

Den Europæiske Unions Tidende

C 5



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

9. januar 2014

Informationsnummer

Indhold

Side

I Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser

HENSTILLINGER

Den Europæiske Centralbank

2014/C 5/01

Den Europæiske Centralbanks henstilling af 28. november 2013 om betalingsstatistik (ECB/2013/44) 1

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2014/C 5/02

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.7003 — DLG/Team) ⁽¹⁾ 2

DA

Pris:
3 EUR⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2014/C 5/03	Euroens vekselkurs	3
-------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2014/C 5/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7098 — Sales & Solutions/Verbund/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	4
-------------	---	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 5/05	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	6
-------------	---	---



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

I

(Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser)

HENSTILLINGER

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANK

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANKS HENSTILLING

af 28. november 2013

om betalingsstatistik

(ECB/2013/44)

(2014/C 5/01)

STYRELSESRÅDET FOR DEN EUROPÆISKE CENTRALBANK HAR —

under henvisning til statuten for Det Europæiske System af Centralbanker og Den Europæiske Centralbank, særlig artikel 5.1 og artikel 34.1, tredje led,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 2533/98 af 23. november 1998 om Den Europæiske Centralbanks indsamling af statistisk information ⁽¹⁾, særlig artikel 8, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. 2533/98 kan der indsamles statistisk information inden for betalingsstatistik og betalingssystemstatistik. Med Den Europæiske Centralbanks (ECB) forordning (EU) nr. 1409/2013 (ECB/2013/43) ⁽²⁾ fastsatte ECB rammer for indsamling af betalingsstatistik, der er nødvendig for opfyldelsen af dens opgaver, fra betalingstjenesteudbydere, udstedere af elektroniske penge og betalingssystemoperatører. Disse data er nødvendige for at identificere og overvåge udviklinger på betalingsmarkederne i medlemsstaterne og for at fremme betalingssystemernes smidige funktion.
- (2) Nationale centralbanker i medlemsstater, der ikke har euroen som valuta og som deltager i rammerne for indsamling af betalingsstatistik, bør samarbejde med hinanden, med nationale centralbanker i medlemsstater, der har euroen som valuta, og med ECB om anvendelsen af disse rammer i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1409/2013 (ECB/2013/43) —

VEDTAGET FØLGENDE HENSTILLING:

I. Definitioner

I denne henstilling har begreberne »betalingstjenesteudbyder«, »udsteder af elektroniske penge« og »betalingssystemoperatør« den samme betydning som defineret i forordning (EU) nr. 1409/2013 (ECB/2013/43).

II. Tilvejebringelse af statistisk information

Denne henstillings adressater bør anvende de bestemmelser i forordning (EU) nr. 1409/2013 (ECB/2013/43), der retter sig til de nationale centralbanker.

III. Afsluttende bestemmelse

Denne henstilling er rettet til de nationale centralbanker i de medlemsstater, der ikke har euroen som valuta, for så vidt de deltager i de rammer for indsamling af betalingsstatistik inden for ESCB, som er oprettet i henhold til forordning (EU) nr. 1409/2013 (ECB/2013/43).

Udfærdiget i Frankfurt am Main, den 28. november 2013.

Mario DRAGHI
Formand for ECB

⁽¹⁾ EFT L 318 af 27.11.1998, s. 8.

⁽²⁾ Den Europæiske Centralbanks forordning (EU) nr. 1409/2013 af 28. november 2013 om betalingsstatistik (ECB/2013/43) (EUT L 352 af 24.12.2013, s. 18).

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.7003 — DLG/Team)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 5/02)

Den 3. januar 2014 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 32014M7003. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

8. januar 2014

(2014/C 5/03)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,3594	CAD	canadiske dollar	1,4692		
JPY	japanske yen	142,33	HKD	hongkongske dollar	10,5416		
DKK	danske kroner	7,4605	NZD	newzealandske dollar	1,6373		
GBP	pund sterling	0,82770	SGD	singaporeanske dollar	1,7262		
SEK	svenske kroner	8,8964	KRW	sydkoreanske won	1 450,38		
CHF	schweiziske franc	1,2383	ZAR	sydafrikanske rand	14,4990		
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2249		
NOK	norske kroner	8,4110	HRK	kroatiske kuna	7,6290		
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 371,55		
CZK	tjekkiske koruna	27,448	MYR	malaysiske ringgit	4,4526		
HUF	ungarske forint	300,35	PHP	filippinske pesos	60,723		
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	45,0019		
PLN	polske zloty	4,1767	THB	thailandske bath	44,906		
RON	rumænske leu	4,4926	BRL	brasilianske real	3,2246		
TRY	tyrkiske lira	2,9581	MXN	mexicanske pesos	17,7055		
AUD	australske dollar	1,5212	INR	indiske rupee	84,3200		

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.7098 — Sales & Solutions/Verbund/JV)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 5/04)

1. Den 23. december 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomhederne Sales & Solutions GmbH (»SSG«, Tyskland) og Verbund AG (»Verbund«, Østrig) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over det nyoprettede joint venture (»JV«, Tyskland), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— SSG er et helejet datterselskab af EnBW Energie Baden-Württemberg AG, som beskæftiger sig med salg af el, gas, fjernvarme og energirelaterede tjenester til storkunder og erhvervskunder samt forhandlere i Tyskland

— Verbund er aktiv i hele værdikæden inden for elektricitetssektoren hovedsagligt i Østrig og Tyskland

— Joint venture-selskabet vil sælge elektricitet fra vedvarende energikilder samt energirelaterede tjenester og eventuelt på et senere tidspunkt også naturgas og biogas til forhandlere samt storkunder og erhvervskunder i Tyskland.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 (»Meddelelsen om en forenklet procedure«).

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.7098 — Sales & Solutions/Verbund/JV sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 5/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9

»BLEU DE GEX HAUT-JURA«/»BLEU DE SEPTMONCEL«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse
- ☐ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Fremstillingsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Krav i nationale bestemmelser
- ☒ Andet (henvisninger vedrørende kontaktoplysninger for den ansøgende sammenslutning og kontrolorganerne)

2. Type ændring(er)

- ☒ Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- ☐ Ændring af en varespecifikation for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- ☐ Ændring af varespecifikationen, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- ☐ Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er)

3.1. Ændring af punkt 2 »Beskrivelse«

Råvare:

I stedet for »ost fremstillet af komælk« læses »ost, der udelukkende er fremstillet af rå komælk«, hvilket er mere præcist.

Organoleptiske egenskaber:

Beskrivelsen af alle ostens egenskaber er blevet analyseret for at beskrive produktet mere realistisk:

- Med hensyn til ostens form erstattes udtrykket »en let konveks endeskorpe« med »klart afrundende kanter mellem overflade og bund og skorpen«, hvilket beskriver denne osts traditionelle form mere præcist.
- Ostens vægt ændres fra »6,5 til 8,5 kilo« til »6-9 kg«. Både ostene på 6 kg og 9 kg bibeholder de særlige egenskaber for »Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel«, herunder fordelingen af den blå skimmel. Denne diversitet skyldes til dels den varierede sammensætning af mælken året rundt, det forhold, at ostemassen er meget luftig, hvilket gør det vanskeligt at måle eller vurdere tykkelsen, og navnlig det forhold, at det er umuligt at standardisere den manuelle formning.
- Udtrykket »formet i en form med en diameter på 36 cm« erstattes af »og en diameter på 31-35 cm på afsætningspunktet«, hvilket beskriver den modne ost.
- Beskrivelsen af skorpen suppleres med »til brunlige pletter. Skorpen har spor af lærredsnet og eventuelt spor af lærredsfolder«.
- Beskrivelsen af osten uddybes med udtrykket »med svag huldannelse«.
- I beskrivelsen af blåskimlen erstattes udtrykket »som er regelmæssigt fordelt over hele massen« med »De blå områder, de proteolytiske (gullige) områder og eventuelt kridtagtige (hvide og tørre) områder er jævnt fordelt på osteskiven. Fordybningerne kan være synlige og kan forårsage dannelse af hvid eller blå skimmel«, hvilket er mere præcist.

Analytiske egenskaber:

I stedet for »med 50 g fedtstof i tørstoffet (indholdet af tørstof må ikke være under 52 g pr. 100 g ost)« læses »indeholder mindst 50 g fedtstof pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring, og indholdet af tørstof må ikke være under 52 g pr. 100 g ost.« Denne ordlyd ændrer ikke produktets sammensætning.

Angivelsen af det minimale saltindhold flyttes fra afsnittet »Fremstillingsmetode« til afsnittet »Beskrivelse«, da det er mere hensigtsmæssigt at anføre dette analysekriterium i dette afsnit.

3.2. Ændring af punkt 4 »Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område«

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område« blevet konsolideret og omfatter navnlig forpligtelser med hensyn til indberetning og til at føre registre med henblik på at kunne spore produktet og overvåge produktionsvilkårene.

Disse ændringer skyldes reformen af kontrolordningen for oprindelsesbetegnelser, der er indført ved lovdekret nr. 2006-1547 af 7. december 2006 om bedre udnyttelse af landbrugsprodukter, skovbrugsprodukter, fødevarer og marine produkter. Der er navnlig inkluderet bestemmelser om, at producenterne skal have udstedt en tilladelse, der viser, at de er i stand til at opfylde kravene i varespecifikationen for det varemærke, de ønsker at bruge. Tilsynet med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse finder sted i overensstemmelse med en tilsynsplan, som udarbejdes af den kompetente tilsynsmyndighed.

Dette afsnit er desuden blevet udvidet og suppleret med flere bestemmelser om registrene og oplysningsdokumenterne, der gør det muligt at sikre ostenes sporbarhed.

3.3. Ændring af punkt 5 »Fremstillingsmetode«

5. Mælkeproduktion

5.1. Racer

For at lette kontrollen tilføjes »racetype 46 eller 35«.

»Krydsninger mellem disse to stambogsførte racer« tillades ligeledes. De to rene racer samt krydsninger heraf er af lokal historisk oprindelse. Krydsningen har ingen konstaterbar indvirkning på produktets egenart.

5.2. Pasning af græsgange og jordforbedringsmidler

Tilførslen af mineralsk kvælstofgødning er blevet begrænset for at bevare græsgangenes mangfoldige flora. »Der kan kun ske tilførsel af mineralsk gødning efter høst af første slæt, og doseringen er begrænset til 35 enheder pr. ha.«

Af samme grund er omsåning af græsgange omfattet: »I lyset af betydningen af græsgangenes biodiversitet for produktets mangfoldighed skal omsåning ske med en blanding med mindst én græs og én bælgeplante og omfatte mindst fire arter.«

Det samme gælder for organiske jordforbedringsmidler: »For så vidt angår organisk gødning, må der kun anvendes gødning, gylle, ajle og komposteret grønt affald fra bedriften, samkomposteret landbrugsaffald, »grøn affaldsgødning« og stabiliseret slam fra rensningsanlæg fra det geografiske område for osten med oprindelsesbetegnelsen »Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel.« Det er forbudt at anvende gødning fra dyr fodret med ensilage. Slam fra rensningsanlæg må ikke tilføres mellem den 15. juni og den 15. september. Enhver udnyttelse af foderarealet (græsning og høst) er forbudt i mindst fire uger efter datoen for tilførsel af organisk gødning.«

5.3. Malkekøernes foder

For at styrke tilknytningen mellem produktet og området gøres græsning obligatorisk. »Malkekøerne skal gå på græs, når sneen er smeltet, og så snart jordbundens bæreevne tillader det, så længe vejret, bæreevnen og græsvæksten tillader det. Datoerne for udsætning på græs og opstaldning skal registreres.«

For at fastholde tilknytningen til området begrænses mængden af kraftfoder: »Kraftfoderets andel af malkekøernes foderration (herunder dehydrerede planter) må højst udgøre 1 800 kg pr. malkeko pr. år i gennemsnit.« »Det er forbudt at fodre malkekøerne med foder, der influerer negativt på mælkenes lugt og smag, f.eks. porrer, kål, raps, kålroer, majroer, sukkerroeblade, ammoniakbehandlet halm og valle, undtagen valle produceret i bedriften.«

Af samme grund er grønfodring omfattet: »Hvis der er risiko for jordforringelse, eller hvis tilskuddet fra græsning ikke er tilstrækkeligt, kan der gives et tilskud af grøntfoder, men kun en gang om dagen, således at måltidet på græs udgør mindst halvdelen af den daglige ration af grovfoder. I så fald skal det korrekt høstede grøntfoder bringes tilbage til bedriften i frisk tilstand. Det må ikke opvarmes, inden det gives til dyrene. Det skal under alle omstændigheder spises højst fire timer efter høst.«

5.4. Forbudte fodertyper på bedriften

For at forhindre en forringelse af mælken er fodertyper til hele kvægbestanden i bedriften omfattet: »Følgende betingelser gælder hele året for hele kvægbestanden i bedrifter, der producerer mælk til fremstilling af »Bleu de Gex Haut-Jura« eller »Bleu de Septmoncel« .

»Det er udelukkende tilladt at fodre dyrene med vegetabilsk foder og tilskudsfoder fremstillet af ikkegenmodificerede produkter. Den tilladte maksimumsgrænse for utilsigtet og teknisk uundgåelig forurening skal være i overensstemmelse med gældende regler. I foderblandinger gælder denne maksimumsgrænse for hver bestanddel.«

»Følgende er forbudt: Befugtning af foderet, inden det distribueres, konserveringsmidler til hø med undtagelse af natriumchlorid, tilskudsfoder med en fugtighed på over 15 % (med undtagelse af tilskudsfoder til kviekalve), distribution af melassefoder, hvor indholdet af melasse udgør over 5 % af den samlede vægt, urinstof, vinasse og koncentreter med urinstof og vinasse, alle tilsætningsstoffer med undtagelse af vitaminer og mineraler (beskyttede aminosyrer er navnlig forbudt).«

»Ensilerede produkter og andre gærede fodertyper, herunder baller indpakket i plastik, er ikke tilladt i bedriften og må ikke anvendes som foder til kvægbestanden.«

»Foderroerne skal renses omhyggeligt inden distribution. Hvis roerne snittes, skal de snittes hver dag.«

»Foderblandinger må aldrig fugtes, navnlig ved at tilføre vand, roer eller grøntfoder.«

5.5. Malkning

Da mælken skal bevares, er følgende sætning tilføjet: »Mælken naturlige flora skal bevares under malkningen og rensningen. Malkningen skal foretages to gange om dagen om morgenen og om aftenen med regelmæssige mellemrum. Det er ikke tilladt at springe en malkning over.«

5.6. Frist for løbning i kar

Mælken skal indsamles dagligt og hurtigt efter lokal tradition. »Der må kun indsamles blandinger fra højst to på hinanden følgende malkninger inden for 24 timer pr. mælkeproducerende bedrift. Når mælken er nedkølet til mellem 10 °C og 18 °C, skal løbningen ske senest før kl. 12.00, hvis den første malkning sker om morgenen dagen før, og før kl. 24.00, hvis den første malkning sker om aftenen dagen før. Når mælken er nedkølet til mellem 2 °C og 8 °C, må der højst gå 36 timer mellem den første malkning og løbningen.«

Forklaring: Det tidligere anvendte udtryk »dagligt« er blevet erstattet af »inden for 24 timer« med præcisering af antallet af malkninger, der kan indsamles, på en enkelt bedrift. For mælk nedkølet til mellem 2 °C og 8 °C ændres ordlyden ikke. For mælk nedkølet til mellem 10 °C og 18 °C ændres ordlyden for at lette kontrollen.

Kravet i sætningen »Mælken skal afkøles omgående, hvis løbningen af mælken ikke finder sted inden for to timer«, der er vanskeligt at kontrollere (ingen maksimumstemperatur), er blevet erstattet af en række strenge krav til temperaturer og frister for løbning i overensstemmelse med de generelle regler.

»Der kan indsamles tre malkninger inden for 36 timer pr. bedrift, og fristen for løbning kan udsættes i yderligere 12 timer i tilfælde af særlige problemer med at komme frem som følge af ugunstige vejrforhold.«

Forklaring: I bjergområder med et barsk klima har man skønnet det nødvendigt at tilpasse fristerne i tilfælde af særlige problemer som følge af ugunstige vejrforhold, der til tider kan forhindre tankbilerne i at indsamle mælken.

5.7. Forarbejdning

Sætningen »Denne mælk skal indsamles særskilt fra anden mælk, som ikke opfylder betingelserne i varespecifikationen« udgår, da den overflødigsgøres af den foregående sætning »Ved den lokale fremstilling af Bleu de Gex Haut-Jura må der kun anvendes mælk, som er i overensstemmelse med varespecifikationen«.

Det tilføjes, at formningen sker manuelt for at respektere ostemagerens traditioner og viden. Selv om de øvrige arbejdsgange (tilskæring, opblanding) blev automatiseret, skal formningen altid ske manuelt. Dette træk ved formningen forklarer, hvorfor det er umuligt at definere et meget fast vægtinterval for denne ost.

Med hensyn til formens størrelse er tolerancetærsklen »+/- 2 cm for at tage højde for en eventuel let deformation af formen.« Med hensyn til saltningen erstattes udtrykket »i flere dage« af »i mindst to dage« for at gøre det lettere for operatørerne at forstå proceduren og for at lette kontrollen.

Modningskultur tilføjes listen over tilladte tilsætnings- eller hjælpestoffer ved fremstillingen.

Forklaring: Modningskulturene må kun indeholde mælkesyrebakterier, og den tidligere affattelse skal derfor suppleres.

5.8. Modning

Prikningen, »der skal sikre, at der kan komme luft ind i osten«, foretages mellem den »syvende« (i stedet for ottende) og femtende dag regnet fra fremstillingsdatoen. Tilladelsen til at prikke ostene allerede fra den syvende dag (i stedet for den ottende), har ingen indvirkning på produktets egenart. Kravet om, at prikningen skal foretages senest den femtende dag, fastholdes, da det i modsat fald kan influere negativt på produktets egenart.

Ændring af punkt 6 »Elementer, der begrunder tilknytningen til det geografiske område«:

Afsnittet »Tilknytning til oprindelsesstedet« består af tre dele: »det geografiske områdes egenart«, »produktets egenart« og årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet og egenskaber. De elementer, der begrunder denne tilknytning til oprindelsesstedet, er blevet udviklet og præciseret.

3.4. Ændring af punkt 7 »Henvisninger til kontrolorganerne«

Kontaktoplysningerne for de organer, der kontrollerer produktionsbetingelserne, og navnlig kontaktoplysningerne for den nye certificerende myndighed, som sammenslutningen har valgt, tilføjes.

3.5. Ændring af punkt 8 »Særlige elementer i mærkningen«

Anvendelsen af det nationale logo »INAO« er ikke længere obligatorisk. De tilladte påtegninger på mærkningen præciseres, og der indføres en forpligtelse til at anvende EU's BOB-logo.

3.6. Ændring af punkt 9 »Krav i nationale bestemmelser«

De »vigtigste kontrolpunkter« med referenceværdier og evalueringsmetoder tilføjes.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»BLEU DE GEX HAUT-JURA«/»BLEU DE SEPTMONCEL«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produktets art*

Klasse 1.3 — Oste

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

»Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel« er en ost, der udelukkende er fremstillet af rå komælk.

Blåskimmelosten, der ikke er kogt eller presset, indeholder mindst 50 g fedtstof pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring, og indholdet af tørstof må ikke være under 52 g pr. 100 g ost.

Den har en plan overflade og bund med klart afrundende kanter mellem overflade og bund og skorpen og har en vægt på 6-9 kg og en diameter på 31-35 cm på salgstidspunktet.

Skorpen er fin, tør, hvidlig til gullig, med en lettere melet konsistens, eventuelt med små rødlige til brunlige pletter. Skorpen har spor af lærredsnæb og eventuelt spor af lærredsfolder.

Osten er mild, hvid til elfenbensfarvet, med svag huldannelse og plettet med en forholdsvis mat, blågrøn skimmel. De blå områder, de proteolytiske (gullige) områder og eventuelt kridtagtige (hvide og tørre) områder er jævnt fordelt på osteskiven. Fordybningerne kan være synlige og kan forårsage dannelse af hvid eller blå skimmel.

Ostene har et saltindhold (NaCl) på mindst 0,8 g pr. 100 g ost.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Osten er udelukkende fremstillet af mælk fra kvæg af racerne Montbéliarde (racetype 46) og fransk Simmental (racetype 35) eller krydsninger mellem disse to stambogsførte racer.

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

For at garantere en tæt tilknytning mellem området og produktet gennem det foder, der er særligt for det geografiske område, skal malkekøernes basisfoder bestå af foder fra græsgange, der er beliggende i det geografiske område, og der må kun tilføres 1 800 kg tilskudsfoder pr. ko pr. år.

På bedriften skal det effektivt udnyttede græsareal være mindst 1 ha pr. malkeko.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

For ligeledes at bevare den traditionelle praksis med at holde dyrene på græs er det forbudt at anvende opdrætssystemer, hvor der udelukkende fodres i stalden. Malkekøerne skal gå på græs, når sneen er smeltet, og så snart jordbundens bæreevne tillader det.

Det er ikke tilladt at fodre med gæret foder i form af ensilage eller andet, da der ellers kan opstå problemer i forbindelse med fremstillingen og modningen af osten.

For at bevare foderets traditionelle karakter er det ikke tilladt at anvende genetisk modificerede råvarer eller tilskudsfoder.

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

Mælkeproduktionen, ostefremstillingen og modningen skal foregå i det geografiske område.

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

Ingen.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Ordet »Gex« skal støbes i hver ost ved fremstillingen.

På mærkningen anføres oprindelsesbetegnelsen »Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel« med en skriftstørrelse, som mindst svarer til to tredjedele af de største bogstaver på mærkningen.

Ud over de almindelige bestemmelser, der gælder for ost i almindelighed, må der hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med den pågældende betegnelse med undtagelse af særlige varemærker.

EU's BOB-logo skal anbringes på etiketten. Den kan ligeledes være forsynet med påskriften »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

4. **Afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter følgende kommuner eller dele af kommuner:

I departementet Ain: Kommunerne Gex, Lélex, Mijoux, Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz, Champfromier, Giron, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux, Grand-Abergement, Petit-Abergement, Belleydoux, Échallon, Apremont, Charix, Lalleyriat, Le Poizat og de områder, der er beliggende i en højde på mindst 800 m over havets overflade, i kommunerne Crozet, Échenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Péron, Farges, Collonges, Saint-Jean-de-Gonville, Thoiry, Sergy, Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat, Villes, og den del af kommunen Bellegarde-sur-Valserine, der er beliggende nordøst for Rhône eller Valserine.

I departementet Jura: Kommunerne Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyrière, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz, Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon, Tancua, Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (med undtagelse af den del af denne kommune, der svarer til det tidligere kommunedistrikt Épercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Villard-sur-Bienne, Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plas, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (med undtagelse af den del af denne kommune, der svarer til det tidligere kommunedistrikt Crillat), Saint-Pierre.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

5.1.1. *Naturbestemte faktorer*

Det geografiske område omfatter ostens oprindelige produktionsområde, dvs. Haut-Jura, hvor de fleste områder ligger i 800-1 200 meters højde.

Rent geologisk er Haut-Jura-klippelandskabet et rimeligt homogent område, der primært består af kalk og mergelrige substrater fra Juraområdet eller fra det nedre kridt. Disse formationer kan være dækket af glacialaflejringer.

Klimaet er præget af hyppige byger og lave temperaturer, der falder i takt med højden. Det sner ofte i flere måneder. På grund af den regelmæssige regn i rigelige mængder er vandbalancen næsten altid i overskud. De lave temperaturer begrænser de biologiske cyklussers varighed.

I dette område, der er kraftigt bevokset med grantræer, primært rødgran (skovbevoksningen er over 60 % i nogle kommuner), er græsningsarealerne den primære fødekilde. De mange naturenge (det vedvarende græsareal udgør 100 % af det udnyttede landbrugsareal i de fleste kommuner i området) sikrer en stærk tilknytning mellem de naturbestemte miljøfaktorer og produktets egenart.

Det fugtige klima, der er gunstigt for græsarealerne og topografien, har fremmet kvægopdræt og udviklingen af osteproduktionen.

5.1.2. Menneskelige faktorer

Der er blevet fremstillet blåskimmelost i Jurabjergene i mange år. Officielle dokumenter bekræfter, at osten i hvert fald er blevet fremstillet siden slutningen af det 18. århundrede i bjerghytterne med mælk fra køer, der har græsset på græsarealerne i dette fugtige område, hvor den blå ost med indre skimmeldannelse fremstilles. Produktet blev solgt med oprindelsesbetegnelsen »Gex« eller »Septmoncel« eller »fromage bleu du Haut-Jura«.

Denne ostefremstilling er i høj grad med til at skabe balancen i den lokale økonomi, og det forhold, at domstolen i Nantua allerede anerkendte oprindelsesbetegnelsen i juli 1935, har gjort det muligt at fastholde traditionelle landbrugsaktiviteter i dette område.

5.2. Produktets egenart

»Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel« er en blåskimmelost fremstillet af komælk, ikke kogt, ikke presset.

Osten har »huller« og andre huldannelser som følge af den heterofermentative gæring, der til dels kan tilskrives mælkens naturlige flora.

»Marmoreringen« skyldes skimmeldannelser, hvis proteolytiske aktivitet mildner ostemassen og udvikler den karakteristiske aroma. Uden denne proteolytiske aktivitet forbliver ostemassen kridtagtig, da udviklingen i karret vanskeliggøres uden presning og således uden opretholdelse af en »sur reserve«, hvis vollen ikke nedbrydes helt.

Balancen mellem det kridtagtige udseende, proteolytiske områder og et område for dannelse af blå skimmel er et grundlæggende træk ved osten. Det er ligeledes denne balance, der er bestemmende for den optimale størrelse. Hvis ostemassen er mindre, vil hele ostemassen blive hurtigt proteolyseret, hvilket går ud over den blødhed, der er afgørende, når en bjergost skal sælges. En større ost vil omvendt gøre det vanskeligt at styre både balancen mellem de kridtagtige og proteolytiske områder og fordelingen af den blå skimmel i ostemassen.

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

På grund af den geografiske beliggenhed er bjergområdet Haut-Jura fortsat et naturligt landbrugsområde, et areal til græsdrift, der anvendes til ostefremstilling.

Det græs, der produceres i bjergene, anses for at være en vigtig floristisk arv. I Haut-Jura har den lidet intensive landbrugspraksis gjort det muligt at bevare en rig og mangfoldig flora. Der er ikke mindre end 70 arter på høslæt- og græsningsmarkerne, hvilket gør det muligt at tilføre osten smag. For at sikre en bæredygtig udnyttelse af denne ressource lader opdrætterne dyrene græsse mest muligt og veksler mellem græsning og høst på bestemte jordarealer. En regelmæssig rensning beskytter ressourcens biodiversitet og bidrager ligeledes til at vedligeholde landskabet.

I dette område, som veksler mellem græsgange, skove og dale, giver den særdeles varierede og duftfyldte flora mælken fra køerne, som er af racerne Montbéliarde og fransk Simmental, der er særlig tilpassede det geografiske område, en særlig smag, der bevares ved anvendelsen af råmælk. De mange græsgange og målsætningen om at begrænse tilførslen af rå- og hjælpestoffer til dyrefoder har ført til produktion af en mager mælk med en god balance mellem fedt- og proteinstoffer.

Som i alle bjergegne er det hensigtsmæssigt at fremstille så store oste som muligt. Mælkens relative magerhed og osteriernes hårdføre redskaber har uden tvivl dannet grundlag for fremstillingen af blå ost. På grund af højdeforholdene er mælkens temperatur ved ankomsten til fremstillingsstedet ofte under 30 °C, hvilket gør det vanskeligt at opnå en ensartet ostemasse. Disse problemer blev afbødet ved at presse ostemassen i kar, hvilket sikrede en ensartet partikelstørrelse i den skrøbelige form. Den manuelle formning giver ostemageren mulighed for at bruge sin viden. Anvendelsen af et lærred i formen forbedrer dræningen af valle på ostens overflade og er således bestemmende for skorpens udseende. I stedet for presning kan afdrypningen fremmes ved at lagre osten i salt over flere dage. Prikningen, der skal sikre, at der kan komme luft ind i osten, forårsager dannelsen af blå skimmel.

Den runde form og forholdet mellem vægt og diameter er et godt kompromis mellem overflade og volumen, der således sikrer en god holdbarhed, der er af afgørende betydning i bjergegne.

Ostenes afrundede kanter skyldes saltkarrenes form. De skal skelnes fra en klassisk skæring, der forårsages af ostemassens proteolyse.

Teknikken bag »Bleu de Gex Haut-Jura«/»Bleu de Septmoncel« sikrer, at osten modnes hurtigt i forhold til den enkelte osts volumen. Når osten skal spises, er der således en fin balance mellem udseende og smag.

Kældrene er naturligt tørre på grund af kalkstensundergrunden, og dette gør sammen med den relativt korte modningsperiode (i forhold til ostens størrelse), at der under modningen af »Bleu de Gex Haut-Jura« og »Bleu de Septmoncel« ikke sker en kraftig dannelse af en normalt blå eller grå skimmel-overflade, og lærredsnettet er således synligt i hele modningsperioden. Denne tørre skorpe skyldes også til dels saltningsteknikken.

Modningen på træbræt danner aerobe områder i den periode, hvor osten er i kontakt med brættet. Disse områder fremmer bakterier, der farver skorpen med rødlige til brunlige pletter. Regelmæssig vending i kælderen og anvendelsen af grantræ begrænser dette problem. Grantræ er rent faktisk på grund af træets porøsitet bedre end andre træsorter til at regulere fugtigheden på ostens overflade.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBleudeGex.pdf>

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.

EUR-Lex (<http://new.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