttajatutkimuksista käy yksiselitteisesti ilmi, että Bayerisches Rindfleisch nauttii suurta arvostusta kuluttajien keskuudessa. Vuosina 2003 ja 2007 tehtyjen tutkimusten perusteella kuluttajat olivat Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan arvostuksen vuoksi valmiita maksamaan paistilihasta vuonna 2003 noin 0,85 euroa (0,65 euroa vuonna 2007) korkeamman kilohinnan kuin tavallisesta naudanlihasta. Myös vuonna 2003 tehdyssä maanlaajuisessa tutkimuksessa noin 65 % (Etelä-Saksassa noin 88 %) vastaajista oli sitä mieltä, että Bayerisches Rindfleisch on korkealaatuista tai erittäin korkealaatuista. Samassa yhteydessä 75 % haastatelluista eteläsaksalaisista kuluttajista katsoi, että Baijerin luonnonolosuhteet ovat suotuisat naudanlihan tuotannolle, ja noin 63 % piti Baijerin luontoa edelleen alkuperäisenä ja pilaantumattomana, mikä takaa Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan korkean laadun ja hyvän maun.

Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan yhdistetty korkea laatu perustuukin kuluttajien mielissä ennen muuta tuotteen alkuperän ja laadun väliseen yhteyteen. Tuotteen erityisen maineen ja alueen välinen yhteys on osoitettu toteen useissa edustavissa tutkimuksissa, joista osa on varsin tuoreita.

Yhteys Baijerin ruokakulttuuriin

Naudanlihaa nautittiin Baijerissa aikaisemmin erityisesti juhlapäivinä, kuten pääsiäisenä, helluntaina, kirkkomarkkinoilla ja jouluna. Keitetyllä naudanlihalla on kautta aikojen ollut tärkeä asema baijerilaisessa keittiössä. Esimerkiksi keitetty häränliha on tyypillinen ja pidetty ruoka kaikkialla Baijerissa. Muita tyypillisiä baijerilaisruokia ovat muun muassa Tellerfleisch, Münchner Kronfleisch ja Bofflamot (boeuf à la mode). Naudan- ja vasikanlihaa käytetään myös yhdessä Baijerin tunnetuimmista makkaroista – Münchner Weißwurst. Vähintään 51 %:n vasikanlihaosuus antaa tälle makkaralle sen tyypillisen maun, jonka ansiosta se tunnetaan kaikkialla maailmassa.

Laadunvarmistus kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa korkean laadun turvaamiseksi

Tuotteen erityisen maineen tueksi on viimeisten 20 vuoden aikana otettu käyttöön kaikki kaupan pitämisen vaiheet kattava laadunvarmistusjärjestelmä.

Erityisesti huonompilaatuisen lihan valintaprosessi, jossa DFD-liha suljetaan pois, sekä laadunvarmistuksen pakolliseksi vaatimukseksi vahvistettu enintään 6,0:n pH-arvo ovat vaikuttaneet osaltaan huomattavasti Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan tunnettuuteen ja kuluttajien keskuudessa nauttimaan arvostukseen, jotka ovat myös tärkeitä tekijöitä naudanlihan ostopäätöksen kannalta.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Suurin osa Baijerin nautakarjasta kasvatetaan Alppien, esialppien ja kukkulavyöhykkeen sekä Itä-Baijerin ylängön alueella, mutta myös monilla muilla Baijerin alueilla. Karjankasvatuksen ja naudanlihan tuotannon vuosisataiset perinteet ja suuri merkitys Baijerin maataloudelle ovat tehneet alueen karjanjalostajista ja karjanhoitajista alansa korkeatasoisia osajia. "Kuluttajat arvostavat suuresti Bayerisches Rindfleisch -naudanlihaa sen laatuun, maineeseen ja makuun liittyvien erityisominaisuuksien vuoksi. Liha on peräisin edellä kuvattuihin tyyppilisiin baijerilaisrotuihin kuuluvista teuraseläimistä, ja hyvät luontaiset lihantuotanto-olosuhteet täyttävät edellä mainitut laatukriteerit." Nämä ominaisuudet sekä paikallisen naudanlihan tärkeä asema Baijerin ruokakulttuurissa ovat edesauttaneet Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan maineen leviämistä tunnettuna ja arvostettuna alueen erityistuotteena myös Baijerin rajojen ulkopuolella. Baijeri on Saksan merkittävin naudanlihantuottaja ja kansainvälisesti johtavassa asemassa Fleckvieh-, Braunvieh- ja Gelbvieh-rotuisen karjan kasvatuksen alalla. Baijerilaisten tilojen osuus Saksan yhteensä 12,7 miljoonasta naudasta (kaikki rodut) on noin 3,5 miljoonaa (27 %).

Bayerisches Rindfleisch -naudanlihan erinomainen maine kuluttajien keskuudessa on Baijerin maatalous- ja elintarvikkealan vuosikymmenten mittaisen laadunvarmistustyön (Geprüfte Qualität – Bayern) tulos. Sen ovat useaan otteeseen vahvistaneet myös jo aiemmin mainitut kuluttajatutkimukset vuosilta 1998, 2003 ja 2007.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽⁴⁾)

Markenblatt Vol. 39, 27.9.2013, osa 7a-bb

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

⁽⁴⁾ Ks. alaviite 2.

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI