



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

1. november 2014

Indhold

IV Oplysninger

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

Rådet

- 2014/C 387/01 Rådets afgørelse af 28. oktober 2014 om udnævnelse af medlemmer og efterfølgere for medlemmer af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse 1

Europa-Kommissionen

- 2014/C 387/02 Euroens vekselkurs 2
- 2014/C 387/03 Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. november 2014 (*Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1)*) 3

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

- 2014/C 387/04 Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) ⁽¹⁾ 4

2014/C 387/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7252 — Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 387/08	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	8
2014/C 387/09	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	17

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 28. oktober 2014

**om udnævnelse af medlemmer og efterfølgere for medlemmer af bestyrelsen for Det Europæiske
Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse**

(2014/C 387/01)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 337/75 af 10. februar 1975 om oprettelse af et europæisk center for udvikling af erhvervsuddannelse, særlig artikel 4 ⁽¹⁾,

under henvisning til indstillingen fra Estlands regering, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådet har ved afgørelse af 16. juli 2012 ⁽²⁾ udnævnt medlemmerne af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse for perioden fra den 18. september 2012 til den 17. september 2015.
- (2) En plads som medlem af centrets bestyrelse er ledig for Estland i kategorien regeringsrepræsentanter, efter at Kalle TOOM er trådt tilbage.
- (3) Medlemmerne af centrets bestyrelse bør udnævnes for den resterende del af mandatperioden, dvs. indtil den 17. september 2015 —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Eneste artikel

Til medlem af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse udnævnes hermed for den resterende del af mandatperioden, dvs. indtil den 17. september 2015:

REGERINGSREPRÆSENTANTER:

ESTLAND	Rita SIILIVASK
---------	----------------

Udfærdiget i Luxembourg, den 28. oktober 2014.

På Rådets vegne

G. L. GALLETTI

Formand⁽¹⁾ EFT L 39 af 13.2.1975, s. 1.⁽²⁾ EUT C 228 af 31.7.2012, s. 3.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

31. oktober 2014

(2014/C 387/02)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,2524	CAD	canadiske dollar		1,4120
JPY	japanske yen		140,18	HKD	hongkongske dollar		9,7125
DKK	danske kroner		7,4444	NZD	newzealandske dollar		1,6045
GBP	pund sterling		0,78425	SGD	singaporeanske dollar		1,6111
SEK	svenske kroner		9,2664	KRW	sydkoreanske won		1 343,43
CHF	schweiziske franc		1,2067	ZAR	sydafrikanske rand		13,7517
ISK	islandske kroner			CNY	kinesiske renminbi yuan		7,6559
NOK	norske kroner		8,4900	HRK	kroatiske kuna		7,6640
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah		15 169,68
CZK	tjekkiske koruna		27,770	MYR	malaysiske ringgit		4,1210
HUF	ungarske forint		308,26	PHP	filippinske pesos		56,355
LTL	litauiske litas		3,4528	RUB	russiske rubler		53,8575
PLN	polske zloty		4,2177	THB	thailandske bath		40,832
RON	rumænske leu		4,4163	BRL	brasilianske real		3,0714
TRY	tyrkiske lira		2,7769	MXN	mexicanske pesos		16,8711
AUD	australske dollar		1,4249	INR	indiske rupee		76,8535

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

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. november 2014

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2014/C 387/03)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne, som defineret i denne meddelelse, stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margin på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 338 af 27.9.2014, s. 28.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 387/04)

1. Den 27. oktober 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved BP Global Investments Limited (»BP GIL«, Det Forenede Kongerige), et helejet datterselskab af BP plc. (»BP«, Det Forenede Kongerige), gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol over hele Statoil Fuel & Retail Aviation AS (»SFRA«, Norge), som er et helejet datterselskab af Alimentation Couche-Tard Inc. (»Alimentation Couche-Tard«, Canada), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- BP: er moderselskab for en global koncern af virksomheder, der er aktive inden for efterforskning, udvikling og produktion af olie og gas. BP GIL er en britisk virksomhed og et af de primære holdingselskaber i BP-koncernen med aktiviteter i mange virksomheder og regioner verden over. Air BP, som er et helejet datterselskab af BP, har fokus på levering flybrændstof i hele verden
- SFRA: er et helejet datterselskab til Alimentation Couche-Tard, og virksomheden er aktiv inden for levering af flybrændstof på lastebasis (dvs. som lastes direkte på en kundes fly i en lufthavn) i 80 lufthavne i EØS, men virksomheden har primært fokus på Skandinavien.

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.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation 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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.7252 — Holcim/Lafarge)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 387/05)

1. Den 27. oktober 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Holcim Ltd (»Holcim«, Schweiz) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Lafarge SA (»Lafarge«, Frankrig), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Holcim: fremstilling og levering af cement, aggregater, betonblandinger samt asfalt og cementrelaterede materialer og tilhørende tjenester
 - Lafarge: levering af cement, aggregater og beton samt andre produkter, som har forbindelse til bygge- og anlægsindustrien.
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.7252 — Holcim/Lafarge 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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 387/06)

1. Den 27. oktober 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Aegon Spain Holding B.V. («Aegon Spain», Spanien), som er fuldt ejet af Aegon-koncernen («Aegon», Nederlandene), og Santander Totta Seguros («Santander Totta Seguros», Portugal), som er fuldt ejet af Santander-koncernen («Santander», Spanien), gennem opkøb af aktier i to nyoprettede joint venture-selskaber erhverver fælles kontrol over Aegon Santander Portugal Vida — Companhia de Seguros de Vida, S.A. («Aegon Santander Portugal Vida», Portugal) og Aegon Santander Portugal Não Vida — Companhia de Seguros de Vida, S.A. («Aegon Santander Portugal Não Vida», Portugal), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Aegon-koncernen: tilbyder aktivforvaltning, forsikrings- og pensionsprodukter samt andre relaterede produkter i hele verden, hovedsageligt i USA, Nederlandene og Det Forenede Kongerige
 - Aegon Spain: tilbyder livsforsikrings- og andre forsikringsprodukter samt pensionsprodukter i Spanien
 - Santander-koncernen: international koncern bestående af banker og finansielle selskaber, som er aktiv i Spanien, Det Forenede Kongerige og visse andre europæiske lande samt i Nord- og Sydamerika
 - Santander Totta Seguros: tilbyder livsforsikringer og andre forsikringer i Portugal
 - Aegon Santander Portugal Vida: tilbyder livsforsikringer
 - Aegon Santander Portugal Não Vida: tilbyder andre former for forsikringer, der ikke er livsforsikringer
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 Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner ⁽²⁾.
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.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida 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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)
(EØS-relevant tekst)
(2014/C 387/07)

1. Den 27. oktober 2014 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved D.E. Master Blenders 1753 (»DEMB«, Nederlandene), der kontrolleres af JAB Holding Company (Tyskland), og Mondelēz International Inc. (»Mondelēz«, USA), gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Charger OpCo (»Charger OpCo«, Nederlandene), som er et nyoprettet joint venture, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- DEMB: produktion og salg af en række kaffe- og theprodukter i Europa, Brasilien, Australasien og Asien. Derudover driver DEMB kaffehuse i flere lande, bl.a. gennem franchising
- Mondelēz: globalt snackfirma med produkter såsom kiks, chokolade, slik, ost, drikkepulver, tyggegummi og kaffe
- Charger OpCo: det joint venture, som skal fusionere DEMB's aktiviteter med Mondelēz' kaffeaktiviteter.

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.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo 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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

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 387/08)

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 HENHOLD TIL ARTIKEL 9****»CEREZA DEL JERTE«****EF-Nr.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013****BGB () BOB (X)****1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse
- ☐ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☐ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Krav i nationale bestemmelser
- ☒ Andre [kontrolorgan]

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]

3. Ændring(er)**3.1. Ændringer i rubrik B »Beskrivelse af produktet«****Punkt B.3. Produktets kendetegn**

Nedenstående tabel viser de nye værdier for sukkerindhold (målt i Brix-grader) og syreindhold, som erstatter de værdier, der er angivet i den aktuelle varespecifikation og i det tilhørende enhedsdokument for hver af de beskyttede sorter.

⁽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.

Tabel 1: Sukkerindhold, form, mindstestørrelse og pH-værdi for kirsebær med beskyttet oprindelsesbetegnelse, opstillet efter sort

Sort	Sukkerindhold (målt i Brix-grader)			Form	Mindstestørrelse	pH-værdi		
	Mindst	Højst	Gennemsnit			Mindst	Højst	Gennemsnit
Navalinda	12	21,60	14	Flad	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Flad	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Aflang	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Aflang	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Aflang	21 mm	3,80	4,70	4,25

Nedenstående tabel er en gengivelse af tabellen i den gældende varespecifikation.

Tabel 2: Sukkerindhold, syreindhold og form af kirsebær under den beskyttede oprindelsesbetegnelse, opstillet efter sort

Sort	Sukkerindhold (målt i Brix-grader)			Form	Mindstestørrelse (*)	Syrlighed (målt i mækv/100 ml)		
	Mindst	Højst	Gennemsnit			Mindst	Højst	Gennemsnit
Navalinda	12	16	14	Flad	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Flad	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Aflang	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Aflang	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Aflang	21 mm	7,46	16,42	11,94

Begrundelse

De seneste års teknologiske fremskridt kombineret med omhyggelig udførelse af forskellige analyser har medført en forbedring af analyseteknikkerne, som er blevet mere pålidelige og præcise.

Det er således blevet nødvendigt at ændre de parametre, der er angivet i den oprindelige varespecifikation, af følgende grunde:

- 1) Brix-grader. Det gennemsnitlige sukkerindhold er højere end det sædvanlige indhold med et brydningsindeks, som ved optimalt modne bær varierer fra 12 til 20 g/100 g frisk vægt alt efter sorten.

Resultaterne af de analyser (til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« bruges de akkrediterede laboratorier ...), der er udført i forbindelse med den kontrol af produktet, som kontrolorganets inspektører har foretaget gennem flere år, viser, at de værdier, der angives i Brix-grader i den nuværende varespecifikation, adskiller sig fra dem, der findes i virkeligheden.

I øvrigt har resultaterne af de forskellige undersøgelser, som er udført med forskellige analyserede stikprøver af bær på forskellige modningstrin (Brix-grader ændrer sig med kirsebærrets modning), gjort det muligt at fastslå værdierne i ovenstående tabel. Da alle disse produkter indgår i markedsføringen af det certificerede produkt, er det derfor nødvendigt, at erstatte de tidligere bestemte værdier med disse nye værdier.

- 2) pH-værdi. Målingen af surhed i milliækvivalenter/100 ml æblesyre er et af de parametre, der er fastlagt som kriterium for produkter med denne beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det beskyttede produkt er en letfordærvelig frugt med en temmelig kort holdbarhed. Derfor er det yderst vigtigt, at man hurtigt kan finde resultaterne for de parametre, der angiver frugtens kvalitet.

Den surhedsværdi, der kræves i øjeblikket (i milliækvivalenter/100 ml æblesyre), skal fastslås i laboratorier, som i videst muligt omfang skal være akkrediterede. Det giver sig udslag i et længere tidsinterval, som er af afgørende betydning, hvis man vil markedsføre frugten på de bedst mulige betingelser.

Det bliver mere og mere almindeligt og anerkendt af markedet og sektoren at bestemme pH-værdien af frugten af flere årsager:

- hurtig opnåelse af resultater. De organer, der for nuværende har til opgave at måle pH-værdier, er i stand til at levere data for surheden in situ og på kort tid. Ligeledes er de opnåede resultater behæftet med en meget ringe usikkerhed, hvilket gør, at inspektøren hurtigt kan træffe beslutninger på grundlag af pålidelige oplysninger
- hyppig brug af denne værdi i sektoren. pH-værdien betragtes som en indikator for alle fødevarers smag, især frugt og grønt
- kvaliteten af de oplysninger, som værdien giver om frugtens udvikling og holdbarhed i forhold til andre parametre, er klart højere.

Derfor foreslås det at erstatte de surhedsværdier, som fremgår af den aktuelle varespecifikation, med de pH-værdier, der ses i tabel 1.

På samme måde som med Brix-værdierne, er de værdier, der foreslås i ovenstående tabel, resultatet af forskellige analyser, der er udført i forbindelse med den kontrol af produktet, som kontrolorganets inspektører har foretaget gennem flere år, og derefter af forskellige organer (Institut Technologique Agroalimentaire) og akkrediterede laboratorier.

3.2. *Ændringer i rubrik D »Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område«*

Flere afsnit er ændret for at tilpasse indholdet til det nye certificeringssystem i henhold til standard UNE-EN 45011/ISO-IEC 17065, som kontrolorganet (certificeringsorgan med akkreditering til at kontrollere overholdelsen af førnævnte standard) anvender, og for at forkorte, forenkle og ajourføre den oprindelige ordlyd af varespecifikationen med henblik på at tilpasse den til de reelle forhold i sektoren, når denne fremsender ansøgninger om beskyttede betegnelser.

I dette afsnit beskrives den kontrol- og certificeringsproces, som er nødvendig for at garantere produktets oprindelse og kvalitet foruden de egenskaber, som det skal være i besiddelse af.

De ændringer, der er foretaget i dette afsnit, vedrører dokumentets form, og i intet tilfælde vedrører indholdet og den nye ordlyd de elementer, der beviser, at produktet hidrører fra det pågældende geografiske område. De vigtigste ændringer er følgende:

- I afsnit 1 (punkt 1) angives det, at: »Picotas« og/eller kirsebærrene kommer udelukkende fra registrerede bedrifter i dyrkningsområdet. Disse bedrifter er entydigt registreret i en database, der danner en liste over områderne med angivelse af alle producenter og en beskrivelse af træerne efter størrelse, alder, sort, beplantningstype, dyrkningssystem og andre variable.«

Denne tekst erstattes af følgende afsnit:

»Picotas« og/eller kirsebærrene kommer udelukkende fra registrerede bedrifter i dyrkningsområdet. Disse bedrifter er entydigt registreret i de forskellige registre over den beskyttede oprindelsesbetegnelse.«

- I afsnit 2 angives det, at: »Hvert år aflægger kontrolorganets tilsynsførende vilkårligt fordelte besøg hos ca. 10 % af de registrerede bedrifter (dvs. ca. 400 om året) for at kontrollere på stedet, om producenterne fremsendte data er nøjagtige og pålidelige. Ligeledes hvert år fastsættes der en frist for ændring af oplysninger for at få indsamlet ændringerne og ajourført de eksisterende data.«

Denne tekst erstattes af følgende afsnit:

»Hvert år foretager kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse sådanne kontroller af bedrifter, godkendte afsendere og produkter, som er nødvendige for at sikre, at alle betingelser er opfyldt for at garantere, at produktet kommer fra området.«

»Med regelmæssige mellemrum fastsættes der en frist for ændring af oplysninger for at tage hensyn til ændringerne og ajourføre de eksisterende data.«

- Ligeledes slettes afsnit 5, hvori kvalitetssikringsprocessen beskrives, for at tilpasse teksten til de aktuelle konstateringer, som beskrives i afsnit 4 og andre afsnit i denne rubrik D, og som har samme formål:

Afsnit 5: »Kvalitetssikringsprocessen bygger på daglig udtagning af stikprøver af de forskellige partier og i forskellige lagre, idet mængden af frugt, der indgår i stikprøverne, er proportional med den mængde frugt, der indkommer til hvert lager. Produktet undergår en grundig inspektion, hvor det bl.a. kontrolleres, at frugten faktisk kommer fra den registrerede bedrift, at indhold og mærkning stemmer overens, at produktet er optimalt modent, at det er fuldstændig ensartet med hensyn til farve og størrelse, at det er fejlfrit, at det overholder paknings- og identifikationsregler, at vægten er nøjagtigt angivet osv.«

- I afsnit 8 står følgende: »Kontrollen af identifikatorerne i henhold til nummerserierne registreres nøje for at hindre ethvert forsøg på svindel. Identifikatorregistret og nærmere betegnet sammenligningen af data heri med høstmængderne for hvert registreret lager gør det muligt meget hurtigt at få øje på uregelmæssigheder og spore hændelserne på ethvert trin i leverings- og salgskæden.«

Denne tekst erstattes af følgende tekst:

»Kontrollen af identifikatorerne i henhold til nummerserierne registreres nøje, hvilket gør det muligt at hindre ethvert forsøg på svindel.«

- I afsnit 9 præciseres følgende: »Alle kontroller, stikprøver og analyser, der foretages for at verificere overholdelsen af samtlige krav, foretages i overensstemmelse med kvalitetshåndbogen og procedurehåndbogen. Kontrolorganet lader analyserne udføre hos organer, som opfylder kravene i standarden ISO-EN 17025.«

Denne tekst erstattes af følgende tekst:

»Hvis den virksomhed, der skal markedsføre varen, opfylder gældende betingelser for certificering, udarbejder kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« efter at have udført kontrolopgaverne et dokument til bevis for udstedelsen af det tilhørende certifikat for virksomhedens produkter.«

- I afsnit 10 angives det, at: »Efter afslutning af alle ovennævnte kontroller evaluerer kontrolorganets rådgivende udvalg, som består af repræsentanter for alle berørte parter, de opnåede resultater for at træffe en upartisk og objektiv beslutning. Hvis certificeringsudvalget beslutter at udstede certifikatet, fremsender kontrolorganet det pågældende certifikat til den registrerede virksomhed. Produktet markedsføres med oprindelsesgaranti, hvilket ses af etiketten eller den nummererede kontroletiket udstedt af kontrolorganet.«

Denne tekst erstattes af følgende tekst:

»Produktet markedsføres med oprindelsesgaranti, hvilket sker i form af en etiket eller en nummereret kontroletiket udstedt af kontrolorganet.«

Som allerede anført skyldes disse ændringer den nødvendige tilpasning af varespecifikationens oprindelige ordlyd til den aktuelle situation, efter at der er sket ændringer i kontrolorganet, som har til opgave at kontrollere varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte«, uden at dette berører de elementer, der beviser, at produkter stammer fra oprindelsesbetegnelse afgrænsede geografiske områder.

3.3. Ændringer i rubrik G »Kontrolorgan«

Postadressen ændres og erstattes af følgende:

Adresse: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Det anføres, at kontrolorganet er akkrediteret vedrørende standard UNE-EN 45011.

3.4. Ændringer i rubrik H »Mærkning«

Ændringen i denne rubrik består i, at andet afsnit om tilladelse til etiketter slettes, og de to logoer for henholdsvis »Cereza del Jerte« og »Cereza del Jerte + Picota« indsættes, så forbrugeren ikke vildledes, når vedkommende skal vælge en vare.

3.5. Ændringer i rubrik I »Krav i nationale bestemmelser«

I medfør af artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012 og af hensyn til forenkling og klarhed i varespecifikationen slettes dette afsnit, da det ikke er væsentligt og ikke fremgår af listen vedrørende denne rubrik.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»CEREZA DEL JERTE«

EF-Nr.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Cereza del Jerte«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

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

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« omfatter udelukkende sødkirsebær, der skal konsumeres friske, af arten *Prunus avium* L. og herunder af en af de lokale sorter »Navalinda«, »Ambrunés«, »Pico Limón Negro«, »Pico Negro« og »Pico Colorado«.

Kirsebærsorterne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse opdeles i to typer:

— hjertekirsebær (picotas): varianterne »Ambrunés«, »Pico Negro«, »Pico Colorado« og »Pico Limón Negro«. Størstedelen af produktionen kommer fra denne gruppe, kaldet »picota«, som består af kirsebær, der adskiller sig mest ved, at de selv løsner sig fra stilken, når de plukkes

— med stilk: »Navalinda«.

Kirsebær fra Jerte er kendetegnet ved deres rødlige farve, og de er som oftest vinrøde eller purpurrøde. Alt efter sorten er frugtkødet fast og sprødt med en farve, der varierer fra rød til gul eller cremefarvet, mens saften er rød til farveløs. Frugternes form kan variere mellem nyreformet, flad, rund og aflang. Alt efter sorten er stenen mellemstor, stor eller meget stor og dens form rund eller aflang.

I følgende tabel angives de vigtigste krav til sukkerindhold (målt i grader Brix), frugtens form, mindstestørrelse og pH-værdi.

Sukkerindhold, form, mindstestørrelse og pH-værdi for kirsebær med beskyttet oprindelsesbetegnelse, opstillet efter sort

Sort	Sukkerindhold (målt i grader Brix)			Form	Mindste størrelse	pH-værdi		
	Mindst	Højst	Gennemsnit			Mindst	Højst	Gennemsnit
Navalinda	12	21,60	14	Flad	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Flad	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Aflang	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Aflang	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Aflang	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Kirsebær med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« tilhører udelukkende kategorien »extra« i overensstemmelse med handelsnormerne for kirsebær, som er vedtaget ved Kommissionens forordning (EF) nr. 214/2004 ⁽⁴⁾.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

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

—

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

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

plantning og dyrkning, primært på små bedrifter anlagt på terrasser og stejle skrån timer, som vanskeliggør enhver mekanisering af produktionen, jordarbejde (jordbearbejdning, gødsning, beskæring) og håndplukning.

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

Pakningen og emballagen garanterer total beskyttelse af produktet. Emballagematerialerne udvælges med omhu for at undgå forringelser. Indholdet af hver emballage skal være ensartet med hensyn til oprindelse, sort, kvalitet og størrelse. Det skal være delvist synligt, og den synlige del skal være repræsentativ for hele indholdet.

Pakningen af kirsebær med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« skal foregå i det afgrænsede geografiske område, hvilket er et nødvendigt krav for at bevare produktets kvalitet og sikre kontrol og sporbarhed i hele certificeringsprocessen frem til afslutningen.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Ud over de generelle oplysninger, som gældende lov foreskriver, skal navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse og virksomhedens særlige kendetegn fremgå af emballagen.

Kontrolorganet har to versioner af logoet til rådighed. De bruges som følger:

Logoet for »Cereza del Jerte«: Dette logo herunder kan bruges til alle kirsebær, herunder sorterne i picotas-gruppen.



Logoet for »Cereza del Jerte« + »Picota«: Dette logo herunder anvendes udelukkende til sorterne i picotas-gruppen for ikke at forvirre forbrugerne.



Uanset emballagetypen, som kirsebærrene afsendes i med henblik på markedsføring, skal denne påsættes en kontroltiket eller en nummereret identifikator af kontrolorganet.

⁽⁴⁾ EUT L 36 af 7.2.2004, s. 6.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Dyrkningsområdet ligger i de nordlige egne af provinsen Cáceres. Dette område udgøres af følgende kommuners landområde, fordelt på de tre regioner:

- VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas og Valdestillas
- LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera., Pasarón de la Vera og Torremenga
- VALLE DEL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla og Segura de Toro.

Den tætte forbindelse mellem kvalitet, bedrifternes beliggenhed i bjergegne og dyrkningstypen udelukker landbrugsområder og -bedrifter, som ikke ligger i bjergene, fra den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område. Således udelukkes:

- landbrugsbedrifter i regionen La Vera, som ligger lavere end 500 m over havet
- landbrugsbedrifter i regionen Valle del Ambroz, som ligger lavere end 600 m over havet.

Dyrkningsområdet er sammenfaldende med paknings- og emballeringsområdet.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Historisk tilknytning

Navnet »Jerte« eller »Valle del Jerte« er tæt knyttet til kirsebærrene. I Spanien forbinder mange forbrugere næsten automatisk stedet med produktet og omvendt. Området er således meget kendt for sine fremragende kirsebær og især for sine »picotas«.

Det formodes, at kirsebærtræet blev indført af araberne, og at det havde tilpasset sig disse jorder, da de nye indbyggere efter tilbageerobringen kom til. Dog er de tidligste pålidelige beviser for træets eksistens fra det 14. århundrede.

Den 2. juni 1352 slog en gruppe af kongens udsendinge sig ned for natten i en af områdets landsbyer. De høje herrer smagte her ørred og kirsebær, som allerede på det tidspunkt udmærkede sig og havde så fin en kvalitet, at man kunne byde det til sådanne fornemme gæster.

I de følgende århundreder fortsatte og udvikledes dyrkningen. Den berømte spanske læge Luis de Toro nævner i det 16. århundrede kirsebærrene fra Jerte og fremhæver dem for deres størrelse, farve og smag.

Da kastanjetræet bukkede under for »minérmøl« i det 18. århundrede, begyndte kirsebærtræet at fremtræde som et reelt økonomisk alternativ. I slutningen af det 18. århundrede og i hele det 19. århundrede vandt kirsebærplantaerne indpas i Jerte-dalen og i de to nærliggende dale.

Allerede i løbet af de første årtier af det 19. århundrede forsikrede historieskriverne, at det bedste fra området »... er kirsebærrene, som derfor er meget værdsat af hoffet ...«. I løbet af hele det 19. århundrede bredte kirsebærdyrkningen sig til alle landsbyer, så området allerede i begyndelsen af det 20. århundrede var velkendt for »sine vel-smagende kirsebær«.

Naturbestemt tilknytning

De fem beskyttede sorter er lokale og stammer fra enten Jerte-dalen eller de nærliggende dale Ambroz-dalen og La Vera-dalen. De findes næsten kun i dette dyrkningsområde, da forsøg på beplantning på andre breddegrader hidtil ikke har været nogen succes.

Forskellige forfattere har påpeget, at tilstedeværelsen af sorter uden stilk i Jerte-dalen er resultatet af en langvarig akklimatiseringsproces og mere eller mindre bevidst udvælgelse på basis af forskellige stammer af *Prunus avium* L., der fra gammel tid har vokset i disse dale mellem bjergene som lokalt forekommende art.

Ud over det forbedringsarbejde og udvælgelse ved klonavl, som Jertes indbyggere har udført, har miljøfaktorer som luftfugtigheden, der er høj selv i sommermånederne, de lette vinde i dalen, beliggenheden, det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer, højden over havet, mikroklimaet og jordens surhedsgrad været afgørende.

Ejendommenes fordeling og den vanskelige topografi skaber et havelignende landskab inddelt i små, til tider minimale, terrasser støttet af mure, hvor jordbearbejdning i høj grad foregår uden brug af mekaniske hjælpemidler.

Derfor er produktets egenskaber bestemt af brugen af et specifikt plantemateriale, der er tilpasset og akklimatiseret de miljøforhold, som er karakteristiske for Jerte-dalen og de nærliggende dale, men også af det særprægede ved et dyrkningssystem, hvor kirsebær dyrkningen drives ud fra kulturelle traditioner, der bygger på små familiebrug. For bedrifterne, der normalt består af terrasseinddelte jordlodder på stejle bjergskråninger, hvor mekanisering er vanskelig, opvejes det lave udbytte af den fremragende kvalitet.

5.2. Produktets egenart

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« omfatter udelukkende sødkirsebær, der skal konsumeres friske, af arten *Prunus avium* L. og herunder af en af de lokale sorter »Navalinda«, »Ambrunés«, »Pico Limón Negro«, »Pico Negro« og »Pico Colorado«.

Bærret har en rødlig farve, hvis intensitet varierer alt efter sorten. Kirsebærrene er som oftest vinrøde eller purpur-røde, idet det primært er typen »picota«, der høstes i området, og navnlig sorten »Ambrunés«.

»Picotas« kaldes de kirsebær, der adskiller sig mest ved, at de selv løsner sig fra stilken, når de plukkes, uden at det ødelægger kvaliteten, gør dem mindre modstandsdygtige over for håndtering eller gør dem mere letfordærlige. De kirsebærssorter, der kaldes »Ambrunés«, »Pico Negro«, »Pico Limón Negro« og »Pico Colorado« tilhører denne gruppe.

Frugternes form kan variere mellem nyreformet, flad, rund og aflang.

Alt efter sorten er frugtkødet meget fast og sprødt, og farven er rød lige som saften. Frugtkødets farve kan variere fra rød til gul eller cremefarvet og saftens farve fra rød til farveløs. Frugtkødets og saftens farve ændrer sig generelt ikke, særlig ikke saftens farve.

Stenen er et af de mest uforanderlige kendetegn. Størrelsen varierer fra mellemstor til stor eller meget stor (sorterne »Navalinda« og »Ambrunés«). Formen er rund (»Ambrunés«), rund til aflang (»Pico Colorado«) eller aflang (»Pico Limón Negro«).

Forholdet mellem sten og frugt giver en værdi, der kan svinge fra mellem (»Pico Colorado«) til stor/meget stor (»Pico Limón Negro«, »Navalinda« og »Ambrunés«).

Hvad stilken angår, er der store forskelle i længde og tykkelse:

— længde: mellem (»Ambrunés« og »Navalinda«) og lang (»Pico Negro« og »Pico Colorado«)

— tykkelse: tynd (»Pico Negro« og »Pico Colorado«), mellem (»Ambrunés« og »Navalinda«).

Hvad angår organoleptiske egenskaber er det gennemsnitlige sukkerindhold højere end det sædvanlige med et brydningsindeks, som ved optimalt modne bær varierer fra 12 til 24 g/100 g frisk vægt alt efter sorten.

Kirsebær med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« skal udelukkende tilhøre kategorien »extra« i overensstemmelse med handelsnormerne for kirsebær, som er vedtaget ved forordning (EF) nr. 214/2004.

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

De beskyttede sorter kommer næsten udelukkende fra dette område, idet forsøgene på at dyrke dem andre steder hidtil ikke er lykkedes, og de udvikler sig ikke godt, når jordbundsforhold, højde over havet, solskinstimer, fugtighed og vindforhold ikke er de rette.

Tilstedeværelsen af sorter uden stilk i Jerte-dalen er resultatet af en langvarig akklimatiseringsproces og mere eller mindre bevidst udvælgelse på basis af forskellige stammer af *Prunus avium* L., der fra gammel tid har vokset i disse dale mellem bjergene som lokalt forekommende art.

Ud over det forbedringsarbejde og udvælgelse ved klonavl, som Jertes indbyggere har udført, har klimatiske faktorer som

- fugtigheden, der er høj selv i sommermånederne
- de lette vinde i dalen, beliggenheden, det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer, højden over havet, mikroklimaet og jordens surhedsgrad været afgørende.
- Terrænforhold. Dyrkningen foregår på skråningerne fra bunden af de tre dale og indtil en højde af over 1 200 m. De niveauer, der ligger mellem 600 m over havet og den maksimale højde, er de bedst egnede til dyrkning af de kirsebærsorter af typen »picota«, som sammen med de øvrige sorter gennemgår en gradvis modning, som strækker sig fra slutningen af april til begyndelsen af august.
- Områdets jordbund er generelt kendetegnet ved et tykt lag, ikke ret kompakt, løs, sandholdig jord. Jorden er generelt naturligt veldrænet. pH-værdien er altid sur på grund af plantematerialet med værdier på mellem 5 og 5,5. Disse generelle kendetegn for jordbundsforholdene er glimrende for udviklingen af den dominerende sort (*Prunus avium* eller fuglekirsebær) og lokale kirsebærsorter.
- Klima. De tre dale, der indgår i det afgrænsede geografiske område, har disse særlige klimatiske kendetegn på grund af deres snævre og dybe profil samt den sydvendte beliggenhed. Det forrevne bjerglandskab og højdeforskellene fra bjergkam til flodseng giver en ulige fordeling af solskinstimer og temperaturer og afføder sommetider ekstreme forskelle i varmegrader. Disse klimatiske variationer er årsag til en vækstcyklus og blomstrings-/modningsperiode, der som ovenfor angivet er uensartet og strækker sig over sæsonen, hvilket resulterer i meget markante forskelle i høsttidspunkt. For en given kirsebærsort kan modningstidspunktet variere med over 20 dage.

Hvad angår fugtighed, viser måneds- og årsindekset for nedbørsfordelingen, at området har et fugtigt middelhavsklima med en kort og markant sommertørkeperiode på grund af de beskedne nedbørsmængder i de varme måneder juli og august.

Trods det generelt varme klima set ud fra årets gennemsnitstemperaturer er der meget store forskelle i temperaturen gennem de forskellige årstider. De registrerede udsving i temperaturene vidner om et meget barsk klima.

Alt i alt kan man sige, at samtlige ovenfor beskrevne særlige kendetegn vedrørende terræn, jordbund, klima og fugtighed er nødvendige for at opnå et så typisk og autentisk produkt som »Cereza del Jerte«. Hvis en af faktorerne skulle forsvinde, ville det ikke være muligt at dyrke dette produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

⁽³⁾ Se fodnote 3.

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 387/09)

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 HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»REBLOCHON«/»REBLOCHON DE SAVOIE«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Krav i nationale bestemmelser
- ☒ Andre: emballering, henvisninger til kontrolstrukturerne, den ansvarlige myndighed i medlemsstaten, sammenslutningens kontaktoplysninger og sammensætning

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)

3. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet: punkt 2 i varespecifikationen

Der er føjet præciseringer til beskrivelsen af skorpen og ostemassen, som supplerer oplysningerne i den oprindelige varespecifikation.

Vægtintervallet for den lille »Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er udvidet en anelse (230-280 g i stedet for 240-280 g).

Der er indført portionspakninger som variant. Det sker for at give de erhvervsdrivende mulighed for at tilpasse sig udviklingen i de enkelte produkters anvendelse.

⁽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.

Emballagematerialernes kvalitet og udskæringsteknikken er af en sådan art, at produktkvaliteten kan bevares ved portionspakning.

Angivelsen af den kunstige bund henviser til reglerne om pakning i varespecifikationens punkt 5.7.

Geografisk område: faser, der foregår i området: punkt 3 i varespecifikationen

Det præciseres, hvilke faser der foregår i det geografiske område.

Malkningsfasen i området er blevet tilføjet for at præcisere forløbet på de bedrifter, der ligger inden for området. Det præciseres ligeledes, at pakningen, der allerede omtales i den registrerede varespecifikation, kun udgør den første emballering af produktet, så der kan tages højde for eventuelle efterfølgende færdigpakninger af produktvarianterne.

Overgangsbestemmelsen om muligheden for modning i to kommuner, der støder op til det geografiske område, er fjernet, da de berørte virksomheder igen er etableret i det geografiske område.

En kommune, der er udskilt som følge af opdelingen af en række gamle kommuner, er blevet tilføjet (ændrer ikke afgrænsningen af det geografiske område).

Bevis for oprindelse (sporbarhed): punkt 4 i varespecifikationen

Ændringerne er en følge af reformen af kontrolsystemet for oprindelsesbetegnelser, der skyldes udviklingen i den nationale lovgivning. Der indføres f.eks. en identifikationserklæring forud for udstedelsen af tilladelsen til de erhvervsdrivende til at anvende betegnelsen. Dermed bekræftes det, at de er i stand til at opfylde kravene i varespecifikationen for det mærke, de må anvende.

Ligeledes beskrives indholdet og de nærmere bestemmelser om fremsendelse af de erklæringer, der er nødvendige for kendskabet til og opfølgningen på produkterne.

De dokumenter og registreringer, der er nødvendige for opfølgningen på sporbarhed og kontrol af produktionsbetingelser, præciseres sammen med forskrifterne for kontrol af produktegenskaber.

Med hensyn til mærkning af ostene præciseres de nærmere bestemmelser om tildeling og tilbagekaldelse af identifikationsmærker.

Malkeracer: punkt 5.1 i varespecifikationen

Definitionen af malkebesætningen, som omfatter samtlige lakterende malkekøer, goldkøer og kvier på over seks måneder på bedriften, gør det muligt at præcisere for hvilke dyr, som kontrollerne gælder.

Der er tilføjet præciseringer af, hvilken tilladt race dyrene skal tilhøre, svarende til kode 12, 46, 31, for at skærpe kontrollen.

Visse producenter kan anvende dyrene til andre formål end mælkeproduktion med henblik på fremstilling af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«. Denne mulighed består, og kriterierne herfor er nøje reguleret.

Malkekøernes foder: punkt 5.2 i varespecifikationen

a) Grundration og fodertilskud

De nye bestemmelser er en styrkelse af fodersystemet, som er baseret på grønfoder (græs og hø), for dermed at øge tilknytningen til den beskyttede oprindelsesbetegnelses område og opretholde en osteproduktion, hvor der anvendes råmælksteknologi (udelukker gæret foder).

For at nå dette mål fastsættes der en belastning pr. hektar udnyttet landbrugsareal på 1,5 storkreatur. I sommerperioden skal de lakterende køer græsse i mindst 150 dage.

For at tage hensyn til de forskelle, der kan observeres mellem bedrifterne i det geografiske område med hensyn til, hvordan de fungerer, er der indført regler for brug af foder med oprindelse uden for det geografiske område til fodring af lakterende malkekøer. Det er således muligt — dog kun på bedrifter, der ligger 600 m over havet, og bedrifter med alpegræsgange, hvor de lakterende køer græsser i over 600 meters højde over havet — at anvende foder fra andre områder end det geografiske område i en mængde af højst 25 % af grundrationen, udtrykt i tørstof.

Ved indkøb af foder uden for det geografiske område kan der kun være tale om hø.

Anvendelse af grønfoder er tilladt, men må kun anvendes ved en foderration om dagen i græsningsperioden på 150 dage. Uden for græsningsperioden er det tilladt at anvende grønfoder ved to foderrationer dagligt, men foderet skal skæres og tildeles ad to omgange. For at undgå problemer med forurening med uønskede kim skal grønfoderet tildeles i frisk stand, og krybberne skal være rengjort for rester, før en ny ration tildeles.

Ud over målet om at opretholde tilknytningen til området, men også fordi korte fibre ikke har de samme virkninger for drøvtygningen som hø af græs eller lucerne, gælder der samme fodertilskudsbegrænsning for lucernepillerne som for øvrige typer fodertilskud.

Fastlæggelsen af en positivliste for kraftfoder letter kontrollen og forhindrer teknologiske nyskabelser, der endnu ikke er kontrol med. For at bevare tilknytningen mellem produktet og dets område begrænses den samlede årlige tilførsel af fodertilskud i grundrationen til 1 800 kg pr. malkeko og 500 kg pr. kvie.

Endelig præciseres det, at den valle, der produceres på bedriften, kun må anvendes i dyrenes drikkevand og kun inden for 24 timer.

b) Forskrifter om tildeling af foder

For at undgå sundhedsproblemer og teknologiske problemer gives der helst tørfoder i vinterperioden. For ligeledes at lette drøvtygningen er det obligatorisk at uddele uforarbejdet foder (hel tilstand). Disse faktorer indebærer, at det er forbudt at anvende foderblander i forbindelse med tildeling af foderet.

c) Gæret foder

De aktuelle bestemmelser forbyder anvendelse af gæret foder til malkekøer. Der er dog mulighed for at fodre en anden, klart adskilt besætning med denne type foder på særlige betingelser, hvad angår produktion, opbevaring og anvendelse.

Driftssystem: punkt 5.3 og 5.4 i varespecifikationen

a) Forbud mod GMO (afgrøder og foder)

Med dette forbud mod GMO i henhold til varespecifikationen er det muligt at forbedre foderets traditionelle egenskaber.

b) Tilførsel af tilladt mineralsk gødning

For at fremme græsning, biodiversitet, naturlig flora og bevare miljøet er tilførslen af mineralsk gødning begrænset. Der indføres en sondring mellem kommunerne alt efter topografisk beliggenhed baseret på forvaltningens afgrænsning af »ugunstigt stillede områder«. De tærskelværdier, der er fastlagt i varespecifikationen, er et gennemsnit af hver bedrifts forskellige marker.

c) Tilførsel af organisk gødning

Betingelserne for spredning af organiske gødningsstoffer fastsættes for at beskytte køernes foder mod enhver risiko for forurening.

Med den generelle udbredelse af gødningsplaner der det muligt at sikre, at kontrollerne på dette punkt gennemføres på lige vilkår, og at der sker kontrolmæssige lettelser.

Malkebetingelser: punkt 5.5 i varespecifikationen

Malkebetingelserne præciseres for at gøre det muligt at benytte nye malketeknikker og samtidig overholde alle de krav, der er knyttet til driften af besætningen og opretholdelsen af den anvendte mælks egenskaber.

Det gøres obligatorisk at kontrollere malkeanlægget for at sikre, at den anvendte mælks kvalitet opretholdes.

Osteriets køletemperatur:

Opbevaringstemperaturen for mælken på gården eller i lageret på osteriet hæves til 10 °C i stedet for 8 °C for at fremme den nyttige teknologiske flora i mælken.

Fremstilling: punkt 5.6 i varespecifikationen

Punkt 5.6.1. Almindelige bestemmelser

Den anvendte mælk, tekniske hjælpestoffer og tilsætningsstoffer

For at opretholde egenskaberne i råvaren, som er råmælk, er der opstillet en liste over forbudt behandling af råvaren.

Afsnittet om anvendelse af tekniske hjælpestoffer og tilsætningsstoffer suppleres for at styrke den aktuelle praksis for behandlinger og tilsætningsstoffer i ostefremstillingen og således undgå, at ureguleret fremtidig praksis ødelægger ostenes egenskaber.

Fremstillingsfaserne

Der er indføjet egenskaber for fremstillingskarrene. Disse skal være åbne og må højst rumme 6 000 l.

Det er nemlig fortsat et vigtigt element at kunne iagttage ostemassens udvikling i karret ved at se på den og røre ved den, når man fremstiller ost af råmælk, der indsamles hver dag og ikke undergår nogen behandling forud for ostningen.

Styringen af fremstillingen styrkes ligeledes, hvis den anvendte mængde ikke forlænger formningsfasen væsentligt. En for lang formningsfase medfører for stor variation i ostenes egenskaber.

Der er føjet præciseringer til beskrivelsen af faserne fra forarbejdningen i karret til saltningen af ostene for at tage højde for visse tilpasninger, nemlig formenes størrelse, vægten på de lodder, der bruges til at presse de små varianter, samt saltlagens tæthed, der sænkes fra 1 140 til 1 130.

Med hensyn til saltningen må den ikke foregå i fremstillingskarret.

Det præciseres, at den samlede varighed af fremstilling, formodning og modning er mindst 15 dage fra datoen for tilsætning af løbe. Osten må således tidligst forlade fremstillingslokalet eller modningssalen på den 16. dag.

Formodning og modning

Der er foretaget redaktionelle præciseringer i beskrivelsen af formodningsfasen for at inddrage ostemestrenes viden mere præcist og opretholde ostenes kvalitet.

Forskrifterne om modningen suppleres med indførelsen af muligheden for at emballere ostene fra den 12. modningsdag og lade modningen fortsætte ved en lavere temperatur i længere tid.

Det drejer sig om en tilpasning til den hurtigere aldring af skorpen, hvis udseende i modningskælderen er optimalt omkring den 12. dag, men derefter forringes, hvilket kan medføre synlige fejl på salgstidspunktet.

Følgende bestemmelser er tilføjet:

— Obligatorisk første fase i modningskælder frem til mindst den 12. dag fra fremstillingsdatoen.

Temperaturen i kælderen skal da være mellem 10 og 15 °C og luftfugtigheden over 90 %.

— Fra den 12. dag kan ostene emballeres enkeltvis og modnes derefter indtil mindst den 18. dag ved en temperatur på mindst 6 °C.

— I tilfælde, hvor ostene ikke emballeres, fortsætter modningen i kælderen indtil mindst den 16. dag ved en temperatur på mellem 10 og 15 °C og en luftfugtighed på over 90 %.

Det præciseres, at anvendelsen af høvlede eller uhøvlede træplader som modningsunderlag er tilladt. Denne præcisering tager højde for den teknologiske betydning af udviklingen af overfladefloraen takket være positive biofilm på træpladerne.

Punkt 5.6.2 Specifikke bestemmelser om fremstilling i mælkeforarbejdningsanlæg

Der er tilføjet en præcisering af tidspunktet for sidste tilsætning af løbe for at præcisere fristen herfor.

Den rette dosis mælkesyrebakterier er præciseret.

Det anføres, at det er muligt at anvende syrningsforme. Disse forme hjælper med at forme produkterne og erstatter lærred, uden at produktets iboende egenskaber ændres. De gør det i øvrigt muligt at opnå en hurtigere »lærredstid«, en bedre styring af afdrypningen, mere ensartede oste og gavnlige virkninger for produkternes skorpe.

Muligheden for at genanvende den mængde mælk, der er tilbage efter fremstillingen, præciseres for at undgå, at ostemesteren er forpligtet til at sætte en fremstillingsproces i gang af et kar, der ikke er fyldt, hvilket letter arbejdet i karret og forbedrer styringen.

Punkt 5.6.3. Specifikke bestemmelser om fremstilling på gården

Betingelserne for fremstilling på gården suppleres med følgende bestemmelser:

- Indførelse af mikroperforeret drænende plastlærred gør det muligt at intensivere de særlige smagsmæssige træk ved gårdfremstilling, idet lærredet er fyldt med teknologisk flora.
- For at gøre det muligt at man for gårdostene kan beholde den langsomme fremstillingsteknologi, som går i retning af en mere specifik smag, begrænses den tilladte dosis mælkesyrebakterier til 0,5 % (0,5 l gærbakterier(1) pr. 100 l mælk) af den samlede mængde mælk, der er anvendt til gårdfremstilling af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«.
- Anvendelse af syrningsforme og enhver anden form eller holder, der fastholder osten i tørringsfasen, er forbudt for at sikre, at anvendelsen af lærred, som er den traditionelle metode i gårdfremstilling opretholdes. Lærredstiden er fastsat til seks timer fra begyndelsen af formningen.

Der er tilføjet præciseringer af forskrifterne om presning, vending, formodning, vask og fugtbehandling af ostene ved indgangen til modningskælderen.

Disse bestemmelser gør kodificeringen af praksis bedre og skærper de særlige træk ved gårdoste.

For at modningsvirksomheden om ønsket kan give en specifik behandling på et tidligere tidspunkt i ostefremstillingen, nedsættes varigheden af ostens ophold på bedriften til seks dage i stedet for de oprindelige ti dage.

Betingelserne for fremstilling, modning og formodning af den lille gårdost »Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er blevet indføjet og skal præcisere visse bestemmelser i forhold til praksis.

Faktorer som bevis på tilknytningen til det geografiske miljø: punkt 6 i varespecifikationen

Affattelsen af dette afsnit omfatter følgende underafsnit: det geografiske områdes egenart: naturbestemte og menneskelige faktorer, produktets egenart og årsagssammenhæng.

Denne omorganisering ledsages af redaktionelle forbedringer og præciseringer, hvor det har været nødvendigt.

Specifikke mærkningselementer: punkt 8 i varespecifikationen

Elementerne i mærkningen af ostene flyttes til afsnit 4: Bevis for oprindelse

Forpligtelsen til at påføre INAO-symbolet erstattes af forpligtelsen til at påføre Den Europæiske Unions BOB-symbol.

Det præciseres, at der ud over de lovpligtige påskrifter, der gælder for alle oste og udtrykket »lille«, hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i handelspapirer må angives andre benævnelser eller påskrifter sammen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse end særlige fremstillings- eller varemærker.

Krav i nationale bestemmelser: punkt 9 i varespecifikationen

Der er indsat en tabel, som viser de vigtigste kontrolpunkter i varespecifikationen, målværdierne og evalueringsmetoderne.

Yderligere ændringer

- (1) Emballering: punkt 5.7 i varespecifikationen

Ostene emballeres som hele oste, halve oste eller portioner.

For at bevare skorpens kvalitet og undgå udtørring og uønsket skimmeldannelse skal osten forlade det geografiske område i en egnet emballage. Denne emballage skal beholdes, indtil produktet præsenteres for slutbrugeren, men er ikke til hinder for en eventuel ompakning.

Denne emballage skal omfatte en kunstig bund af træ, hvis diameter er præciseret. Under udskæring skal denne kunstige bund beholdes.

Disse bestemmelser tilsammen gør det muligt at bevare skorpens kvalitet, teksturen i ostemassen og ostens aromatiske intensitet. I øvrigt har den kunstige bund og emballagen en fugtregulerende funktion for »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«, som har en skrøbelig skorpe og let udtørres. De anvendte emballager påvirker ikke den særlige svampeflora på skorpen af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«.

Imidlertid er enkeltvis indpakning af disse oste ikke obligatorisk for oste bestemt til forarbejdning i fødevareindustrien. I så fald er det ikke nødvendigt med en kunstig bund.

- (2) Medlemsstatens ansvarlige myndighed: ændring af adressen på Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).
- (3) Sammenslutningens sammensætning: Der er tilføjet præciseringer.

Kontaktoplysninger for kontrolstrukturerne: Kontaktoplysningerne er ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»REBLOCHON«/»REBLOCHON DE SAVOIE«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Reblochon« eller »Reblochon de Savoie«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3: Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er en halvfast ost fremstillet af råmælk i form af sødmælk fra køer af en af racerne Abondance, Montbéliarde og Tarentaise, af form som en flad cylinder med let sammenfaldne sider, ca. 14 cm i diameter, ca. 3,5 cm høj og en vægt på mellem 450 og 550 g.

Den indeholder mindst 45 g fedt i 100 g tørstof efter fuldstændig tørring, og tørstofindholdet må ikke være under 45 g pr. 100 g ost.

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

Skorpen vaskes under modningen og er tynd, regelmæssig og ensartet. Farven varierer fra gul til orangegul, og skorpen er dækket helt eller delvis af et tyndt lag kort hvidt skæg.

Ostemassen er ikke særlig fast, ensartet, blød og cremet. Dens farve varierer fra cremefarvet til elfenbensgul, og den er letsaltet og kan have små huller.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse gælder også den mindre størrelse ost eller lille variant, som har samme organoleptiske egenskaber, men kun er ca. 9 cm i diameter, ca. 3 cm i højden og har en vægt på mellem 230 og 280 g.

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« fremstilles som hele oste eller i portioner.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«, må udelukkende stamme fra malkebesætninger bestående af køer af malke racen Abondance, Montbéliarde eller Tarentaise (også kaldet Tarine).

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

For at sikre tilknytningen til området skal besætningens foder primært komme fra betegnelsens geografiske område. Grundrationen består af foder sammensat af:

- mindst 50 % græs fra græsning i sommerperioden og hø, der gives dagligt i vinterperioden
- grønfoder: fodermajs, grønthøstet græs, foderbede. Halm må gives i grundrationen, men kun til kvier.

I sommerperioden varer græsningen mindst 150 dage.

Foder fra området skal dække lakterende malkekøers fulde grundration udtrykt i tørstof. På de bedrifter, der ligger højere end 600 m over havet, og bedrifter med alpegræsgange, hvor de lakterende køer græsser i over 600 meters højde over havet, skal foderet fra det geografiske område dække mindst 75 % af lakterende malkekøers grundration udtrykt i tørstof. Ved indkøb af foder uden for det geografiske område kan der kun være tale om hø.

Som supplement til grundrationen kan der gives fodertilskud. Det omfatter kraftfoder samt kunsttørret foder. Alle disse fodertilskud kan gives til de lakterende køer i en mængde af 1 800 kg om året pr. malkeko.

Det er forbudt at tilsætte malkebesætningens foder ensilageprodukter, gæret foder, græs i wrapballer og foder, der kan påvirke mælkens eller ostens lugt eller smag negativt, eller som udgør en risiko for bakterieforurening.

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

Mælkeproduktionen, malkningen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

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

Den første emballering af ostene foregår i det geografiske område, før osten forlader modningssalen, idet denne er sidste fase af fremstillingen af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«. Denne bestemmelse gør det muligt at opretholde skorpens kvalitet og undgå udtørring af produktet og udvikling af uønsket skimmeldannelse. Denne første emballering hindrer ikke, at produktet ompakkes i en anden virksomhed på et senere tidspunkt.

Denne pakning i en egnet emballage omfatter en kunstig bund af grantræ på mindst en af ostens flader, når der er tale om en hel eller en halv ost. Portionerne skal have skorpe på tre flader.

Produkter beregnet til fødevareindustrien må ikke pakkes enkeltvis, men skal dog være emballeret, når de forlader det geografiske område.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Mærkningen af osten skal indeholde oprindelsesbetegnelsen »Reblochon« eller »Reblochon de Savoie«, som skal være skrevet med bogstaver, der i størrelsen er mindst to tredjedele af de største bogstaver på mærkningen. I øvrigt kan mærkningen indeholde navnet på oprindelsesbetegnelsen ledsaget af udtrykket »lille« for den mindre størrelse ost defineret i punkt 3.2.

Ud over de lovpligtige påskrifter, der gælder for alle oste og for ovennævnte ord, må der hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i handelspapirer angives andre benævnelser eller påskrifter sammen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse end særlige fremstillings- eller varemærker.

Mærkningen skal indeholde Den Europæiske Unions BOB-symbol. Angivelsen »appellation d'origine protégée« må desuden påføres etiketten

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område dækker to tredjedele af departementet Haute-Savoie (hele den del, der ligger øst for Annecy i over 500 meters højde over havet) samt nogle kommuner eller dele af kommuner i departementet Savoie.

Departementet Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillon, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Féréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy og Vovray-en-Bornes.

Departementet Savoie

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (del G1 og G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (del A1, A2 og A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle og Ugine.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område er beliggende i de nordlige Alper og omfatter bjergegnene mellem Lac Léman og Massif du Mont Blanc. Det afgrænses mod øst af grænsen til Schweiz og strækker sig mod vest indtil Alpernes vestligste forbjerger. Mod syd grænser det geografiske område op til bjergområdet Beaufortain, men omfatter den nordlige del af Bauges-bjergene.

Bjergterrænet er særdeles varieret med bjerge, der bliver højere og højere mod øst (fra 1 000 m høje vestlige forbjerger over de mere end 2 000 m høje kalkstenstinder til de over 4 000 m høje toppe på Mont Blanc-massivet) og gennemskæres af brede dale, der ligger mindst 500 m over havet (Dranse, Giffre, Arve og Arly).

Det geografiske område omfatter meget forskelligartede jordbundsforhold. Bjergområder af hovedsagelig kalkstensklipper gennemløber området fra nordøst til sydvest. Visse særligt slidstærke lag danner her skarpe bjergkamme, f.eks. Aravis-bjergkæden. Mod vest udgøres forlandet af en ler- og kalkholdig molassejordbund med forrevne kalkstensformationer (Salève). Mod øst udgør de krystallinske bjergmassiver Mont Blanc og Aiguilles Rouges de højeste tinder i området, og her er klipperne syreholdige (granit, gnejs og glimmerskifer). Mod nord består Chablais-bjergene af en blanding af syreholdige og kalkholdige klipper.

Klimaet er bjergklima direkte eksponeret for de vestlige strømninger. Det er kendetegnet ved rigelige nedbørsmængder (over 900 mm om året) uden sommertørke. Midt inde i bjergområderne falder der sædvanligvis 1 500-2 000 mm om året. På grund af bjergklimaet er vintrene kolde og nedbøren rigelig i form af sne. Bjergformationerne og højden over havet har stor indflydelse på de lokale klimaforhold.

Den største del af landbrugsarealet er udlagt til eng. Regionen er kendetegnet ved en særlig omfattende udlægning af permanente engarealer i højden kaldet alpegræssange. Disse rummer en stor planterigdom alt efter de varierende miljømæssige forhold (jordbund, nedbør, eksponering, højde osv.) og anvendelsen (græsningspraksis). 90 % af græsarealerne er permanente enge med primært hundegræs, som anses for at være en særdeles god fodergræsart, foruden hvidkløver og rødkløver. Man finder frodige høslætunge med vild syre, gennemsnitlige høslætunge eller græsmarker med stor pimpinelle og magre eller tørre høslætunge eller græsmarker med engsalvie og merian. Den udnyttede vegetation er spredt på etager fra bunden af dalen og indtil højder på over 2 500 m.

Menneskelige faktorer

En af egenskaberne ved malkebedrifterne i det geografiske område er brugen af alpegræssange om sommeren. Køernes liv er stærkt påvirket af årstidernes gang. De forlader stalden i begyndelsen af maj, græsser på lavtliggende jorder, flytter op på alpegræssangene i begyndelsen af juni og bliver så her indtil begyndelsen af oktober. Derefter kommer vinterperioden, som er den længste med adskillige måneder med sne og dårligt vejr. Opdrætteren skal derfor om sommeren indsamle det foder, som besætningen skal have i perioden fra november til april (der skal beregnes ca. 2 000 kg hø pr. ko pr. vinter).

På grund af disse produktionsvilkår bruger mælkeproducenterne malkekvægracer, som stammer fra bjergegne og har tilpasset sig de fysiske og klimatiske vilkår i miljøet (morfologi tilpasset græsning på skrånende enge, hårdføre med hensyn til temperaturen, god udnyttelse af græsning om sommeren og tørfoderet om vinteren), samtidig med at de giver en regelmæssig ydelse af kvalitetsmælk.

Malkekøernes foder består primært af græs fra græsning om sommeren og tørfoder om vinteren. Fodertilskud er begrænset til en vis mængde for at bevare den lave opdrætsintensitet. Der må ikke indgå gærede foderstoffer i tilskuddet, da det kan have en negativ virkning på mælkenes lugt og smag og dermed ostens.

Navnet Reblochon de Savoie kommer af ordet »Reblâche«, som betyder »malke en gang til«. Denne praksis var almindelig allerede i det 13. århundrede. Landmanden, som lejede alpegræssangen, skulle betale en afgift i form af mælk til ejeren. Koen, der ikke blev malket helt færdig ved den lejlighed, gav ved den anden malkning en lille, men meget flødeholdig mængde mælk, da den sidste mælk ved malkningen er meget fed. Ostemestrene havde således kun lidt, men fed mælk at fremstille ost af, og det gav oste, der var cremede og små. Takket være udviklingen fra byttehandel til pengeøkonomi nåede den hidtil hemmelige Reblochon i det 18. århundrede endelig frem til midtagsbordene hos både borgere, gejstlige og adelige.

Ostemesterens arbejde, der bygger på ældgammel overleveret viden, spiller en væsentlig rolle i udnyttelsen af det aromatiske potentiale i »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«. Forarbejdningen af råmælken uden forudgående behandling og ved en lav temperatur gør det muligt at opnå det fulde potentiale. Malkningen to gange om dagen kræver en hurtig og præcis anvendelse af mælken. Anvendelse af råmælk indebærer forarbejdning i åbne kar for at give ostemesteren mulighed for at bruge sine øjne og hænder og justere produktionen efter eventuelle variationer i mælken.

Modningen blev i begyndelsen varetaget på gården oppe på alpegræssangene. Derefter har den udviklet sig nede i dalene, hvor den forholdsvis lette adgang har fremmet udviklingen af modningslagre. På modningslagrene skal varetages flere opgaver, især overvågning af temperaturen under modningen, idet dette er vigtigt for svampefloraen (som giver skorpen dens karakteristiske udseende). Der findes flere bakteriegrupper, som lever side om side og på skift på ostens overflade. De skiftende grupper skyldes primært udviklingen i skorpen pH-værdi og saltindhold. Denne mikroflora og navnlig *Geotrichum candidum* giver »Reblochon«/»Reblochon de Savoie« dens tynde hvidskimmeloverflade, som er kendetegnende for osten, men bidrager også i vid udstrækning til udviklingen af ostemassens tekstur og smag.

Handelen med Reblochon tog fart i det 19. århundrede, hvilket skabte en specifik handelsaktivitet, der befordredes af udviklingen af kommunikationsmidlerne. I første halvdel af det 20. århundrede bredte produktionen af Reblochon sig endda til områder uden for oprindelsesstedet, hvilket fik producenterne til allerede i 1953 at beskytte deres produkt og definere særlige produktionsbetingelser.

5.2. Produktets egenart

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er en halvfast ost fremstillet af råmælk i form af sødmælk fra køer. Mælken forbehandles ikke før ostefremstillingen.

Osten er lille og har en lav vægt og kan markedsføres i en mindre variant. Den har form af en flad cylinder med let sammenfaldne sider.

Det er en flødeagtig ost med et cremet og smidigt indre, elfenbensfarvet og let saltet, med mælkeagtig og brændt aroma. Den tynde vaskede skorpe med den safrangule farve er dækket af et tyndt lag hvidt skæg (svampeflora).

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

Det meget våde bjergklima, som gælder det fulde geografiske område, fremmer den kraftige vækst af græs forår og sommer. De varierende miljømæssige forhold såsom højde og eksponering af alpegræsgangene og arten af klippegrund udmønter sig i en stor botanisk rigdom i engene, som har særlige florasammensætninger alt efter beliggenhed.

Mange arter i floraen har kraftige aromaer, som bidrager til de særlige træk ved »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«. Forskelle i ostenes sensoriske egenskaber kan henføres til de forskellige typer hø og græs, som findes rundt om i det geografiske område.

Dette barske miljø er meget krævende for kvægbesætningerne, og kun bjergracer er tilpasset til at kunne holde til denne levevis, der rummer både det stillestående liv i stalden om vinteren nede i dalene og de lange daglige vandring på alpegræsgangene om sommeren, hvilket kan indebærer flere hundrede meters højdeforskel.

Disse racer er på disse vilkår i stand til at producere en proteinrig mælk, der er yderst velegnet til ostefremstilling, idet den gel, der opnås efter tilsætning af løbe, er fast, og ostefremstillingsudbyttet er højt.

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« blev oprindeligt fremstillet af beskedne mængder fed mælk og er resultatet af anvendelsen af en enkel teknologi (kun lidt opvarmning, hurtig podning, ingen dræning i karret), som giver kort modningstid.

De organoleptiske egenskaber hos »Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er således tæt knyttet til både malkekøernes foder (græsning og fodring), som hidrører fra en flora, der er tilpasset de ovenfor beskrevne klimaforhold, og videreførelsen af den viden, som ostemestre og modningslagres personale besidder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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

^(*) Se fodnote 3.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA