

Europeiska unionens officiella tidning

C 302



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextionde årgången

13 september 2017

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2017/C 302/01	Eurons växelkurs	1
2017/C 302/02	Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 oktober 2017 (<i>Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	2

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2017/C 302/03	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	3
---------------	---	---

SV

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾**12 september 2017**

(2017/C 302/01)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	US-dollar		1,1933	CAD	kanadensisk dollar		1,4477
JPY	japansk yen		130,93	HKD	Hongkongdollar		9,3235
DKK	dansk krona		7,4400	NZD	nyzeeländsk dollar		1,6343
GBP	pund sterling		0,89878	SGD	singaporiensk dollar		1,6074
SEK	svensk krona		9,5355	KRW	sydkoreansk won	1	346,05
CHF	schweizisk franc		1,1444	ZAR	sydafrikansk rand		15,4800
ISK	isländsk krona			CNY	kinesisk yuan renminbi		7,8024
NOK	norsk krona		9,3593	HRK	kroatisk kuna		7,4513
BGN	bulgarisk lev		1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15	751,56
CZK	tjeckisk koruna		26,105	MYR	malaysisk ringgit		5,0120
HUF	ungersk forint		307,11	PHP	filippinsk peso		60,765
PLN	polsk zloty		4,2549	RUB	rysk rubel		68,3844
RON	rumänsk leu		4,6018	THB	thailändsk baht		39,522
TRY	turkisk lira		4,0948	BRL	brasiliansk real		3,7117
AUD	australisk dollar		1,4847	MXN	mexikansk peso		21,1297
				INR	indisk rupie		76,4385

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 oktober 2017

(Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2017/C 302/02)

Basräntor beräknade i enlighet med meddelandet från kommissionen om en översyn av metoden för att fastställa referens- och diskonteringsräntor (EUT C 14, 19.1.2008, s. 6). Referensräntan ska, beroende på hur den används, beräknas genom att till basräntan addera de marginaler som fastställs i detta meddelande. Det innebär att diskonteringsräntan ska beräknas genom att en marginal på 100 räntepunkter adderas till basräntan. I kommissionens förordning (EG) nr 271/2008 av den 30 januari 2008 om ändring av förordning (EG) nr 794/2004 föreskrivs att också återkravsräntan beräknas genom att 100 räntepunkter adderas till basräntan, om inte annat anges i ett särskilt beslut.

Ändrade räntor anges i fetstil.

Föregående tabell offentliggjordes i EUT C 278, 22.8.2017, s. 12.

Från	Till	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

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 302/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9****”BAYERISCHES RINDFLEISCH”/”RINDFLEISCH AUS BAYERN”****EG-nr: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****SGB (X) SUB ()****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- ☐ Produktens beteckning
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☐ Bevis på ursprung
- ☐ Framställningsmetod
- ☐ Samband
- ☐ Märkning
- ☐ Nationella krav
- ☐ Annat [specificera]

2. Typ av ändring(ar)

- ☒ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- ☐ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

- ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att myndigheter har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar)

Ändring(ar) som ansökan gäller

b) Produktbeskrivning

I punkt 3.2 ska följande text ändras

1. I meningen

"Vidare ska 'Bayerisches Rindfleisch' uppfylla kriterierna för konformationsklasserna E, U och R i gemenskapens slaktkroppsklassificering och fettansättningsgraderna 2–4."

ska "och R" ersättas med ", R eller O".

2. I stycket

"Kalv: ett djur som avvants vid minst fem månaders ålder och som vid slakten är högst åtta månader gammalt och väger minst 120 kg och högst 220 kg", ska uttrycket "vid minst fem månaders ålder" ersättas med "vid minst sex månaders ålder".

3. I stycket som inleds med orden "Vuxet nötkreatur" ska vikten "430 kg" i meningen

"Slaktvikten för tjurar är högst 430 kg [...]"

ersättas med vikten "480 kg".

4. Den sista meningen

"För hondjur är slaktåldern högst sju år och slaktvikten högst 450 kg" ska ändras på följande sätt:

"För hondjur är slaktåldern högst elva år och slaktvikten högst 500 kg."

Motivering:

Ändring 1:

Klass O måste läggas till för alla kategorier eftersom kött i den klassen salufördes som "Bayerisches Rindfleisch" innan den skyddade geografiska beteckningen registrerades. Detta påverkar inte köttets kvalitet negativt.

När konsumenterna köper nötkött utgår de från helt andra kriterier än köttets klassificering. Styckningsdel, köttets ursprung och produktionsmetod har då mycket större betydelse.

Ändring 2:

Kalvarna måste få grovfoder. Detta går att kontrollera dels genom köttets färg, dels genom matsmältningsapparatusens mognad. Genom att den lägsta slaktåldern höjs med en månad får köttet en mer markerad färg och matsmältningsapparaten hinner mogna mer, vilket underlättar kontrollen betydligt.

Detta påverkar inte köttets kvalitet negativt på något sätt och påverkar inte heller konsumentens upplevelse.

Ändring 3:

I den ursprungliga ansökan fastställdes den högsta slaktvikten för tjurar till 430 kg, vilket är en för låg nivå. En höjning av den tillåtna vikten till 480 kg påverkar inte köttets kvalitet negativt på något sätt och påverkar inte heller konsumentens upplevelse.

Ändring 4:

De raser som är godkända för "Bayerisches Rindfleisch" är mycket motståndskraftiga. Därför finns det många mjölkkor som uppnår 10–20 laktationer. Dessa djur har också alltid saluförts som "Bayerisches Rindfleisch". Åldersgränsen på sju år för slakt av korna skulle leda till att dessa djur byts ut allt för tidigt, vilket inte är förenligt med hållbarhetsprincipen. Att åldersgränsen höjs från sju till elva år får ingen negativ inverkan. Tvärtom påverkar det köttets kvalitet positivt. Dessutom garanteras kvaliteten av de andra parametrarna (det är inte tillåtet med DFD-kött och kött med ett pH-värde som överstiger 6,0). Den forskning som har utförts i gemenskapen för alpregionen Alpe-Adria av J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto och Ch. Augustini om förhållandet mellan slaktålder och köttets kvalitet ("Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität") har visat att mörheten hos kött från kor av rasen Fleckvieh minskar från en slaktålder på 3,2 år upp till en slaktålder på 6,6 år. Vid slakt från cirka 7,9 års ålder är skjuvkraften och mörheten i stort sett identiska. I åldersgruppen upp till 10,4 år förbättras skjuvkraften och mörheten hos kött från kor av rasen Fleckvieh. En höjning av slaktåldern till elva år leder alltså inte till någon försämrad kvalitet på köttet.

Höjningen av slaktvikten för kor till 500 kg är nödvändig, precis som den höjda slaktvikten för tjurar, på grund av djurens benstomme och viktutveckling, framför allt när det gäller rasen Fleckvieh som föds upp för produktion av "Bayerisches Rindfleisch". Kor av rasen Fleckvieh uppnår en levande vikt på 800 kg och slaktutbytet kan uppgå till 60 %.

I punkt 5.3 ska följande text ändras:

Meningen

"'Bayerisches Rindfleisch' uppskattas av konsumenterna för sina särskilda egenskaper i fråga om kvalitet, anseende och smak hos köttet, som kommer från slaktdjur av de typiska bayerska raser som beskrivs ovan och uppfyller de angivna ålders- och viktkraven."

ska ersättas med:

"'Bayerisches Rindfleisch' uppskattas av konsumenterna för sina särskilda egenskaper i fråga om kvalitet, anseende och smak hos köttet, som kommer från slaktdjur av de typiska bayerska raser och de goda naturliga produktionsvillkor för nötkött som beskrivs ovan och vars kvalitet uppfyller de angivna kraven."

Motivering:

De viktigaste kvalitetskraven för produkten anges i punkt 5.2 om specifika uppgifter om produkten. De särskilda egenskaperna i fråga om kvalitet, anseende och smak hos "Bayerisches Rindfleisch" beror på de raser som används, de goda naturliga produktionsvillkoren för nötkött och de kriterier som beskrivs ovan för slaktdjur. Det ska påpekas att rasen Fleckvieh alltid har varit stor och tung och att det är lämpligt att dra nytta av dessa genetiska egenskaper.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽³⁾**"BAYERISCHES RINDFLEISCH"/"RINDFLEISCH AUS BAYERN"****EG-nr: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning**

"Bayerisches Rindfleisch"/"Rindfleisch aus Bayern"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

⁽³⁾ Se fotnot 2.

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

"Bayerisches Rindfleisch" utgörs av slaktkroppar eller styckat kött från nötkreatur (alla kategorier) som fötts, fötts upp, götts och hållits i Bayern fram till slakten. "Bayerisches Rindfleisch" får inte uppvisa några tecken på DFD på slaktkroppen, och pH-värdet får inte överstiga 6,0. Med DFD (Dark-Firm-Dry) menas att köttet är mörkt, fast och torrt. Kött med dessa egenskaper betraktas som defekt. Vidare ska "Bayerisches Rindfleisch" uppfylla kriterierna för konformationsklass E, U, R eller O i gemenskapens slaktkroppsklassificering och fettansättningsgraderna 2–4.

De naturliga miljöförhållandena och klimatet gör att det är stor skillnad mellan rassammansättningen i Bayern och i övriga Tyskland. Skillnaden jämfört med norra Tyskland är särskilt uttalad. Där dominerar mjölkrasen Holstein-Friesian, medan kombinationsrasen Fleckvieh är särskilt vanlig i Bayern (80 %), följd av raserna Braunvieh och Gelbvieh. I Bayern finns också lokalt anpassade raser: Murnau-Werdenfels och Pinzgauer. "Bayerisches Rindfleisch" får dock endast komma från de traditionella bayerska raserna Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer och Murnau-Werdenfels.

Beroende på typen av slaktdjur ska det nötkött som används för "Bayerisches Rindfleisch" även uppfylla följande kompletterande krav i fråga om ålder och slaktvikt:

Kalv: ett djur som avvants vid minst sex månaders ålder och som vid slakten är högst åtta månader gammalt och väger minst 120 kg och högst 220 kg.

Ungdjur: ett ungt nötkreatur på mellan åtta och tolv månader som väger minst 150 kg och högst 300 kg.

Vuxet nötkreatur: ett nötkreatur av han- eller honkön som är mer än tolv månader gammalt och väger minst 220 kg. Slaktvikten för tjurar är högst 480 kg och slaktåldern högst 24 månader. För hondjur är slaktåldern högst elva år och slaktvikten högst 500 kg.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Djuren ska vara födda, uppfödda och gödda i Bayern, dvs. leva hela sitt liv där.

Inga geografiska begränsningar gäller för slaktplatsen. Djuren måste dock ha anlänt till slakteriet inom tre timmar från lastningen. Det garanterar att köttet behåller sin höga kvalitet, som är avgörande för det höga anseendet för "Bayerisches Rindfleisch". Alltför långa transporttider kan försämra köttets kvalitet (t.ex. DFD).

Följande bör noteras när det gäller de viktigaste aspekterna av kvalitetssäkringen i alla skeden av saluföringen av "Bayerisches Rindfleisch": beteckningen "Bayerisches Rindfleisch" får endast användas för kött från djur för vilka det, utan några luckor i dokumentationen, kan visas att de fötts och götts i Bayern och för vilka kriterierna i det sammanfattande dokumentet dessutom har uppfyllts. Den höga och jämna kvaliteten garanteras genom att varje djur registreras i ursprungs- och informationsdatabasen för djur (se <http://www.hi-tier.de/>) eller i jämförbara system och genom att ett ursprungsintyg åtföljer djuret fram till slakten.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Freistaat Bayern

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Boskapsuppfödning och bete i samband därmed har i århundraden satt sin prägel på stora delar av det bayerska landskapet. Detta är särskilt tydligt på det bayerska höglandet och i Alpernas utlöpare, där utnyttjande av ängar och betesmark dominerar över åkerbruk och de klimatmässiga och topografiska förhållandena gynnar den typiska bayerska nötkreatursproduktionen. Boskapsuppfödning har sedan urminnes tider utgjort basen för de små familjejordbruken i betesbältet i Alpernas utlöpare. Det bör också noteras att boskapsuppfödning sker i avsevärd omfattning även i övriga delar av Bayern och att det kött som produceras också traditionellt saluförs som "Bayerisches Rindfleisch".

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Uppfödning

Bayersk boskapsuppfödning är känd och ansedd världen över. Bayerska avelsdjur exporteras därför till hela världen. Avelsföreningarna i Weilheim och Miesbach är mycket framgångsrika. Bayersk boskap har högt anseende världen över eftersom de både ger gott köttutbyte och hög mjölkproduktion.

De typiska bayerska raserna Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh och Murnau-Werdenfels står tillsammans med rasen Pinzgauer för väl över 90 % av besättningen. Alla dessa raser har främst eller uteslutande sitt ursprung i Bayern.

Historien för Fleckvieh, den viktigaste rasen i bayersk nötköttsproduktion, inleddes 1837 när Max Obermaier och Johann Fischbacher från Gmund am Tegernsee tog med sig några djur av den ansedda rasen Simmental från Schweiz till den närliggande orten Miesbach.

Miesbach är nu den viktigaste avelsföreningen för försäljning av kvigor och kalvar av rasen Fleckvieh. Avelsområdet sträcker sig från München till den österrikiska gränsen, med avelsområdet Weilheim i väster och avelsområdet Traunstein i öster. Det finns nästan 50 000 stambokförda kor på omkring 1 800 jordbruksföretag. Ungdjuren föds upp huvudsakligen genom hag- och bergsbete, men det är inte obligatoriskt. Avelsdjurens styrkor är att de är produktiva och har god hälsa, bra juver och god fysik. Fleckviehboskap kan anpassa sig till alla situationer på anläggningarna. Avelsföreningen har gjort namnet Miesbach känt i hela Europa och faktiskt hela världen.

De övriga typiska bayerska raserna (t.ex. Allgäu Braunvieh, Franconian Gelbvieh, Pinzgauer och Murnau-Werdenfels) utvecklades parallellt med Fleckvieh under samma tid. Braunvieh förekommer framför allt i den oländiga bergs- och alpreionen Allgäu och på den oländiga betes- och gräsmarken bortanför den regionen.

Anseende för "Bayerisches Rindfleisch"

"Bayerisches Rindfleisch" är välkänt och har gott anseende i Tyskland och utomlands. Det exporteras i stora mängder, främst till Italien och Frankrike. I Frankrike, exempelvis, saluförs "Bayerisches Rindfleisch" som "boeuf de Bavière" – man drar alltså direkt fördel av att de franska konsumenternas värdesätter köttet högt.

Konsumentundersökningar som genomförts vid Münchens tekniska universitet 1998, 2003 och 2007 har tydligt visat att konsumenterna värdesätter "Bayerisches Rindfleisch" högt. De undersökningar som gjordes 2003 och 2007 visar att "Bayerisches Rindfleisch" har gott anseende och att människor är beredda att betala 85 cent mer (65 cent 2007) per kg nötkött. I den landsomfattande undersökningen 2003 ansåg omkring 65 % av de tillfrågade (88 % i södra Tyskland) att "Bayerisches Rindfleisch" var av mycket hög eller hög kvalitet. I samma undersökning höll 75 % av de tillfrågade konsumenterna i södra Tyskland med om att Bayern hade goda naturliga förutsättningar för nötköttsproduktion, och 63 % höll med om att den bayerska landsbygden fortfarande var oförstörd och att det var orsaken till kvaliteten och den goda smaken hos "Bayerisches Rindfleisch".

Den höga kvalitet som förknippas med "Bayerisches Rindfleisch" har alltså sin grund i att konsumenten uppfattar ett samband mellan ursprung och kvalitet. Produktens särskilda anseende och orsakssambandet mellan detta anseende och regionen har demonstrerats många gånger i representativa undersökningar, även på senare tid.

Samband med det bayerska köket

I Bayern serverades nötkött tidigare främst vid högtider – vid påsk och pingst, vid kyrkmarknader och under julen. Kokt nötkött har sedan urminnes tider spelat en oerhört viktig roll i det bayerska köket vid sådana tillfällen. Kokt nötkött (oxkött) är exempelvis en typisk rätt som är mycket populär i hela Bayern. Andra typiska bayerska rätter är "Tellerfleisch", "Münchner Kronfleisch" och "Bofflamot" (Boeuf à la mode). Nöt- och kalvkött används också för att tillverka en av Bayerns mest kända korvar: "Münchner Weisswurst". Denna produkt innehåller minst 51 % kalvkött, vilket ger den den typiska smak som gjort den känd världen över.

Högkvalitativt kött genom kvalitetssäkring i alla saluföringsskeden:

Under de senaste 20 åren har produktens särskilda anseende främjats och stärkts med hjälp av ett målinriktat kvalitetssäkringssystem som omfattar alla saluföringsskeden.

Olika åtgärder, särskilt uteslutningen av DFD-kött av lägre kvalitet samt mätning och tillämpning av ett högsta pH-värde på 6,0 som ett obligatoriskt kvalitetssäkringskriterium, har i hög grad bidragit till att göra "Bayerisches Rindfleisch" välkänt och ge det högt anseende hos konsumenterna. Dessa faktorer är också viktiga för konsumentens beslut vid köp av nötkött.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De flesta köttdjur och kor i Bayern föds upp i alpregionen, Alpernas utlöpare, de kullar som gränsar till utlöparna och på östra Bayerns högländ. Även i andra delar av Bayern har den sekellånga traditionen och den stora betydelsen av boskapsuppfödning och nötköttsproduktion för det bayerska jordbruket inneburit att uppfödare och köttbönder där blivit specialister på sitt område. "Bayerisches Rindfleisch" uppskattas av konsumenterna för sina särskilda egenskaper i fråga om kvalitet, anseende och smak hos köttet, som kommer från slaktdjur av de typiska bayerska raser och de goda naturliga produktionsvillkor för nötkött som beskrivs ovan och vars kvalitet uppfyller de angivna kraven." Detta har, tillsammans med det inhemska nötköttets viktiga roll i det bayerska köket, bidragit till att göra "Bayerisches Rindfleisch" till en regional specialitet som är välkänd även utanför Bayerns gränser och har mycket högt anseende. Bayern är den tyska delstat som har störst boskapsproduktion och är dessutom världsledande när det gäller uppfödning av Fleckvieh, Braunvieh och Gelbvieh. Av 12,7 miljoner nötkreatur av alla raser i Tyskland finns omkring 3,5 miljoner (ca 27 %) på bayerska gårdar.

Det goda anseendet för "Bayerisches Rindfleisch" bland konsumenterna är resultatet av decenniers kvalitetssäkringsåtgärder som genomförts av jordbrukets livsmedelsindustri i Bayern ("Geprüfte Qualität – Bayern"). Detta anseende har tydligt dokumenterats flera gånger genom de ovannämnda konsumentundersökningarna 1998, 2003 och 2007.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ^(*))

Markenblatt vol. 39, 27.9.2013, del 7a-bb

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

^(*) Se fotnot 2.

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV