

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 856/2014**af 4. august 2014****om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Lammefjordsgulerod (BGB))**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 1151/2012 behandlet Danmarks ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Lammefjordsgulerod«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 2400/96 ⁽²⁾ som ændret ved forordning (EF) nr. 564/2002 ⁽³⁾.
- (2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved at præcisere beskrivelsen af produktet, oprindelsesbeviset og produktionsmetoden m.m. (den kontrolansvarlige myndighed).
- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 til 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Lammefjordsgulerod« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. august 2014.

*På Kommissionens vegne**For formanden*

Ferdinando NELLI FEROCI

Medlem af Kommissionen⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11.⁽³⁾ EFT L 86 af 3.4.2002, s. 7.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Lammefjordsgulerod« foretages følgende ændringer:

a) Beskrivelse af produktet

I stedet for: »En Lammefjordsgulerod er meget glat, har stor sprødhed og meget ringe tendens til gråfarvning efter vask. Guleroden er kendetegnet ved at have et relativt højt indhold af tørstof samt et meget højt indhold af karotin. Sukkerindholdet ligger relativt højt.«

læses: »En »Lammefjordsgulerod« er meget glat, har stor sprødhed og meget ringe tendens til gråfarvning efter vask. Guleroden er kendetegnet ved at have et relativt højt indhold af tørstof samt et meget højt indhold af karotin. Sukkerindholdet ligger relativt højt.

»Lammefjordguleroden« skal opfylde kravene til »klasse I« i FN-ECE-standarden for gulerødder FFV-10«.

b) Geografisk område

I stedet for: »Lammefjordsguleroden stammer fra det inddæmmede område af Lammefjorden, som fysisk afgrænses af Ringkanal og Audebodæmningen. Lammefjorden er beliggende i Odsherred på Sjælland. Svinninge Vejle er den del af den udtørrede Lammefjord, som ligger længst inde i fjorden. Området blev afvandet før Lammefjorden, da det primært var eng og lavvand. Sidinge Fjord er ligeledes et inddæmmede område af Isefjorden. Geografisk ligger det lidt nord for Lammefjorden. Klintsø er det nordligste område. Det var oprindelig en fjord, hvor munden er lukket af naturlige aflejringer. Området er ligeledes omgivet af afvandingskanaler.

At dyrkningsjorden er Lammefjordens inddæmmede havbund med dyndet bonitet, som beskrevet under litra f) tilknytning, gælder som de særlige betingelser for fremstilling af produktet.

Dyrkningen sker i henhold til reglerne for integreret produktion af frilandsgroentesager, som er underlagt Plantedirektoratets kontrol.«

læses: »Lammefjordsregionen udgøres af fire inddæmmede fjordarealer i Odsherred på Sjælland:

- Den inddæmmede del af Lammefjorden, der fysisk afgrænses af Ringkanalen og Audebodæmningen
- Svinninge Vejle, der afgrænses mod syd, vest og nord af Ringkanalen, mens den østlige afgrænsning er jernbanestrækningen mellem Svinninge og Hørve
- Sidinge Fjord, der afgrænses af Sidinge dæmning og en landvandskanal
- Klintsø, der afgrænses af afvandingskanaler.«

c) Bevis for oprindelse

I stedet for: »Da Lammefjordsgulerødder skal vaskes og emballeres på godkendte vaskerier på Lammefjorden, er det her, oprindelsesdokumentationen samles. En af betingelserne for at blive et godkendt vaskeri er nemlig, at der føres kontroljournaler for tilgang af gulerødder fra dyrkningsstedet samt sikres en klar fysisk adskillelse af Lammefjordsgulerødder og eventuelle gulerødder, der er dyrket på almindelig sandjord uden for de nævnte områder. Plantedirektoratets IP-kontrol er ekstra kontrol af disse forhold.«

læses: »Da »Lammefjordsgulerødder« skal vaskes og emballeres på godkendte vaskerier på Lammefjorden, er det her, oprindelsesdokumentationen samles. En af betingelserne for at blive et godkendt vaskeri er nemlig, at der føres kontroljournaler for tilgang af gulerødder fra dyrkningsstedet samt sikres en klar fysisk adskillelse af »Lammefjordsgulerødder« og eventuelle gulerødder, der er dyrket på almindelig sandjord uden for de nævnte områder.«

d) Fremstillingsmetode

I stedet for: »Lammefjordsguleroden dyrkes efter reglerne for integreret produktion af frilandsgrøntsager/Dansk Miljøgrønt, hvis formål det er at sikre udbytte såvel som kvalitet. Ved plantebeskyttelse skal f.eks. kulturtekniske foranstaltninger og biologiske bekæmpelsesmidler foretrækkes frem for kemiske plantebeskyttelsesmidler, hvor det er muligt.

Nogle af hovedområderne, hvor der er opstillet retningslinjer eller krav, er:

- Kulturteknik
- Gødskning
- Vanding
- Plantebeskyttelse (varsling, skadedyrs- og svampebekæmpelse)
- Høst, lagring og emballage
- Driftsledelse/uddannelse
- Rådgivning, dokumentation og kontrol.«

læses: »Dyrkning af »Lammefjordsgulerødder« skal ske efter standarden GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises), der sætter rammerne for Godt Landmandskab. Standarden omfatter krav om dokumentation for kvalitetsstyring, miljøstyring, minimering af brug af planteværnsmidler, sporbarhed, fødevarerikkerhed og risikovurdering af arbejdsmiljø og fødevarehygiejne. Gulerodspakker i Lammefjordsregionen, som vasker, sorterer og pakker gulerødder, er ligeledes underlagt GlobalG.A.P.-standarden.«

e) Kontrolinstans

I stedet for: »Navn: Plantedirektoratet

Adresse: Skovbrynet 18, DK-1250 København.«,

læses: »Navn: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen

Adresse: Kirketoften 5, 5610 Assens, tlf. 51 24 49 89, web: agromanagement.dk.«

f) Mærkning

I stedet for: »Plantedirektoratets bestemmelser vedrørende mærkning skal følges:

1) Når gulerødder præsenteres i emballage, skal hver engrosemballage være forsynet med følgende oplysninger, som skal være læselige, synlige udefra, og som ikke kan udvaskes:

a) identifikation:

- Pakker og/eller afsender: Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke: »Lammefjordsgulerod«

b) Produktets art:

- Sortens navn for klasse »Ekstra« samt (hvis indholdet ikke er synligt udefra):
 - »bundtede gulerødder« eller »gulerødder«
 - »tidlige gulerødder« eller »sene gulerødder«

c) produktets oprindelse:

- Danmark
- Lammefjorden

d) Handelsmæssige oplysninger:

- klasse
- størrelse, udtrykt ved
 - største og mindste diameter eller vægt (såfremt der er fastsat størrelsessortering)
 - antal bundter (for gulerødder præsenteret i bundter)

e) officielt kontrolmærke (valgfrit).

2) For gulerødder i løs afladning (læsset direkte på et transportmiddel — eller i et rum i et transportmiddel) skal ovennævnte angivelser være anført i et dokument, som ledsager varen, — eller på en seddel, anbragt synligt i transportmidlet.«

læses: »Emballagen skal mærkes med flg. oplysninger uanset, om det er en færdigpakning eller åben emballage:

- a) Navn og adresse på pakkeri
 - b) Logo for »Lammefjordens Grøntsagslaug«
 - c) Klasse.«
-

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (*)

»LAMMEFJORDSGULEROD«

EF-nr.: DK-PGI-0205-01118 — 4.6.2013

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Lammefjordsgulerod«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Danmark

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

En »Lammefjordsgulerod« er meget glat, har stor sprødhed og meget ringe tendens til gråfarvning efter vask. Guleroden er kendetegnet ved at have et relativt højt indhold af tørstof samt et meget højt indhold af karotin. Sukkerindholdet ligger relativt højt.

»Lammefjordsguleroden« skal opfylde kravene til »klasse I« i FN-ECE-standarden for gulerødder FFV-10.

Dyrkning af »Lammefjordsguleroden« skal ske efter standarden GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises), der sætter rammerne for Godt Landmandskab.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Hele produktionen finder sted i det afgrænsede område.

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

Vask og pakning af gulerødderne sker udelukkende på vaskerier, som er beliggende på Lammefjorden.

3.7. Specifikke mærkningsregler

- a) Navn og adresse på pakkeri
- b) Logo for »Lammefjordens Grøntsagslaug«
- c) Klasse.

(*) Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21.11.2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Lammefjordsregionen udgøres af fire inddæmmede fjordarealer i Odsherred på Sjælland:

- Den inddæmmede del af Lammefjorden, der fysisk afgrænses af Ringkanalen og Audebodæmningen
- Svinninge Vejle, der afgrænses mod syd, vest og nord af Ringkanalen, mens den østlige afgrænsning er jernbanestrækningen mellem Svinninge og Hørve
- Sidinge Fjord, der afgrænses af Sidinge dæmning og en landvandskanal
- Klintsø, der afgrænses af afvandingskanaler.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Dyrkningsjorden på Lammefjorden er inddæmmede havbund (fjordbund) med dyndet bonitet. I Lammefjordsregionen var Sidinge Fjord det første område, der blev udtørret (påbegyndt i 1841). Derefter fulgte Svinninge Vejle, og i 1873 begyndte inddæmningen af det største område, Lammefjorden. Til sidst blev Klintsø tørlagt.

De underliggende jordlag består af ler og mergel eller ler og dyndblandet sand. Oven på disse jordlag findes et flere meter tykt dyndlag, der er dannet af vegetabiliske og animalske stoffer. Store dele af Lammefjorden er næsten stenfri, og de mange gamle muslingeskaller og østersskaller giver jorden et naturligt højt indhold af kalk.

Klimaet på Lammefjorden er optimalt for dyrkning af gulerødder: milde vintre og kølige somre og nedbør fordelt jævnt over hele året.

5.2. Produktets egenart

Gulerødder fra Lammefjordsregionen har en meget glat overflade og beholder deres farve efter vask og under opbevaring/oplagring. Farven fastholdes, da sandet i den sandede jord er slebet og mere blødt og rundt end almindelig sandjord, hvilket betyder, at der ikke kommer ridser i gulerødderne ved optagning. Gulerødder fra Lammefjordsregionen kan derfor opbevares i kølerum og håndteres hele året rundt, uden at der sker misfarvning af overfladen.

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

»Lammefjordsgulerodens« særlige kvalitet er knyttet til dyrkningsforholdene på den tidligere fjordbund. Gulerodens glatte overflade skyldes den skånsomme behandling, som de særlige jordbundsforhold muliggør.

Navnet »Lammefjordsgulerod« er alment kendt i Danmark.

»Lammefjordsgulerødder« er medvirkende til, at Lammefjorden i den brede offentlighed forbindes med grøntsager af høj kvalitet, ikke mindst gulerødder. *Den store danske Encyklopædi* beskriver Lammefjorden på følgende måde: »Den tørlagte fjordbund har en rig planteproduktion: korn, frø og grøntsager. Lammefjorden er kendt for sine gulerødder og kartofler, før 1980 også for blomsterløg og asparges.«

Ofte nævnes Lammefjorden specifikt, når danske og udenlandske medier omtaler den succes, som danske restauranter i disse år oplever med menuer baseret på nordiske råvarer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerødder%20konsolideret.pdf>