



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

57. årgang

16. september 2014

### Indhold

#### IV Oplysninger

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

##### Europa-Kommissionen

2014/C 316/01	Euroens vekselkurs .....	1
2014/C 316/02	Forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur .....	2

#### V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

##### Europa-Kommissionen

2014/C 316/03	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7370 — INEOS/Styrolution) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	3
2014/C 316/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7366 — Whirlpool/Indesit) <sup>(1)</sup> .....	4
2014/C 316/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7364 — Blackstone/Lombard) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	5

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2014/C 316/06

Offentliggørelse af en ansøgning 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

## IV

(Oplysninger)

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

15. september 2014

(2014/C 316/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs	
USD	amerikanske dollar	1,2911	CAD canadiske dollar	1,4313
JPY	japanske yen	138,48	HKD hongkongske dollar	10,0071
DKK	danske kroner	7,4442	NZD newzealandske dollar	1,5812
GBP	pund sterling	0,79495	SGD singaporeanske dollar	1,6336
SEK	svenske kroner	9,2329	KRW sydkoreanske won	1 341,07
CHF	schweiziske franc	1,2099	ZAR sydafrikanske rand	14,2340
ISK	islandske kroner		CNY kinesiske renminbi yuan	7,9317
NOK	norske kroner	8,2750	HRK kroatisk kuna	7,6200
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR indonesiske rupiah	15 438,38
CZK	tjekkiske koruna	27,579	MYR malaysiske ringgit	4,1706
HUF	ungarske forint	314,53	PHP filippinske pesos	57,253
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB russiske rubler	49,3255
PLN	polske zloty	4,1980	THB thailandske bath	41,683
RON	rumænske leu	4,4139	BRL brasilianske real	3,0186
TRY	tyrkiske lira	2,8584	MXN mexicanske pesos	17,0879
AUD	australske dollar	1,4311	INR indiske rupee	78,9211

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**Forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur**

(2014/C 316/02)

I medfør af artikel 9, stk. 1, litra a), andet led, i Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif<sup>(1)</sup> foretages der følgende ændringer i de forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur<sup>(2)</sup>:

På side 100 erstattes punkt 4 i de forklarende bemærkninger til underposition **2401 30 00** »**Tobaksaffald**« af følgende:

»4. Tobaksstøv (affaldsbiprodukt fremkommet ved sigtning af ovennævnte affald).«

På side 102 erstattes punkt 2 i de forklarende bemærkninger til underposition **2403 99 90** »**Andre varer**« af følgende:

»2. Tobaksmel (fremkommer normalt ved en proces, f.eks. knusning, der resulterer i en specifik partikelstørrelse). Der bør ikke forekomme urenheder, og partikelstørrelsen bør højst være 0,4 mm.«

På side 102 erstattes punkt 4 i de forklarende bemærkninger til underposition **2403 99 90** »**Andre varer**« af følgende:

»4. Ekspanderet tobak, der ikke er skåret eller revet.«

---

(<sup>1</sup>) EFT L 256 af 7.9.1987, s. 1.

(<sup>2</sup>) EUT C 137 af 6.5.2011, s. 1.

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag M.7370 — INEOS/Styrolution)**

**Behandles eventuelt efter den forenkede procedure**

**(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 316/03)

1. Den 9. september 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved INEOS AG («Ineos», Schweiz) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Styrolution Holding GmbH («Styrolution», Tyskland), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b). Styrolution kontrolleres i øjeblikket af Ineos og BASF i fællesskab.
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - Ineos: fremstilling af petrokemiske produkter, specialkemikalier og olieprodukter
  - Styrolution: fremstilling af styrenmonomer, polystyren og akrylonitril-butadien-styren samt andre mindre styrenbaserede produkter.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenkede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7370 — INEOS/Styrolution sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, p. 1 («fusionsforordningen»).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, p. 5.

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.7366 — Whirlpool/Indesit)**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2014/C 316/04)

1. Den 8. september 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Whirlpool Corporation (»Whirlpool«, Amerikas Forenede Stater) gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol over Indesit Company S.p.A. (»Indesit«, Italien), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - Whirlpool: produktion og markedsføring af en lang række større apparater og relaterede varer, hovedsageligt til brug i husholdningen. De vigtigste produkter er store husholdningsapparater, f.eks. apparater til madlavning (dvs. komfurer, kogeplader, ovne), emhætter, opvaskemaskiner, køleskabe, frydere, mikroovne, vaskemaskiner og tørretumblere
  - Indesit: produktion og salg af store husholdningsapparater, f.eks. apparater til madlavning (dvs. komfurer, kogeplader og ovne), emhætter, opvaskemaskiner, køleskabe, frydere, mikroovne, vaskemaskiner og tørretumblere.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7366 — Whirlpool/Indesit sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, p. 1 (»fusionsforordningen«).

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.7364 — Blackstone/Lombard)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
**(2014/C 316/05)**

1. Den 3. september 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved The Blackstone Group L.P. (»Blackstone«, USA) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Lombard International Assurance S.A. (»Lombard«, Luxembourg) og Insurance Development Holdings A.G. (»Insurance Development«, Schweiz), samlet benævnt »Lombard«, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Blackstone: en global alternativ formueforvalter og udbyder af finansiel rådgivning

— Lombard: tilbyder livsforsikringer, især unit-linked forsikringer, hovedsagelig i EØS-området.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under 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 meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.

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

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7364 — Blackstone/Lombard sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning 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 316/06)

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

## ANSØGNING OM ÆNDRING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>****ANSØGNING OM ÆNDRING I OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9****»BROCCIU CORSE«/»BROCCIU«****EF-nr.: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013****BGB ( ) BOB ( X )****1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (kontaktoplysninger til den ansøgende sammenslutning, kontrol, emballage)

**2. Type ændring(er)**

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

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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



### 3. Ændring(er)

#### Afsnittet »Varebeskrivelse«

Der er indføjet nye elementer for at beskrive produktet nærmere:

- Det præciseres, at »Brocciu corse«/»Brocciu« »udelukkende« fremstilles af frisk valle og frisk sødmælk fra får og/eller ged »anvendt i rå tilstand«.
- Det præciseres, at osten i modnet tilstand svarer til typen »passu«.
- Det præciseres, at fedtindholdet på 40 g fedt pr. 100 g tørstof efter fuldstændig tørring vedrører »Brocciu corse«/»Brocciu« af typen »frais«.

#### Afsnittet »Bevis for oprindelse«

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique« (bevis for varens oprindelse i det geografiske område) blevet konsolideret og omfatter navnlig forpligtelser med hensyn til indberetning og til at føre registre med det formål at kunne spore produktet og overvåge produktionsvilkårene.

Der bliver f.eks. indført en godkendelse af de erhvervsdrivende, som bekræfter, at de er i stand til at opfylde kravene i varespecifikationen for den betegnelse, som de ønsker at bruge.

#### Afsnittet »Produktionsmetode«

Visse bestemmelser vedrørende produktionsmetoden præciseres:

- Der tilføjes bestemmelser vedrørende foder og fodertilskud, navnlig deres geografiske oprindelse, for at garantere produktets tilknytning til det geografiske område:
  - Der anvendes overvejende foder fra græsarealer.
  - Det er tilladt at give tilskud i form af foder og kraftfoder på basis af korn fremstillet i området; det er dog tilladt at give op til 20 % af det samlede tilskud i form af foder og kraftfoder, der ikke er fremstillet i produktionsområdet.
  - Det er forbudt at give fårene/gederne nogen som helst form for gæret foder.
- Med henblik på en bedre beskrivelse af de råvarer, der anvendes i fremstillingen af »Brocciu corse«/»Brocciu«, tilføjes der bestemmelser vedrørende den mælk, som bruges til fremstilling af koaglet, vallen og den tilsatte mælk:
  - Den sødmælk, der anvendes til fremstillingen af koaglet, skal bruges inden for 40 timer efter den første malkning.
  - Koaguleringen af mælken opnås ved hjælp af traditionel eller kommerciel osteløbe, og der må ikke anvendes noget som helst andet koaguleringsenzym, f.eks. fra svampe eller af mikrobiel oprindelse.
  - Det er ikke tilladt at fjerne laktose.
  - Den indsamlede valle skal have en pH-værdi på mindst 6,20.
  - Den tilsatte mælk skal bruges senest 24 timer efter malkningen.
- Med henblik på en bedre beskrivelse af de forskellige faser i fremstillingsprocessen og for at sikre, at færdighederne bevares, præciseres visse bestemmelser, og andre tilføjes:
  - For så vidt angår opvarmningen af vallen, fjernes udtrykket »direkte metode«, som ikke er tilstrækkeligt præcist, og det præciseres, at flokkuleringen af valleproteiner udelukkende opnås »ved opvarmning med direkte ild (såkaldt åben ild) af den beholder eller det kar, der indeholder vallen, uden anvendelse af nogen form for varmeoverførende medium«.

- Det præciseres, at vallen »opvarmes langsomt under let omrøring« for at fremme koaguleringen af mælkeproteinerne.
- For i højere grad at sikre overensstemmelse med praksis defineres den temperatur, der opnås for vallen, ved hjælp af et temperaturinterval (40-50 °C) i stedet for én enkelt værdi (ca. 40 °C).
- Det præciseres, at salt tilsættes samtidig med mælk, og at mængden af tilsat salt defineres (0,5-1 % af mængden af oprindelig væske).
- Det præciseres, at den efterfølgende omrøring er »langsom«.
- Det fastlægges, at der i takt med temperaturstigningen, og indtil der forekommer flokkulering, løbende skal foretages en afskumning for at fjerne urenheder.
- Der fastlægges kriterier for formenes størrelse med henblik på en klarere beskrivelse af de forskellige formater:
  - Oste på 3 kg: Den øverste diameter skal være 200 mm, den nederste diameter skal være 145 mm, og højden skal være 180 mm.
  - Oste på 1 kg: Den øverste diameter skal være 155-160 mm, den nederste diameter skal være 90-120 mm, og højden skal være 85-120 mm.
  - Oste på 500 g: Den øverste diameter skal være 110-115 mm, den nederste diameter skal være 90-92 mm, og højden skal være 80-82 mm.
  - Oste på 250 g: Den øverste diameter skal være 90-110 mm, den nederste diameter skal være 75-85 mm, og højden skal være 65 mm.
- Saltningsbetingelserne for »Brocciu corse«/»Brocciu« af typen »passu« præciseres med henblik på at konsolidere praksis: Saltningen kan finde sted »ad en eller flere gange«, og den første saltning skal finde sted senest 24 timer efter anbringelsen i forme.

#### Afsnittet »Mærkning«

Dette afsnit ajourføres også med henblik på en bedre identifikation af produktet:

- Det præciseres, at valleost med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Brocciu corse«/»Brocciu«, ved salg skal være forsynet med en etiket.
- Oplysningen »Appellation d'Origine contrôlée« og »AOC« erstattes af EU's »BOB«-symbol.
- Det oplyses, at de forskellige bestemmelser også vedrører kasser og andre emballager med »Brocciu corse«/»Brocciu«-osten.

#### Afsnittet »Krav i nationale bestemmelser«

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« præsenteret i form af en tabel med de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetoder.

#### Andet

- Kontaktoplysninger for den ansøgende sammenslutning:  
Kontaktoplysningerne for den ansøgende sammenslutning er blevet ajourført.
- Kontrol:  
Kontaktoplysningerne for kontrolorganerne er blevet ajourført.

Det præciseres, at tilsynet med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Brocciu corse«/»Brocciu« finder sted i overensstemmelse med en tilsynsplan, som udarbejdes af den kompetente tilsynsmyndighed.

## — Emballering:

For så vidt angår emballeringen, tilføjes der betingelser for emballering og pakning for at bevare produktets kvalitet: »Emballeringsmetoderne for »Brocciu corse«/»Brocciu« skal sikre, at produktets fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber bevares i hele den afsætningsperiode, der er anført på emballagens mærkning. Det er forbudt at tilsætte enhver form for produkter, der ikke indgår i fremstillingen af »Brocciu corse«/»Brocciu«, bortset fra emballagegas, som er tilladt i henhold til lovgivningen om tilsætningsstoffer, og som må anvendes i forbindelse med fremstillingen af levnedsmidler«.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(3)</sup>

»BROCCIU CORSE«/»BROCCIU«

EF-nr.: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Betegnelse**

»Brocciu corse«/»Brocciu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

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

Kategori 1.3 — Ost

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

»Brocciu corse«/»Brocciu« er en kegleformet valleost.

Osten vejer mellem 250 g og 3 kg, afhængigt af den anvendte form, dvs. forme til ost på henholdsvis 3 kg, 1 kg, 500 g og 250 g.

Osten fremstilles udelukkende af frisk valle fra ged og/eller får tilsat frisk sødmælk fra får og/eller ged anvendt i rå tilstand og salt.

Osten afsættes enten frisk eller modnet (typen »passu«).

Osten har et fedtindhold på mindst 40 g fedt pr. 100 g tørstof, og dens tørstofindhold må ikke være på under 20 g for 100 g produkt, når der er tale om ost af typen »frais«.

Typen »passu« indeholder mindst 35 g tørstof for 100 g ost.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Kun den korsikanske fårerace og den korsikanske gederace er tilladt.

Den anvendte valle skal stamme fra fremstillingen af friske koagler af fåre- og/eller gedemælk ved hjælp af »osteløbe«.

Den sødmælk, der anvendes til fremstillingen af koaglet, skal bruges inden for 40 timer efter den første malkning.

Koaguleringen af mælken opnås ved hjælp af traditionel eller kommerciel osteløbe, og der må ikke anvendes noget som helst andet koaguleringsenzym, f.eks. fra svampe eller af mikrobiel oprindelse.

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

Det er ikke tilladt at fjerne laktose.

Den indsamlede friske valle, som ikke forarbejdes på nogen måde, anvendes højst to timer efter fremstillingen af osten.

Vallen skal have en pH-værdi på mindst 6,20.

Den tilsatte mælk er sødmælk fra får eller ged anvendt i rå tilstand og skal bruges senest 24 timer efter malkningen

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

Der anvendes overvejende foder fra græsarealer.

Det er tilladt at give tilskud i form af foder og kraftfoder på basis af korn fremstillet i området.

Det er tilladt at give op til 20 % af af det samlede tilskud i form af foder og kraftfoder, der ikke er fremstillet i produktionsområdet.

Det er forbudt at give fårene/gederne nogen som helst form for gæret foder.

#### 3.5. Specifikke faser i produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Fremstillingen af mælk og valle og fremstillingen og modningen af valleosten skal finde sted i det geografiske område.

#### 3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.

Emballeringsmetoderne for »Brocciu corse«/»Brocciu« skal sikre, at produktets fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber bevares i hele den afsætningsperiode, der er anført på emballagens mærkning.

Det er forbudt at tilsætte enhver form for produkter, der ikke indgår i fremstillingen af »Brocciu corse«/»Brocciu«, bortset fra emballagegas, der er tilladt i henhold til lovgivningen om tilsætningsstoffer, og som må anvendes i forbindelse med fremstillingen af levnedsmidler.

#### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Valleost med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Brocciu corse«/»Brocciu«, skal ved salg være forsynet med en etiket, der — ud over de mærkningsregler, der gælder for valleost i almindelighed og for færdigpakkede levnedsmidler — skal omfatte oprindelsesbetegnelsens navn og EU's BOB-symbol, det hele skrevet med en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af den største af skriftstørrelserne på etiketten. »Frais« eller »passu« skal være angivet på etiketten. Fremstillingsdatoen skal være nævnt på etiketten på ost solgt med betegnelsen »frais«.

Disse oplysninger skal også fremgå af kasser og andre emballager, som indeholder denne type valleost.

### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område består af departementerne Haute-Corse og Corse-du-Sud.

### 5. Tilknytning til det geografiske område

#### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Øen Korsika er kendetegnet ved et unikt naturligt miljø. Øen rejser sig som et bjerg i havet, og det omgivende hav giver nedbør, som udløses af bjergene. Ud fra et klimatisk synspunkt forsvinder øens Middelhavskaraktistika desuden fra en vis højde.

Korsika nyder godt af milde temperaturer og en betydelig, men uregelmæssig, nedbørsmængde. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er både kvantitativt og forholdsmæssigt betydelig. Dette Middelhavsklima med sæsonprægede og uregelmæssige nedbørsmængder på hele øen er kendetegnet ved udtalt tørke om sommeren.

De lokale fåre- og gederacer er fuldstændigt tilpasset øens særlige forhold, dens klima, dens bjergrige og kuperede terræn og dens vegetation, nemlig kratbevoksning bestående af en meget tæt og rig plantevækst med duftende blomster.

Får og geder af korsikansk race er gode malkefår og -geder på grund af deres vægt og opdrætsformen.

#### Menneskelige faktorer

Et af de grundlæggende elementer i øens ostetradition er uden tvivl dens unikke mælkeproduktionssystem. Her udnyttes de naturgivne foderressourcer ved hjælp af disse små drøvtyggere.

Hyrderne arbejder stadig på den traditionelle måde: løsdrift, græsningsskifte — om sommeren i bjergene og om vinteren i lavlandet.

De korsikanske hyrder fremstiller med viden, der videregives fra generation til generation, »Brocciu corse«/»Brocciu« af valle fra fremstillingen af ost, som kan variere afhængigt af, hvilken af øens mikroregioner der er tale om (blød eller presset fåre- og/eller gedeost). »Brocciu corse«/»Brocciu« er således det logiske resultat af disse traditionelle former for ostefremstilling, som indebærer anvendelse af frisk mælk uden forudgående modning og opnåelse af let syrnedede koagler ved hjælp af osteløbe. Det er denne milde valle, der anvendes til fremstilling af »Brocciu corse«/»Brocciu«.

Den friske valle opvarmes i en stor gryde. En af hemmelighederne bag succesen ligger i opvarmningen, som skal ske langsomt og gradvist, hvilket muliggør varmekoagulering af de opløselige mælkeproteiner i den friske valle og den tilsatte gede- og/eller fåremælk, med salt som katalysator.

#### 5.2. Produktets egenart

»Brocciu corse«/»Brocciu«, hvis farve kan variere fra helt hvid til cremehvid, er kendetegnet ved en fast tekstur, som er cremet i munden og har en let og behagelig, let salt smag. Jo friskere »Brocciu corse«/»Brocciu«-osten er, jo mere blød og mør er den.

Særtrækkene ved fremstillingen af »Brocciu corse«/»Brocciu« giver produktet dets meget specifikke karakteristika, for så vidt angår finhed, tekstur og smag, navnlig på grund af tilsætningen af salt og rå sødmælk under fremstillingen.

Ud over at blive spist frisk eller modnet anvendes »Brocciu corse«/»Brocciu« også i tilberedningen af specialiteter, som er typiske for det korsikanske køkken, f.eks. omeletter med vild mynte, Imbrucciata (tærte) og Ciaccia (fyldt beignet).

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

Historisk har Korsika tradition for opdræt af får og geder som følge af klimaforholdene og de geografiske forhold.

De lokale fåre- og gederacer har fuldstændig tilpasset sig dette geografiske miljø og giver mælk, der er meget rig på næringsstoffer og giver et stort udbytte af oste. Selv om mælkens fysisk-kemiske kvalitet kan variere fra sæson til sæson på grund af perioderne med græsningsskifte, hvor dyrene bevæger sig over store afstande, er mælkens fedt- og proteinindhold altid højt.

Forvaltningen af naturressourcerne og den ekstensive drift gør det desuden muligt at opnå relativt regelmæssige laktationskurver i malkeperioderne.

Den næringsrige mælk fra korsikanske får og geder gør det muligt at fremstille »Brocciu corse«/»Brocciu«. Denne mælk danner grundlaget for fremstillingen, hvor der gøres brug af de traditionelle korsikanske ostefremstillingsmetoder, og serumproteinerne og fedtstofferne i vallen udnyttes.

Ud over mælkens kvalitet ligger den traditionelle ostefremstillingsmetode også til grund for denne sekundære produktion. Koaguleringen, der foregår ved hjælp af osteløbe, sker hurtigt, og det opnåede koagel har et højt kalciumindhold, hvilket gør det muligt at skære det i meget tynde skiver og dermed frigive en stor mængde opløselige proteiner og fedtstoffer i vallen, der efterfølgende bruges til fremstilling af »Brocciu corse«/»Brocciu«.

Den næringsrige korsikanske mælk, der gør »Brocciu corse«/»Brocciu« helt unik, fordi den desuden tilsættes i rå tilstand (»u puricciu«) under fremstillingen, giver produktet den meget bløde tekstur og karakteristiske smag, som man ikke finder i nogen anden valleost.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu\\_BO\\_cle8279f6.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Se fodnote 3.



ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

DA