

Den Europæiske Unions Tidende

C 101



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

4. april 2012

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2012/C 101/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
2012/C 101/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6520 — Cinven/George Topco) ⁽¹⁾	4

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2012/C 101/03	Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner: 1,00 % pr. 1. april 2012 — Euroens vekselkurs	5
---------------	--	---

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 101/04	Offentliggørelse af en ansøgning i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	6
2012/C 101/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	13

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 101/01)

Godkendelsesdato	28.12.2011
Referencenummer til statsstøtte	SA.34122 (11/N)
Medlemsstat	Grækenland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Second recapitalisation of Piraeus Bank under the Greek recapitalisation scheme
Retsgrundlag	Law 3723/2008 regarding the 'Support Measures for the Credit Institutions (Guarantee, Recapitalisation, Bond Loan Schemes)'
Foranstaltningstype	Individuel støtte under en godkendt ordning
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien
Støtteform	Rekapitalisering
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 380 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	—
Økonomisk sektor	Finansieringsvirksomhed
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministry of Finance Nikis 5-7 101 65 Athens GREECE
Andre oplysninger	—

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_da.htm

Godkendelsesdato	6.2.2012
Referencenummer til statsstøtte	SA.34148 (11/N)
Medlemsstat	Grækenland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Ίδρυση Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας Idrisi Tameiou Xrhmatopistotikis Statherotitas
Retsgrundlag	Σχέδιο νόμου περί ιδρύσεως Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας Sxedio Nomou Peri Idrisews Tameiou Xrhmatopistotikis Statherotitas
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien
Støtteform	Andre former for kapitalindgreb
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 10 000 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	Indtil 30.6.2012
Økonomisk sektor	Finansieringsvirksomhed
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ypourgeio Oikonomikwn Nikis 5-7 101 80 Athens GREECE
Andre oplysninger	—

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_da.htm

Godkendelsesdato	6.2.2012
Referencenummer til statsstøtte	SA.34149 (11/N)
Medlemsstat	Grækenland
Region	—

Titel (og/eller modtagerens navn)	Μέτρα στήριξης για τα πιστωτικά ιδρύματα της Ελλάδας Metra stiriksis gia ta pistwtika idrumata ths Elladas
Retsgrundlag	N 3723/08 «Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις» N 3723/08 «Enisxisi ths refstotitas tis oikonomias gia tin antimetwpsi twn epiptwsewn tis diethnous xrhmatopistwtikis krisis kai alles diatak-seis»
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien
Støtteform	Garanti, andre former for kapitalindgreb
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 98 000 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	Indtil 30.6.2012
Økonomisk sektor	Finansieringsvirksomhed
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Ypourgeio Oikonomias kai Oikonomikwn
Andre oplysninger	—

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_da.htm

—————

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.6520 — Cinven/George Topco)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 101/02)

Den 15. marts 2012 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6520. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner ⁽¹⁾:**1,00 % pr. 1. april 2012****Euroens vekselkurs ⁽²⁾****3. april 2012**

(2012/C 101/03)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,3315	AUD	australske dollar	1,2848		
JPY	japanske yen	109,30	CAD	canadiske dollar	1,3206		
DKK	danske kroner	7,4404	HKD	hongkongske dollar	10,3386		
GBP	pund sterling	0,83255	NZD	newzealandske dollar	1,6203		
SEK	svenske kroner	8,7938	SGD	singaporeanske dollar	1,6674		
CHF	schweiziske franc	1,2035	KRW	sydkoreanske won	1 496,77		
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,2324		
NOK	norske kroner	7,5600	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,3781		
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,4933		
CZK	tjekkiske koruna	24,621	IDR	indonesiske rupiah	12 167,71		
HUF	ungarske forint	293,80	MYR	malaysiske ringgit	4,0607		
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	56,791		
LVL	lettiske lats	0,7007	RUB	russiske rubler	39,0237		
PLN	polske zloty	4,1357	THB	thailandske bath	41,037		
RON	rumænske leu	4,3775	BRL	brasilianske real	2,4342		
TRY	tyrkiske lira	2,3677	MXN	mexicanske pesos	16,9593		
			INR	indiske rupee	67,5140		

⁽¹⁾ Rentesats for den seneste transaktion inden den angivne dato. Ved refinansieringstransaktioner til en variabel rente er rentesatsen den marginale rentesats.

⁽²⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 101/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»QUESO CAMERANO«

EF-Nr.: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Queso Camerano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien.

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.3. Oste.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Queso Camerano (Camerano-osten) karakteriseres ved at være kompakt og fast, med meget få eller ingen huller og revner. Den har et ensartet hvidt eller svagt flødefarvet udseende ved tværsnit, en glat overflade med meget få revner, en elastisk tekstur, og går ikke nemt i stykker ved håndtering. Den er fremstillet af gedemælk ved enzymatisk koagulering med naturlig osteløbe, der stammer fra geder, vejer mellem 200 og 1 200 gram, er af moderat størrelse og har et minimum fedtindhold på 35 % beregnet på grundlag af tørstofindholdet. Den er cylinderformet med flad top og bund, men med konvekse sider. På ydersiden er den præget med mønsteret efter den fletkurv, der er blevet brugt som form. Den er produktet af en fattig og til tider marginaliseret lokaløkonomi, og smagen er således skarp og ligefrem med undertoner af vilde planter og frisk luft.

Camerano-osten, der er en blød ost, som i kraft af sin tyngde er naturligt drænet for valle, kan modnes efter valg. Afhængigt af denne modningsproces kan osten således benævnes:

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- Frisk Queso Camerano: kan spises umiddelbart efter fremstillingen.
- Mild Queso Camerano: skal modne mindst 15 dage efter fremstillingen.
- Mellemlagret Queso Camerano: skal modne mindst 30 dage efter fremstillingen.
- Lagret Queso Camerano: skal modne mindst 75 dage efter fremstillingen.

Afhængigt af modningsperioden er ostens konsistens blød til halvfast og uden skorpe, hvad angår de friske og milde versioner, og fast til hård med en klart defineret skorpe, der er mere eller mindre dækket af skimmel, hvad angår de mellemlagrede og lagrede versioner.

3.3. Råvarer (udelukkende for forarbejdede produkter):

Al mælken, som Camerano-osten fremstilles af, stammer fra det afgrænsede geografiske område og opnås ved malkning af sunde geder af racerne Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina samt krydsninger heraf. Udover at opfylde de gældende hygiejniske og sanitære forskrifter har den følgende karakteristika:

- Ublandet og fri for urenheder.
- Uden colostrum, lægemidler eller konserveringsmidler.

Mælkens sammensætning på produktionstidspunktet er som følger:

- Proteinindhold: Minimum 3,3 %
- Fedtindhold: Minimum 4 %
- Samlet tørstofindhold: Minimum 13 %
- Maksimalt syreindhold (ved levering til ostemejeriet): 15 °Dornic.
- pH: Minimum 6,5.

Den osteløbe, der anvendes til den enzymatiske koagulering, er en naturlig osteløbe, der stammer fra geder.

De friske, milde og mellemlagrede oste fremstilles af pasteuriseret mælk, mens de lagrede oste kan fremstilles af enten rå eller pasteuriseret mælk.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Gedernes ernæring består af naturlig vegetation, hovedsageligt buskvækst, som på grund af sine særlige karakteristika har indflydelse på ostens organoleptiske egenskaber. Gederne ledes på græs dagligt året igennem, idet naturlig græsning tilstræbes, så vidt muligt vejret tillader det. Undtagelsen er kælvetiden, hvor gederne forbliver sammen med kiddene.

Græsningen suppleres med en række biprodukter, bl.a. halm, vinplanter, olivengrene, mandelskaller, gartneriaffald, roepiller og rester fra konserverindustrien i det afgrænsede geografiske område, såvel som bønner og ærter samt komplementære produkter med høj næringsværdi baseret på halm med ærter, havre, majs, bønner, tørret lucerne og fodervikke. Kornprodukterne produceres så vidt muligt af gedeavlerne selv, og de komplementære produkter stammer fra det afgrænsede geografiske område. Ved normale vejrforhold udgør naturlig græsning og biprodukter ca. 80 % af foderet.

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

Såvel malkningen, afkølingen, opbevaringen, afhentningen og transporten af mælken som fremstillingen, modningen og opbevaringen af osten foregår på fuldt kontrolleret vis på anlæg, der er registreret og beliggende i det afgrænsede geografiske område.

Den traditionelle måde at fremstille Camerano-ost på er specifik, eftersom den består i fremstillingen af en frisk gedeost, som kan spises straks eller gennemgå en modningsproces af kortere eller længere varighed.

Gedemælk er hovedingrediensen i fremstillingen af Camerano-ost, idet området oprindeligt var en subsistensøkonomi, hvor familier bosat i bjergene rådede over nogle få geder, der forsynede dem med mælk til eget forbrug samt overskydende mælk til fremstilling af ost.

Fremstillingsprocessen har ikke ændret sig meget i forhold til den oprindelige metode. Det eneste teknikken har gjort, er at forbedre fremstillingsprocessen, så man i dag kan producere større mængder ost af høj kvalitet og med optimale sundhedsgarantier.

Camerano-osten fremstilles som en blød ost, hvis ostemasse bibeholder en høj fugtighed, selv efter at være blevet gennemskåret adskillige gange. Fremstillingen af denne ostemasse sker stadig ved enzymatisk koagulering med naturlig osteløbe, der stammer fra dyr, nærmere betegnet fra geder.

Ved valleaftapningen anvendes aldrig mekaniske pressemetoder, sådan som man gør med de fleste andre oste, eftersom Camerano-osten efter skæringen lægges i den karakteristiske form eller »kurv«, som udover at give osten sin form og størrelse og præge sit mønster på hele dens overflade, også forhindrer, at den bliver udsat for noget pres udefra.

På denne måde lader »kurven« ostens egen vægt fungere som presse, hvilket muliggør en naturlig valleaftapning ved hjælp af tyngden, langsomt og over tid. Dette betyder, at den oprindeligt bløde masse med tiden bliver mere og mere fast.

Oprindeligt blev denne ost hovedsageligt spist frisk, men for at forlænge dens levetid er det bedst at lade den modne. Når en frisk Camerano-ost modnes, sættes modningsprocessen i gang, mens fugtighedsniveauet stadig er højt. Dette har direkte indflydelse på styrkelsen af mælkens egenskaber og øger proteolysen, hvilket ikke er sædvanligt for andre oste fra Den Iberiske Halvø.

Hvis Camerano-osten underkastes en modningsproces, er denne på minimum 15 dage for milde oste, 30 dage for mellemlagrede oste og 75 dage for lagrede oste. Efterhånden som modningsprocessen skrider frem, dannes der skorpe på ydersiden af osten.

Under modningen vendes og viskes osten. Hvor der er tale om en længere modningsproces (≥ 30 dage), kan ydersiden eventuelt tørres af med olivenolie med det formål at styre skimmelvæksten på skorpen, uden at olien dog betragtes som en ingrediens.

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

De milde, mellemlagrede og lagrede oste kan præsenteres med deres oprindelige skorpe på og pakket ind i krympefilm, vakuumposer, papirposer eller cellofan. De friske oste præsenteres i bøtter eller termoformet emballage, hvilket man også kan gøre med de milde oste.

Camerano-osten markedsføres altid i ét komplet stykke.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Camerano-osten bærer etiketten »Queso Camerano«, som er godkendt af Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse), og som kun må benyttes af producenter, der markedsfører oste, som er omfattet af nærværende BOB. De bogstaver, der er skrevet med størst skrifttype, angiver produktets varemærke. Med 20 % mindre skrifttype følger underbetegnelsen »D.O.P. QUESO CAMERANO«. Mens bogstaverne i producentoplysningerne adresse maksimalt må være 2 mm høje.

Alle producenter, der opfylder betingelserne i produktspecifikationen, kan få lov til at bruge den af Consejo Regulador godkendte etiket.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Området, hvor der produceres mælk, som er egnet til fremstillingen af de oste, der er omfattet af nærværende BOB, er det samme område som det, hvor osten fremstilles, modnes og lagres. Der er tale om alle kommunerne beliggende i Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media og Sierra de Rioja Baja, såvel som følgende kommuner i Rioja Media: Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia og Villamediana de Iregua; samt følgende kommuner i Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla og Villarroya.

Det afgrænsede område dækker et areal på 407 149 ha af de i alt 503 388 ha, der udgør den selvstyrende region La Rioja.

Afgrænsningen af det beskyttede geografiske område er baseret på gedeavl, fremstillingsmetodens oprindelsessted og de mange forskellige, naturlige og buskbevoksede græsgange samt biprodukter fra land- og havebrug.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Til trods for at La Rioja er beliggende i Nordspanien, har regionen et udpræget middelhavsklima. Geografisk set er regionen beliggende mellem bjergkæderne Sierra de Cantabria, der beskytter den mod de fugtige vinde fra nord, og bjergområdet Sistema Ibérico.

Sierra de Cameros, hvor Camerano-osten har sin oprindelse, er beliggende syd for La Rioja og er i dag stadig et af de økonomisk vanskeligst stillede landområder. De klimatiske forhold er hårde med kun lidt og ujævnt dårligt fordelt nedbør, meget lave temperaturer om vinteren og høje sommertemperaturer, med korte forårs- og efterårsperioder samt hyppige forekomster af sen frost.

Det var tidligere et område med ekstensiv gedeavl med flokke, der græssede på tværs af dale og bjerge, sådan som Enric Canut (1988) beskriver det i *Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos* (en guide om ost, ostemagere og oste-elskere). Ifølge matrikelbogen for Ensenada fra det 18. århundrede var der således gedeflokke i både Ebro-dalen, Logroño og Haro.

Jordbunds- og klimaforholdene i det afgrænsede område giver også gode vækstbetingelser for en rig vegetation og naturlige græsgange, domineret af skovbevokset brunjord og brun muldjord, oven på palæozoisk skifer i Demanda-bjergene eller oven på sandsten fra Trias-perioden. Størstedelen af områderne er velegnede til skovvækst, eller i det mindste til tæt underskov med righoldige mængder organisk materiale i det øverste lag, omend man i nogle områder snarere finder hedelyng (*Calluna vulgaris*) og lyng (*Ericas*).

Den naturlige vegetation omfatter tornblad, timian, rosmarin, brombær- og tjørnebuske, eng- og hedelyng, tornekrat, enebærbuske og meget mere, foruden resterne efter høsten og affaldsprodukter fra landbruget i det afgrænsede geografiske område, som på naturlig vis supplerer gedernes ernæring. Alt dette tilfører ostene en fyldig og rund smag.

Jordbunds- og klimaforholdene, som gør området rig på naturlige græsgange fyldt med urter og buske og dermed repræsenterer en stor foderværdi, tilfører således mælken en række karakteristika hvad angår fedt, proteiner, sukker, og mineralsalte, som indvirker direkte på dens smag, og som overføres fuldt ud til osten takket være den viden omkring fremstillingsprocessen, som er gået i arv og blevet forbedret gennem tiden.

De første producenter af Camerano-ost var datidens gedeavlere og andre indbyggere i området, som var nødt til at tilpasse sig de begrænsninger, som naturen omkring dem og den ringe kommunikation med omverdenen skabte. Således udviklede de fremstillingen af Camerano-ost med det formål at drage nytte af den overskydende gedemælk, som traditionelt var en vigtig del af deres hverdag, skikke og festligheder, og dermed forlænge dens holdbarhed.

I slutningen af 1960'erne og starten af 1970'erne faldt gedebestanden og produktionen af ost som følge af afvandringen fra bjergene til dalen og en skovbrugspolitik, som fremmer nyplantningen af skov og begrænser gedernes adgang til skovområderne. Dog er det lykkedes at bibeholde traditionen med at fremstille Camerano-ost på gammeldags manér med gedemælk, der stammer fra egen besætning, frem til vores tid, takket være eget forbrug og fremstilling på bestilling.

De menneskelige faktorer består således i kendskabet til Camerano-ostens fremstillingsproces, som er nedarvet gennem tiden af osteproducenter, som på perfekt vis har formået at kombinere gamle dages metoder med en stor teknologisk forbedring, som sikrer en fuldstændig overholdelse af sundhedsforskrifterne.

5.2. Produktets egenart:

Queso Camerano, som er et produkt fremstillet udelukkende af gedemælk, stammer fra det bjergrige område syd for regionen La Rioja, også kendt som Cameros, deraf ostens navn.

Queso Camerano har faktisk været berømt i århundreder. I nedenstående uddrag af den spanske tekst *Vida de San Millán* (Skt. Æmilianus Liv), skrevet af den spanske poet Gonzalo de Berceo i det 11. århundrede, kendte man således allerede til dens værdi:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,

En aguna Çevera, en alquantas carneros,

Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,

Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

Som en del af projektet »Euroterroirs«, der finansieres af EU, og som har til formål at fremme Europas gastronomiske arv, udgav det spanske ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer *Inventario Español de Productos Tradicionales de la Tierra* (den spanske fortegnelse over traditionelle produkter), og på side 203 kan man læse om Queso Camerano.

Osten findes desuden opført i *Catálogo de quesos españoles* og *Catálogo de quesos de España* (katalog over spanske oste) udgivet af det spanske ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer i henholdsvis 1973 og 1990, og er ved adskillige lejligheder nævnt i tekster, der omhandler Cameros' etnografi.

Der refereres også til osten i guiden *Los 100 mejores quesos de España* (de 100 bedste oste i Spanien), som en ren gedeost.

Blandt Camerano-ostens karakteristika nævnes og anerkendes særligt dens faste tekstur og cylindriske form med flad top og bund og konvekse sider, dens moderate størrelse med en skorpe præget af mønstret fra kurven, der tidligere blev brugt som form ved fremstillingen af Camerano-osten, men som i dag er lavet af plastik af hygiejniske og sundhedsmæssige grunde, men som ikke desto mindre stadig har form som en fletkurv.

Camerano-ostens lugt og smag intensiveres jo længere den modnes. Således går smagen fra at være sød og kun en anelse syrlig, når den ikke er modnet, til at være en smule mere syrlig og salt, når den har modnet kort tid, og ret syrlig og salt, endda svagt bitter, når den har modnet længere tid.

I osten kan man finde aromaer og smagsnuancer, der tilhører følgende grupper:

- Animalske undertoner, bl.a. fra gedefamilien
- Vegetabiliske undertoner, bl.a. fra vilde urter fra de omgivelser, gederne har græsset i, og fra de biprodukter, som de er fodret med
- Andet, herunder en svag smag af valle for så vidt angår de friske og milde oste, og en lettere hengemt smag eller skimmelsmag for så vidt angår de mellemlagrede og lagrede oste

Ostens aroma er bl.a. kendetegnet af:

- Mælk, herunder mælkesyre
- Vegetabiliske undertoner, bl.a. fra afskårne urter blandet med vilde urter fra de omgivelser, som gederne har græsset i
- Animalske undertoner, bl.a. fra gedefamilien
- Animalske undertoner, bl.a. fra osteløbe
- Andet, herunder en svag lugt af valle for så vidt angår de friske og milde oste, og skimmel hos de mellemlagrede og lagrede oste

Afhængigt af modningsperioden har ostens skorpe en skimmel, der er karakteristisk for området. På den mellemlagrede ost ses det som begyndende skimmel i en brunlig farve, der bliver mere brungrøn på den lagrede ost. Dette har indflydelse på produktets organoleptiske egenskaber, idet den lette smag af valle, som de friske og milde oste har, erstattes af en let hengemt smag som af naturlige grotter.

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

Gedehyrderne fra Cameros' bjerge ledte gederne på græs der, hvor de nu engang befandt sig, og med denne mælk fremstillede de ostene i fletkurve. Med tiden bredte fremstillingen af Camerano-ost sig til andre områder i La Rioja. Dette skyldtes traditionen med græsningskifte, hvor gederne flyttes rundt mellem bjerg- og dalområder for at finde nye græsgange.

De geder, hvis mælk anvendes til fremstillingen af Camerano-ost, græsser i det beskyttede geografiske område, og det er i selvsamme område, at osteproducenterne fremstiller osten på nøjagtig samme måde, som deres forfædre gjorde det.

Den animalske og vegetabiliske aroma og smag, der er så karakteristisk for Camerano-osten, og som i afsnit »5.2. Produktets egenart« defineres som: »Vegetabiliske undertoner, bl.a. fra vilde urter fra de omgivelser, gederne har græsset i« og »Animalske undertoner, bl.a. fra gedefamilien«, skal tilskrives det faktum, at der udelukkende anvendes gedemælk fra geder, der primært ernæres ved græsning i naturlig vegetation samt de biprodukter, der er særegne for det afgrænsede geografiske område, hvorved der etableres et utvetydigt bånd mellem det særlige dyre- og planteliv i det geografiske område og dets direkte indflydelse på ostens organoleptiske egenskaber.

Dette opnås takket være den fase, hvor mælkefedtet binder lugte fra de planter, som gederne optager i deres kost, og som betyder, at mælken, og senere hen den fremstillede ost, aromatiseres. Denne aroma intensiveres efterhånden som osten modnes.

I øvrigt betyder Camerano-ostens traditionelle fremstillingsproces, som ikke er ændret væsentligt i tidens løb, at den menneskelige faktor også spiller en afgørende rolle for slutproduktets karakteristika. Camerano-osten fremstilles som en blød ost med høj fugtighed, som kan spises straks eller modnes i længere eller kortere tid, hvilket giver en svagt syrlig aroma og smag hos de friske og milde oste, som langsomt omdannes til en naturlig hengemt og skimmelagtig aroma og smag hos de mellemlagrede og lagrede oste, som følge af den kontrollerede forekomst af skimmel på dens skorpe.

Den enzymatiske koagulering med naturlig osteløbe, der stammer fra geder, er også specifik og har direkte indflydelse, ikke blot på den fremstillede ostemasses fasthed og tekstur, men også på den animalske aroma af osteløbe.

På den anden side spiller fletkurven, der anvendes som form, også en hovedrolle i fremstillingsprocessen, eftersom den, udover at bidrage til ostens karakteristiske udseende og størrelse, forhindrer, at valleaftapningen foregår ved anvendelse af pres udefra. Derved sikres det, at denne væsentlige etape af fremstillingsprocessen er naturlig, langsom og tidskrævende, hvilket er tæt forbundet med kvaliteten af slutproduktets konsistens, som er meget elastisk og ikke går i stykker ved håndtering.

Som følge af denne naturlige valleaftapning ved hjælp af ostens tyngde, er ostemassens tekstur ikke overdrevet fast, og derfor kan der ikke fremstilles meget store oste, hvilket blot er endnu et karakteristika ved denne ost.

Queso Cameranos kvalitet og egenskaber skyldes således den geografiske oprindelse, takket være klimaet samt jordbundsforholdene i området, der er afgørende for variationen og mangfoldigheden samt lokaliseringen af græsgange, der udgør grundlaget for gedernes ernæring, og den menneskelige faktor, der har sikret en videreførelse af de vigtigste principper ved den traditionelle fremstillingsmetode.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 101/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»SCOTTISH WILD SALMON«

EF-Nr.: UK-PGI-0005-0863-07.03.2011

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Scottish Wild Salmon«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.7 — Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Scottish Wild Salmon« er den betegnelse, der er givet til den pelagiske fisk af arten *Salmo Salar*, som fanges ved flod- og kystfiskeri i hele Skotland og op til 1 500 meter ud for den skotske kyst.

Fersk »Scottish Wild Salmon« er sølvfarvet med mørkeblå ryg, fast og med intakte skæl. Kødet er fast og dybrødt. Den er kendetegnet ved en meget frisk lugt af fisk og er i fremragende stand i hele sæsonen, hvor dens kød er saftigt og meget velsmagende. »Scottish Wild Salmon« adskiller sig fra andre laksetyper ved, at den har perfekte aftegninger, velformede finner og velformet hoved og hale, en veludviklet muskulatur, samt at kødet er fast på grund af de lange afstande, fisken tilbagelægger. »Scottish Wild Salmon« er uden kunstige farvestoffer eller kemikalier.

Der er ikke fastsat en bestemt størrelsesklasse, eftersom det drejer sig om et vildt produkt, og væksten påvirkes af de omgivende miljøbetingelser. Vægten på »Scottish Wild Salmon« ligger normalt på 1,5 kg og derover, men den kan veje op til 20 kg. Fisken er sølvfarvet på ydersiden, det faste kød inden i er dybrødt. Laksene sælges fersk, hel og ispakket i kasser.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Ikke relevant.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Ikke relevant.

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

Fisken skal fanges i Skotlands floder og kystområder og op til 1 500 meter fra kysten ved hjælp af en af følgende metoder:

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Net and Coble (net og fladbundet robåd)

- et slæbenet lægges ud fra en fladbundet båd og håndteres fra bredden eller kysten eller fra vandet langs bredden eller kysten. Laksen omringes af nettet og trækkes afhængigt af forholdene ind til bredden eller mod kysten.

Cruives

- en gammel form for fiskefælde, som anvendes i floder og tidligere også i flodmundinger. Den består af et aflukke lavet af pæle eller fletværk, som undertiden placeres på en stendæmning. *Cruives*, der er udviklet til laksefiskeri, består af en næsten firkantet kassefælde med anordninger, som hindrer fisken i at svømme tilbage, og som placeres i en stendækning tværs over en flod.

Stationære fiskeredskeer

- poseformede net, *fly net* eller andre ruser fastgjort til pæle. Denne type fiskefælde fastgøres eller forankres afhængigt af forholdene til kysten eller til havbunden.
- *Haaf-net* og *poke-net*. Haaf-nettet fastgøres i en firkantet ramme og holdes i strømmen af fiskeren, som vandrer gennem flodmundingen. Nettet løftes op, når laksen svømmer ind i det. Flere fiskere kan arbejde sammen side om side på en række. *Poke-nets* består af en række netlommer, der er fastgjort på pæle på række, der stilles op mod tidevandet. Når tidevandet trækker sig tilbage, fanges fisken i lommerne.

Derudover skal følgende trin i produktionen finde sted inden for det geografiske område:

- Landing
- Sortering efter størrelse
- Ilægning i iskasser i Skotland. Ilægningen på is i kasser foregår sædvanligvis på fiskeristationerne før afsendelsen til markederne, og kan finde sted på en hvilken som helst fiskeristation i Skotland.

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

Ikke relevant.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Ikke relevant.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Hele Skotland, herunder havområdet op til 1 500 meter fra kysten.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Miljøet i det geografiske område er særlig gunstigt for »Scottish Wild Salmon«. Skotlands geologi og geografi med det tempererede klima, høj vandkvalitet og brusende floder er altafgørende for »Scottish Wild Salmon«, eftersom fisken kun vandrer i rene vande langs den skotske kystlinje.

Laks er naturligt hjemmehørende i området. De udklækkes i ferskvand, hvorefter de vandrer med strømmen ud i havet. Når de er fuldt udvoksede, vender de tilbage til den samme flod for at gyde. Det er, når laksen vender tilbage til floderne, at fiskeriet finder sted.

Forud for denne tilbagevenden har fisken tilbragt 1-3 år i arktiske vande omkring Canada og Grønland. Skotlands geologi og geografi med det tempererede klima, høje vandkvalitet og brusende floder er med til at skabe en sund fiskebestand, som bidrager til mange forskellige populationer med egne vandringscykler, der fordeler sig over næsten hele året. Disse forudsætninger er livsvigtige for »Scottish Wild Salmon«, eftersom fisken kun vandrer ind i rene floder langs den skotske kystlinje.

Med næsten 400 laksefloder og flere hundrede genetisk forskellige bestande er de skotske flodsystemer hjemsted for en af de største og mest mangfoldige bestande af atlantehavslaks i Europa.

5.2. Produktets egenart:

Atlantehavslaksen er en anadrom fisk, hvis livscyklus begynder i ferskvand. Herefter vandrer den ud i havet og vender tilbage til samme flod, hvor den selv blev udklækket, for at formere sig. Forbindelsen til det geografiske område består i, at laksefiskeriet finder sted, når fisken vender tilbage til samme gydeplads, hvor den selv blev udklækket.

Sammen med miljøet er »Scottish Wild Salmons« særlige egenskaber knyttet til det geografiske område gennem traditionen med fangst- og bearbejdningsmetoder, som er veldokumenterede traditionelle fiskemetoder. Fiskeri efter »Scottish Wild Salmon« er en vigtig del Skotlands kulturarv. Kunsten at lokalisere og fange fisken har længe eksisteret i Skotland og er gået i arv fra generation til generation. Det er derfor, at der stadig findes række fiskere, som driver fiskeri med net.

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

Fiskeri med net

Laksefiskeri med net har fundet sted i Skotland i flere hundrede år. Laks har været og fortsætter med at være en art med stor symbolværdi for Skotland. Der er henvisninger til fiskeri med slæbenet ved Tweed-floden omkring år 1160. De ældste optegnelser om lakselovgivning stammer tilbage fra 1424. Anvendelsen af faste fiskeredskaber var lovligt i flodmundinger frem til begyndelsen af det 19. århundrede. Da laksefiskeriet med net var på sit højeste, beskæftigede det formentlig ca. 3 000 mennesker. Desværre er de fleste skotske fiskeristationer blevet nedlagt i de sidste 25 år, men der findes dog flere netfiskeristationer, som stadig er i drift.

Fangstmetoderne har grundlæggende været uforandret i århundreder, og de anvendes fortsat. Fisketeknikker og specialiseret viden og kunnen er blevet givet videre fra generation til generation, selvom der nu anvendes moderne teknologi i form af bedre bådmotorer og kraftige anlæg til rensning af nettene.

I tiden før indførelsen af moderne kølingsmetoder fandtes der i enkelte fiskerbyer »ishuse«, hvor fisken blev forarbejdet. Dengang blev laksen pakket på is og sendt med sejlskib fra Skotland til Billingsgate-markedet i London. Et sådant »ishus« ligger stadig i nærheden af Montrose. Det er en stor, hvælvet bygning fra midten af det 19. århundrede, hvis tag endnu den dag i dag er dækket med græs. Det giver en kølende effekt i bygningen, når den regn, der falder på taget, fordamper.

Anseelse

Historisk set var fisken, som også går under betegnelsen »sølvbarrer« eller »fiskenes konge«, et værdifuldt produkt, og det er stadig tilfældet. Den blev undertiden saltet (røget) og eksporteret over store afstande. Det vigtigste marked for »Scottish Wild Salmon« var traditionelt Billingsgate i London.

I dag sælges røget »Scottish Wild Salmon« på landbomarkeder i hele Skotland, og derudover eksporteres en del fersk fisk til udlandet. Fisken er tidligere blevet leveret til det britiske kongehus samt til G8-topmødet i 2005 i Gleneagles, gourmetkokke og -restauranter som Harrods, Fortnum og Mason og mesterkokken Richard Corrigan, som ejer Bentleys Oyster Bar i Piccadilly i London for blot at nævne nogle få.

Der er udbredt enighed om, at »Scottish Wild Salmon« har en enestående smag og konsistens. Det londonske fiskerøgeri »Forman & Field Salmon Smokers« er af den opfattelse, at hvis man søger den bedste lakse kvalitet, er det »kun« skotsk vildlaks, som har den historiske anseelse, og som kan leve op til den kvalitet, man leder efter. »Scottish Wild Salmon« er et af de allerfineste af de skotske produkter, hvilket er noget som anerkendes over hele verden af såvel almindelige kunder og mesterkokke og restauranter. Indkøbere og kunder anpriser ofte »Scottish Wild Salmon« på grund af produktets høje kvalitet.

Fiskeriet har i århundreder været et vigtigt erhverv i Skotland. Landets bestande og populationer af ferskvandfisk er en værdifuld international naturarv. Trods nedgangen i fangsterne i de senere år forbliver Skotlands laksefiskeri af international betydning og udgør grundlaget for fiskeri med global anseelse. Skotlands flodsystemer huser en af de største og mest mangfoldige bestande af atlantehavslaks i Europa. Med en andel på 66 % af landingerne i Det Forenede Kongerige er Skotland

en af de største havfiskerier i Europa. Dertil kommer, at landet har 50 000 km floder, som mange steder er hjemsted for vild atlantehavslaks og havørred, og mere end 30 000 større og mindre søer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/scottish-wild-salmon-pgi.pdf>

ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én dvd.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsagenter. Listen over salgsagenterne findes på internettet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA