



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

31. december 2014

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2014/C 468/01	Euroens vekselkurs	1
---------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 468/02	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	2
2014/C 468/03	Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	10

DA

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

30. december 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2160	CAD	canadiske dollar	1,4132
JPY	japanske yen	145,41	HKD	hongkongske dollar	9,4340
DKK	danske kroner	7,4436	NZD	newzealandske dollar	1,5536
GBP	pund sterling	0,78230	SGD	singaporeanske dollar	1,6085
SEK	svenske kroner	9,4746	KRW	sydkoreanske won	1 334,19
CHF	schweiziske franc	1,2028	ZAR	sydafrikanske rand	14,1487
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,5442
NOK	norske kroner	9,0420	HRK	kroatiske kuna	7,6598
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 099,67
CZK	tjekkiske koruna	27,728	MYR	malaysiske ringgit	4,2559
HUF	ungarske forint	314,98	PHP	filippinske pesos	54,420
LTL	litauiske litas	3,45280	RUB	russiske rubler	69,1315
PLN	polske zloty	4,3103	THB	thailandske bath	40,019
RON	rumænske leu	4,4847	BRL	brasilianske real	3,2394
TRY	tyrkiske lira	2,8587	MXN	mexicanske pesos	17,9293
AUD	australske dollar	1,4878	INR	indiske rupee	77,1686

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

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2014/C 468/02)

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

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****ANSØGNING OM ÆNDRING I OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9**

»CHEVROTIN«

EF-nr.: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktbetegnelse
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet: Emballering

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikation 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)

⁽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.

3. Ændring(er)

3.1. Beskrivelse

Beskrivelsen af ostemassen specificeres med henblik på bedre at beskrive produktets egenskaber.

Fedtindholdet i tørstoffet er sænket fra 45 % til 40 %. Det skyldes de konstaterede ændringer i mælkens fedtindhold alt efter gedernes græsningsforhold. Da der anvendes mælk hver dag, kan ostens fedtindhold således variere kraftigt. Der blev ikke tidligere taget behørigt højde for denne variabel.

3.2. Geografisk område

En del af kommunen Annecy-le-Vieux er kommet med i det geografiske område. I forlængelse af en erhvervsdrivendes ansøgning om optagelse i området blev skemaet over kriterier for afgrænsning, der blev oprettet i forbindelse med den oprindelige definition af det geografiske område, ajourført. Det ekspertudvalg, der fik til opgave at undersøge denne afgrænsning, konkluderede, at en del af kommunen Annecy-le-Vieux opfylder kriterierne.

De kendetegn, der beskriver det geografiske område, flyttes til og omformuleres i kapitlet »Elementer, der underbygger tilknytningen til det geografiske område«.

3.3. Bevis for oprindelse

De erhvervsdrivendes indberetningsforpligtelser præciseres. Disse ændringer er en konsekvens af reformen af systemet for kontrol med oprindelsesbetegnelser, der blev indført ved lovbekendtgørelse nr. 2006-1547 af 7. december 2006 om udnyttelse af landbrugs- og skovbrugsprodukter samt fødevarer og havprodukter. Der er bl.a. indført regler om identifikation af de erhvervsdrivende med henblik på godkendelse af deres evne til at opfylde kravene i varespecifikationen for det mærke, som de ønsker at bruge, samt om de erklæringer, der er nødvendige for at kende og følge op på de produkter, der skal markedsføres med en oprindelsesbetegnelse, og de erklæringer, der vedrører dyrenes foder.

Derudover er der tilføjet en bestemmelse om produktkontrol med henblik på at undersøge produktkvaliteten for enden af produktionskæden.

Det præciseres, at det identifikationsmærke, der sættes på ostene, er rundt.

3.4. Fremstillingsmetode

Mælkeproduktion

Definitionen af »besætning« præciseres med udgangspunkt i den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation: »Ved besætning forstås inden for rammerne af denne varespecifikation hele gedebesætningen bestående af lakterende geder, goldgeder, gedekid og bukke.«

En skrivefejl ved kopieringen af den nationale tekst rettes, idet bestemmelsen om, at 80 % af dyrene skal være af alperacen, gælder hele besætningen og ikke kun gederne.

Den anvendte gederace præciseres. Da alperacen består af flere fænotyper, der strækker sig fra gulbrune over sortbrogede til sorte geder, har denne ændring til formål at oplyse de erhvervsdrivende om, hvilke fænotyper der kan anvendes. I daglig tale betegnes disse fænotyper bortset fra den gulbrune som »Chèvres des Savoie«.

For at lette kontrolarbejdet præciseres metoden til beregning af loftet for den gennemsnitlige produktion pr. lakterende ged med udgangspunkt i den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation.

Foder

- Der er opstillet en positivliste over de tilladte foderstoffer og de råvarer og tilsætningsstoffer, der må anvendes i tilskudsfoderet, med det formål at regulere foderarterne og lette kontrolarbejdet.
- Der er navnlig tilføjet en præcisering vedrørende det foder, der indgår i kategorien foderstoffer, idet denne kategori er blevet udvidet med tørret foder. Dette giver en bedre definition af de fodertyper, som gederne må fodres med.
- Maksimumsgrænserne for anvendelsen af tilskudsfoder og tørret foder præciseres for bl.a. at undgå, at gederne fodres med disse former for foder i stedet for græs. Anvendelsen af tilskudsfoder til lakterende geder begrænses således til 300 g pr. liter produceret mælk, og hvis der anvendes tørret foder, begrænses anvendelsen af tilskudsfoder og tørret foder til 500 g pr. liter produceret mælk.

- Muligheden for, at der anvendes tørret foder, der ikke kommer fra det geografiske område, præciseres for at gøre det lettere at kontrollere det samlede foders oprindelse.
- Der indføres bestemmelser, som forbyder anvendelsen af genetisk modificeret foder og plantning af genetisk modificerede afgrøder på bedrifterne for at bevare tilknytningen til området.
- For at garantere, at gedernes foder er af høj kvalitet, præciseres det, at alt foder skal opbevares under forhold, der sikrer dets renhed.

Betingelserne for gødningsspredning på de parceller, hvor gedefoderet produceres, præciseres, da tilførslen af organisk materiale kan ændre sammensætningen af græsengenes flora, og reguleringen heraf gør det således muligt at bevare en naturlig og mangfoldig flora og at bevare tilknytningen til det geografiske område.

»De eneste tilladte former for organisk gødning stammer fra området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Chevrotin og består af kompost, husdyrgødning, gylle, ajle (af landbrugsoprindelse) og organisk gødning, som ikke er af landbrugsoprindelse, såsom spildevandsslam (eller underprodukter heraf) og grønt affald.

Al spredning af organisk gødning, som ikke er af landbrugsoprindelse, skal ledsages af en analyse af hvert enkelt parti (lastbil, tank osv.) for de i lovgivningen fastsatte patogene kim, tungmetaller og organiske sporstoffer.

Det er tilladt at sprede organisk gødning, som ikke er af landbrugsoprindelse, på bedriftens areal, men med øjeblikkelig nedgravning og under overholdelse af gældende lovgivning vedrørende særlige begrænsninger (datoer, beskyttede områder osv.), mængder osv.»

Fremstilling

De aktiviteter, der skal finde sted på bedriften (mælkeproducenten), præciseres og flyttes til punktet »Fremstilling« fra kapitlet »Beskrivelse af produktionsmetoden« i varespecifikationen.

Bestemmelsen om de faciliteter, hvor »Chevrotin« fremstilles, ændres med henblik på at gøre det klart, hvordan faciliteter, der anvender mælk fra andre dyrearter til andre produktioner, drives.

Sætningen »Denne enkle afkøling af mælken gør det således muligt at fremme naturlige gærstoffer og undgå udviklingen af psykoaktiv flora« udgår, da der er tale om en oplysning og ikke om et kontrolpunkt.

For at lette kontrolarbejdet præciseres det, at den bedrift, hvis mælk helt eller delvist anvendes til fremstilling af »Chevrotin«, skal overholde alle de betingelser for mælkeproduktion, der er fastsat i varespecifikationen.

En tidligere skrivefejl ved kopieringen af den nationale tekst rettes med udgangspunkt i den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation:

Temperaturintervallet for tilsætning af løbe ændres (30-38 °C i stedet for 32-36 °C ved tilsætning af løbe, idet dette interval opretholdes under hele koaguleringen).

Sammensætningen af mælkesyre kulturerne er angivet med henblik på at sikre, at de udvalgte kulturer respekterer den specifikke flora og lader Chevrotin-ostens særpræg komme til udtryk.

Definitionen af lærredet til formning af osten er ændret. Lærredet kan være af bomuld og ikke kun af hør. Der er tale om en tilføjelse til den oprindelige formulering, hvor der udelukkende nævnes hør, eftersom bomuld ligeledes har vist sig at være egnet til denne proces.

Modning

Underlaget til modning er ikke længere udelukkende begrænset til plader af gran. Sammenslutningen har konstateret, at det også er muligt at anvende andre underlag end træ, så snart tørringsfasen, hvor underlaget obligatorisk skal være granplader, er afsluttet. Det er nemlig i denne fase, at træet spiller sin rolle som vandregulator og underlag for modningsfloraen. Det har i praksis vist sig, at andre typer underlag, som er enklere at bruge, ikke ændrer ostens særpræg, når de først anvendes i modningsfasen. De forsøg, som forskellige erhvervsdrivende har udført på andre underlag (tremmehylder), har vist, at kvaliteten opretholdes (ingen problemer med for meget vand eller fastgroet flora). Disse mere inerte underlag har vist sig at være praktiske i forbindelse med håndteringen af uønsket kim i kollektive modningsfaciliteter, da de er nemme at gøre rent.

3.5. Mærkning

Forpligtelsen til at mærke ostene med »appellation d'origine contrôlée« udgår og erstattes af en forpligtelse til at påsætte EU's symbol vedrørende den beskyttede oprindelsesbetegnelse med henblik på at sikre læsbarhed og synergi i formidlingen af produkter, der er registreret med en beskyttet oprindelsesbetegnelse. Ostene kan også mærkes med betegnelsen »appellation d'origine protégée«.

Forpligtelsen til at påsætte INAO's logo udgår som følge af udviklingen i den nationale lovgivning.

3.6. Krav i nationale bestemmelser

I overensstemmelse med den nationale reform af systemet for kontrol med førnævnte beskyttede oprindelsesbetegnelser er der tilføjet en oversigt over de vigtigste kontrolpunkter og den relevante evalueringsmetode.

3.7. Yderligere ændringer

Emballering

Bestemmelserne om emballering ændres ikke (den hele ost emballeres i en enkeltpakning, der bl.a. omfatter en falsk bund af gran). Ændringen vedrører det tidspunkt, efter hvilket ostene kan emballeres (fra og med den 15. modningsdag og ikke »når modningen er afsluttet«, som det fremgår af kapitel 2 i den registrerede varespecifikation).

Denne fremgangsmåde gør det muligt at sikre produktets integritet efter modningsfasen. Den har faktisk en positiv indvirkning på konsistensen, da emballagen fungerer som en »mikrokælder« og dermed er med til at give osten en blødere konsistens, da den sikrer, at osten ikke tørrer ud, og fremmer proteolysen. Denne fremgangsmåde gør det ligeledes muligt at styre forekomsten af fejl (f.eks. sorte pletter, der kan opstå sidst i modningsfasen på oste, der ligger ubeskyttet på en træplade eller tremmehylde) eller skader på skorpen (revner, deformation).

ENHEDSDOKUMEN

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»CHEVROTIN«

EF-nr.: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Chevrotin«

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

Osten »Chevrotin« fremstilles udelukkende af fuldfed råmælk fra geder, har en cylindrisk form med en diameter på 9-12 cm og en højde på 3-4,5 cm og vejer mellem 250 og 350 g.

Det er en presset, uopvarmet ost med vasket skorpe, som efter modning helt eller delvist dækkes af et fint hvidt skum, som primært består af geotrichum. Osten indeholder mindst 40 g fedt pr. 100 g ost efter fuldstændig tørning og har en tørstofvægt på ikke under 45 g pr. 100 g ost.

»Chevrotin« emballeres i en enkeltpakning, som bl.a. omfatter en falsk bund i form af en skåret granplade.

»Chevrotin« emballeres som en hel ost.

Ostemassen er lind og kan have en fastere midte og små huller. Osten er cremefarvet, letsaltet og har en smag af ged.

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

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den mælk, der anvendes til fremstillingen af »Chevrotin«, kommer fra besætninger bestående af mindst 80 % dyr af alperacen, herunder dyr tilhørende den såkaldte »chèvre des Savoie-race«, som er registreret af Institut de l'Élevage under programmet for beskyttede gederacer.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Gederne fodres med græs fra græsgange og hø.

Udgangspunktet for dette foder er i mindst fem måneder den vegetation, som gederne indtager på græsgangene i produktionsområdet.

Opdrætteren råder over et græsningsareal på mindst 1 000 m² pr. ged.

Kun de foderstoffer, der fremgår af nedenstående liste, er tilladt til fodring af hele besætningen:

- Det eneste tilladte grovfoder er den vegetation, som gederne indtager på græsgangene, samt hø fra naturlige græsarealer og kunstige græsarealer med græsplanter og bælglplanter, der opbevares under gunstige forhold
- Tørret foder: tørret roeffald og tørret lucerne
- Følgende råvarer anvendt i fremstillingen af tilskudsfoder: alle kornsorter og affald heraf, melasse anvendt som bindemiddel, hele eller knuste ærtefrø, hestebønnefrø, lupinfrø og sojafrø, solsikkekager, koprakager, hørkager, palmekerne kager, rapskager, sojakager, bomuldsfrø kager og kartoffelkager, vegetabiliske fedtstoffer, alle mineraler, makroelementer, laktoserum fra bedriften opbevaret under gunstige forhold for at undgå kontaminering med patogene kim. De eneste tilladte tilsætningsstoffer er sporstoffer og vitaminer.

Foder produceret i området skal udgøre mindst 70 % af besætningens samlede foder målt i tørstof. Mængden af tilskudsfoder til lakterende geder er begrænset til 300 g pr. liter produceret mælk.

Ved anvendelse af tørret foder er mængden af tilskudsfoder og tørret foder begrænset til 500 g pr. liter produceret mælk.

Dyrenes foder må alene indeholde planter, biprodukter og tilskudsfoder, der ikke stammer fra genetisk modificerede produkter.

Der må ikke plantes genetisk modificerede afgrøder på en bedrifts areal, når denne producerer mælk, som forarbejdes under oprindelsesbetegnelsen »Chevrotin«. Dette forbud gælder alle plantearter, der kan gives som foder til bedriftens dyr, og alle arter, der kan kontaminere disse. Tolerancetærsklen er i overensstemmelse med gældende lovgivning og gælder hver enkelt bestanddel af foderet.

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

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

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

For at beskytte osten og bevare dens afgørende egenskaber både med hensyn til skorpe, konsistens og duft emballeres »Chevrotin« som en hel ost. Emballeringen i en egnet emballage omfatter tilstedeværelsen af en falsk bund af grantræ på mindst en af ostens sider. Osten emballeres i det geografiske område.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Alle oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chevrotin« sælges med en etiket, hvorpå er angivet oprindelsesbetegnelsen.

Oprindelsesbetegnelsen er skrevet med en skrift, der er mindst 20 % større end al anden skrift på etiketten.

Et rundt, gennemsigtigt kaseinmærke angiver oprindelsesbetegnelsen og producentens identifikationsnummer. Det anbringes på en af ostens sider under fremstillingen.

Etiketten skal omfatte EU's BOB-logo. Den kan ligeledes omfatte betegnelsen »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Departementet Haute-Savoie

Følgende kommuner i deres helhed:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Dele af følgende kommuner:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Departementet Savoie

Følgende kommuner i deres helhed:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Dele af følgende kommuner:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område dækker bjergområdet i departementet Haute-Savoie, der består af de tre bjergmassiver Chablais, Mont-Blanc og Aravis, samt bjergmassivet Bauges i departementet Savoie. Det er kendetegnet ved:

- et koldt og fugtigt klima (årlig nedbørsmængde på over 1 200 mm med bl.a. en nedbørsmængde i sommerperioden på over 60 mm)
- bioklima: bjergklima i hele området
- hårde kalkbanker i landskabet, hvis tilstedeværelse i øvrigt er afgørende for den kalkholdige jord på græsarealerne
- en græsvegetation domineret af arter, der er tilpasset dette bjergklimas kendetegn.

Betegnelsens geografiske område er kendetegnet ved selektive klimatiske forhold og biotopernes mangfoldighed. Floraen og vegetationen er således original og mangfoldig.

Floraens originalitet kommer til udtryk ved en stor forekomst (i lav højde, dér, hvor bjergklimaet begynder) og derefter dominans (over 1 500 m) af særlige arter (blandt de hyppigt forekommende græsplanter: *Poa alpina*, *Festuca violacea*) og af slægter og familier, der kun findes få af på de omkringliggende sletter (f.eks. ensianfamilien).

De bjerggræsange, der ligger i det område, hvor »Chevrotin« produceres, er med hensyn til de forskellige plantearter kendetegnet ved knapheden på visse græsplanter, der er dominerende i lavlandet under intensive forhold, navnlig *Lolium perenne* (højdebetinget), og ved den korrelative overflod af visse dikotyledoner, *Géranium silvaticum* og *Chaerophyllum hirsutum*.

Den største mangfoldighed finder man på de højt beliggende græsarealer, bl.a. som følge af kontrasterne i jordbundsforholdene. Jorderne varierer stærkt, afhængig af nedbør, klipper, vandløb og klippesidernes skråningsgrader, og kan altså variere stærkt på samme bjerg.

Det betyder, at besætningerne ofte inden for samme græsningsparcel støder på en række forskellige miljøer og plantearter, både kalkkyndende og kalkskyende planter, der trives i tørt og vådt klima.

Menneskelige faktorer

Klimaet og det geologiske miljø giver tilsammen det geografiske område et stort foderpotentiale, som har haft stor betydning for den regionale økonomi, der primært er baseret på landbrugssystemer rettet mod græsning, opdræt og især mælkeproduktion.

Gennem århundreder har mennesket oprettet et system med agrogræsgange baseret på en græsningsperiode (mindst fem måneder), heraf en del på bjerggræsgange, og en vinterperiode, hvor dyrene bl.a. fodres med høg.

Dette bjergmiljø er det foretrukne opholdssted for alperacen, herunder den såkaldte »chèvre des Savoie«, der i kraft af deres robusthed og mælkekvalitet er særdeles velegnede til udnyttelse af vanskelige forhold og ostefremstilling.

I denne forbindelse har gedeopdræt gennem meget lang tid været en indtægtskilde for familierne i området, som supplerede indtægterne fra kvægopdræt. De fremstillede produkter (mælk, ost, kød) var til privatforbrug.

Allerede i dokumenter fra det 18. århundrede nævnes forekomsten i området af en ost benævnt »Chevrotin«.

De bedste beviser herpå er forpagtningsdokumenterne (en slags lejekontrakter), hvor gårdmanden (en sæterbeboer) meget ofte skulle betale en afgift i form af oste. Blandt disse nævnes »Chevrotin« regelmæssigt.

Denne viden om ostefremstilling er blevet overdraget fra generation til generation (fremstilling med varm mælk enten umiddelbart efter malkning eller efter højst 14 timer ved en temperatur på mindst 10 °C, begrænset opvarmning i beholderen, for-modning og vask).

5.2. Produktets egenart

I gedeostefamilien er »Chevrotin« særlig derved, at den fremstilles ved anvendelse af en teknologi med hurtig koagulering og vasket skorpe.

»Chevrotin« er en presset, uopvarmet ost med vasket skorpe, der fremstilles af fuldfed råmælk fra geder og udelukkende produceres på bedriften.

»Chevrotin« har en fin og tynd, svagt rødlig skorpe, som er helt eller delvist dækket af et fint hvidt skum. Ostemassen er lind og kan have en fastere midte og små huller. Osten er cremefarvet, letsaltet og har en smag af ged.

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 geografiske område ligger i de kalkholdige nordlige foralper og får store mængder nedbør som følge af dets direkte eksponering mod vest. Denne fugtighed fremmer sammen med en relativt moderat højde over havets overflade udviklingen af græseng og skov.

De teknikker, der anvendes til gedeopdræt, og som er rettet mod ekstensiv udnyttelse af naturressourcerne, fremmer denne alpefloras mangfoldighed, som kommer til udtryk i ostens karakteristiske smag.

Det forhold, at der opdrættes kvæg og geder side om side i det geografiske område, er muligvis en forklaring på, at den teknologi, der anvendes til fremstilling af »Chevrotin«, i vid udstrækning ligner den, der anvendes til fremstilling af oste af komælk fra området.

At osten »Chevrotin« udelukkende fremstilles på bedriften af råmælk, som ikke forarbejdes forud for tilsætningen af løbe, gør det muligt at bevare mælkenes naturlige flora, navnlig mælkesyrebakteriefloraen og overfladefloraen.

Derudover lader de enkelte producenters viden om de forskellige centrale etaper i fremstillingen (fremstilling med varm mælk enten umiddelbart efter malkning eller efter højst 14 timer ved en temperatur på mindst 10 °C, begrænset opvarmning i beholderen, for-modning og vask) mælkenes fysiske-kemiske egenskaber (mineralbalance, bevarende af fedtindholdet) og mælkesyrebakterieflora komme til udtryk.

Mikrofloraen, og især *Geotrichum candidum*, giver ikke blot osten »Chevrotin« dens særlige udseende, men medvirker også i vid udstrækning til ostemassens udvikling. Den har således stor indflydelse på ostens kvalitet, både med hensyn til ostens udseende, konsistens (lind) og smag. Den er den eneste permanente flora på »Chevrotins« overflade og giver osten den fine hvide skimmel, der kendetegner den. Ostens lave vægt og lille størrelse er ensbetydende med kort modningstid og fin skorpe.

De på hinanden følgende generationer af erhvervsdrivende har — nogle gange empirisk — udvalgt en specifik mikroflora, der er tilpasset både det naturlige miljøes mikroklimatiske forhold og ostefremstillingsteknologien.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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

^(*) Se fodnote 3.

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

(2014/C 468/03)

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

»MAÇÃ DE ALCobaça«

Nr. EF: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resumé
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af varespecifikationen, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er)

3.1. Produktbeskrivelse

Betegnelserne for sortsgupperne er blevet ændret, således at de også omfatter Pink-gruppen, som under de angivne jordbunds- og klimaforhold giver frugt med de samme kendetegn som det beskyttede landbrugsprodukt (»Maçã de Alcobaça«).

⁽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.

I lighed med de andre sortsgrupper, som er omfattet af denne varespecifikation, viser den Pink-gruppe, der dyrkes i dette geografiske område, også de særlige kendetegn (en syrlig-sød aroma og smag), som adskiller den fra andre æbler.

Det er denne balance, der gør »Maçã de Alcobaça«, som også omfatter Pink-gruppen, friskere og saftigere, hvilket skyldes de særlige temperatur- og fugtighedsforhold som følge af beliggenheden tæt ved havet og den naturlige afgrænsning i form af bjergsystemet Aire-Candeeiros-Montejunto, som løber fra nord til syd, parallelt med havet.

Der er andre kvalitetsmæssige og organoleptiske kendetegn, der også anses for at være specifikke for Pink-gruppen, og som ligeledes kan tilskrives de særlige økologiske betingelser i dette geografiske område. De omfatter det faste, sprøde frugtkød, den særligt kendetegnende dybe pink farve, den intense aroma, skrællen med fremtrædende og spredte lenticeller og solid rustdannelse ved stilkegruben.

Pink-gruppens sorter har tilpasset sig godt til det geografiske område og giver en god høst.

Foruden de hele, friske frugter kan produktet med henblik på de nye forbrugsbehov nu markedsføres enten som hel frugt, med eller uden skræl, eller i stykker, med eller uden skræl. Den eventuelle skræling og udskæring foregår ved fysiske metoder.

3.2. Geografisk område

Området udvides, så det også omfatter kommunerne Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha og Leiria, idet:

- de faktiske jordbunds- og klimaforhold i det område, der historisk set er kendt som Coutos de Alcobaça, svarer til forholdene i det område, der nu beskrives og foreslås
- æbleplantagerne har de samme kendetegn som de eksisterende
- de æbler, der dyrkes, har kvalitetsmæssige egenskaber, som svarer til de særlige egenskaber i varespecifikationen for »Maçã de Alcobaça — BGB«.

De vigtigste kemiske og organoleptiske forskelle ved »Maçã de Alcobaça« er en følge af det geografiske områdes særlige økologiske forhold, som er betinget af den korte afstand til havet og den naturlige afgrænsning i form af bjergsystemet Aire-Candeeiros-Montejunto, som løber fra nord til syd, parallelt med havet.

Aire, Candeeiros og Montejunto er forbundet af en tydelig linje af bjerge, som løber næsten parallelt med havet og adskiller det område, hvor der dyrkes »Maçã de Alcobaça«, fra alle de nærliggende geografiske områder.

Hydrografen i dette geografiske område skiller sig ligeledes ud, idet stort set alle floder og vandløb i området løber ud mod havet. I den nordlige del løber de mod afvandingsområdet Mondego, og i øst, mod Tejo-floden.

For så vidt angår geologien løber »Maçã de Alcobaças« geografiske område langs en forkastningslinje i lagplanet, der løber fra nord til syd (og følger bjergryggenes linje), hvor juradannelserne er fremtrædende.

Der er ingen andre regioner i Portugal, hvor orografien og indflydelsen fra Atlanterhavet spiller sammen på denne måde og skaber de kendetegn, der er særlige for det afgrænsede geografiske område »Maçã de Alcobaça«.

Den korte afstand til havet, bjergbarrieren, skydækket, tågen, morgendisene, natteregnen, solindstrålingen, luft- og jordfugtigheden spiller her sammen på en særlig måde, både i forhold til resten af landet og i forhold til de umiddelbart omkringliggende områder. Det er på grund af samspejlet mellem alle disse faktorer og ikke bare på grund af en eller en del af dem, at »Maçã de Alcobaça — BGB« opstår, hvis særlige kendetegn er velkendte.

3.3. Mærkning

Uanset den kommercielle præsentationsform er det obligatorisk at angive »Maçã de Alcobaça — BGB« eller »Maçã de Alcobaça — beskyttet geografisk betegnelse« og at anvende logoet for »Maçã de Alcobaça«.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»MAÇÃ DE ALCOBAÇA«

Nr. EF: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Maçã de Alcobaça«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

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

Klasse 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

Frugter af gruppen Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta og Pink, som er dyrket i det afgrænsede geografiske område, er kendetegnet ved et fast og sprødt frugtkød, det høje sukkerindhold og ligeledes en stærk syrlighed, som giver dem den sød-syrlige smag og den intense aroma.

Ifølge en undersøgelse af »Maçã de Alcobaça«-sorternes ernæringsmæssige og funktionelle egenskaber (tabel 1 — Almeida & Pintado, 2008) viser gennemsnitsværdierne et højt samlet syreindhold. Dette aspekt er afgørende for sukker-syre-balancen, som giver »Maçãs de Alcobaça«-æblerne den særlige sød-syrlige aroma og smag, der adskiller dem fra andre æbler.

Tabel 1

Indholdet af opløselige faste stoffer og titrerbar syre for de analyserede æblekultivarer

Gennemsnitsværdiinterval for æblesorterne	Opløselige faste stoffer (g/100 g)	Titrerbar syre (g malat/100 g)
		10,2-15,3

Kilde: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008: »Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça«. Projecto Agro 937

»Maçã de Alcobaça« har også andre kvalitetsmæssige og organoleptiske kendetegn, der anses for at være specifikke for disse æbler, og som kan tilskrives de særlige økologiske forhold, der gør sig gældende i produktionsområdet for »Maçã de Alcobaça«. Heriblandt bør nævnes det faste, sprøde frugtkød, den dybrøde farve for de røde og tofarvede frugtgrupper, den intense aroma, skrællen med fremtrædende og spredte lenticeller og solid rustdannelse ved stilkgruben.

»Maçã de Alcobaça«-æblet kan markedsføres

a) hel, med eller uden skræl, og

b) i stykker, med eller uden skræl.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ikke relevant.

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

Ikke relevant.

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

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

Alle etaper af produktionen af »Maçã de Alcobaca«, fra plantningen af frugtplantagen til høsten af frugterne, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

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

Høsten foregår, når frugterne er så modne, at de kan fortsætte deres modning, og at de kan holde sig på køl under passende forhold. Emballeringen foregår i takt med høsten og leveringen til frugtcentralen. Alle operationer og registreringer, der gør det muligt at spore produktet tilbage til dets oprindelse, verificeres.

For de øvrige markedsføringsformer skal alle de obligatoriske krav, der stilles til markedsføring af det friske æble, være opfyldt, med undtagelse af kravene vedrørende størrelse og klasse.

Vaskning, udskæring og emballering må ikke ændre det hele »Maçã de Alcobaca«-æbles kendetegn, og partier af skrællede og/eller udskårne æbler, der ikke lever op til produktets særlige kendetegn, afvises således. Æblerne vaskes hele, før de evt. skæres ud, så denne proces ikke ændrer det friske produkts kendetegn.

For at mindske oxidationen skal skrælningen og/eller udskæringen og emballeringen foregå under nedkølede forhold. Æblet bør pakkes i en emballage, der kan virke som barriere, dvs. med en særlig film, som forhindrer luftudveksling med ydersiden og skaber en ændret atmosfære i forhold til den omgivende atmosfære, dvs. en med lavt iltindhold. Herefter bør øvrig emballering, opbevaring og transport ligeledes foregå under nedkølede forhold.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Foruden de angivelser, der er påkrævede i henhold til den generelle lovgivning, er det obligatorisk at:

- a) angive »Maçã de Alcobaca — BGB« eller »Maçã de Alcobaca — beskyttet geografisk betegnelse« og
- b) anvende logoet for »Maçã de Alcobaca«, som gengives her:



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

I administrativ henseende omfatter det afgrænsede geografiske område følgende kommuner: Alcobaca, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior og Torres Vedras.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for »Maçã de Alcobaca« er omtrent beliggende mellem Serra dos Candeeiros og havet, hvilket giver det et meget særligt mikroklima, der er kendetegnende for denne region. Dette — sammen med de velegnede jordbundsforhold — skaber de ideelle betingelser for produktionen af æbler af høj organoleptisk kvalitet og med særlige kendetegn, der adskiller dem fra æblerne fra andre regioner.

Det afgrænsede områdes fysiske geografi varierer, og det er derfor det særlige mikroklima, der kan forklare, hvorfor disse æblesorter opfører sig anderledes. På grund af den korte afstand til Atlanterhavet er lufttemperaturen relativt konstant, og den daglige gennemsnitstemperatur ligger på omkring 15 °C. Den årlige nedbør varierer mellem 600 mm i gennemsnit og 900 mm ved Serra dos Candeeiros i Alcobaca-området. Luftfugtigheden er forbundet med beliggenheden tæt ved havet og de dominerende vinde fra nord og nordvest og ligger på omkring 80 % årligt. Solindstrålingen påvirkes af skydækket, selv om dette modvirkes af indvirkningen fra det nærliggende Middelhavsområde, og varierer i gennemsnit mellem 2 400 og 2 500 timer.

Dette geografiske områdes særlige mikroklima er nøglen til at forstå, hvorfor disse æblesorter vokser så fint og opfører sig anderledes her.

5.2. Produktets egenart

De beskrevne æblesorter, som dyrkes i det afgrænsede geografiske område, er især kendetegnet ved det faste og sprøde frugtkød, det høje sukkerindhold og en ligeledes høj syrlighed, hvilket giver dem en særlig sød-syrlig smag og en intens aroma.

I forhold til de referenceværdier for æbler, der er offentliggjort i fødevarerevisorerne fra Instituto Ricardo Jorge (tabel 2 — INSA, 2006), viser de gennemsnitsværdier, der er fundet i undersøgelsen af »Maçã de Alcobaça«-sorternes ernæringsmæssige og funktionelle egenskaber (tabel 1 — Almeida e Pintado, 2008), en bemærkelsesværdig forskel for så vidt angår det samlede syreindhold (stort set det dobbelte).

Tabel 2

Æblets ernæringsmæssige sammensætning

Æble	Energi (kcal/100 g)	Vand (g/100 g)	Fibre (g/100 g)	Kulhydrater (g/100 g)	Organiske syrer (g/100 g)	Protein (g/100 g)	Fedt (g/100 g)	Aske (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Kilde: INSA (2006).

Undersøgelsen »Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça« viser »Maçã de Alcobaça«-æblets ernæringsmæssige sammensætning (tabel 3), ud over andre analyserede egenskaber. Det fremgår af værdierne i tabel 3, at gennemsnitsværdierne for kulhydrats- og proteinindholdet i »Maçã de Alcobaça«-sorterne er højere end de gennemsnitsværdier, der er opgivet for æbler generelt i »Tabela da Composição de Alimentos«, som blev offentliggjort af Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. (tabel 2 — INSA, 2006).

Tabel 3

Den ernæringsmæssige sammensætning af bestemte »Maçã de Alcobaça«-sorter. Værdierne refererer til den friske vægt af den spiselige del (frugtkød og skræl)

Gennemsnit for sorterne	Energi (kcal/100 g)	Vand (g/100 g)	Fibre (g/100 g)	Kulhydrater (g/100 g)	Protein (g/100 g)	Fedt (g/100 g)	Aske (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Kilde: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008: »Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça«. Projecto Agro 937

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

Uanset den genetiske indflydelse (Iglesias *et al.*, 2008, 2012) og den økofysiologiske indflydelse (Gonzalez-Talice *et al.*, 2013) på udviklingen af de kvalitetsmæssige og organoleptiske kendetegn for »Maçã de Alcobaça«, navnlig hvad angår farven og aromaerne, må de økologiske forhold, navnlig temperaturen og fugtigheden, også tages i betragtning.

De særlige forhold hvad angår temperatur og fugtighed som følge af beliggenheden tæt ved havet og af bjergsystemet Aire-Candeeiros-Montejunto, som løber fra nord til syd, parallelt med havet, bestemmer »Maçã de Alcobaça«-æblets ernæringsmæssige sammensætning, gør det friskere og saftigere og adskiller det fra andre æbler.

Anerkendelsen og den deraf følgende beskyttelse af den geografiske betegnelse Alcobaça for disse æbler skyldtes altså ikke alene, at der for æblerne fra dette geografiske område kunne påvises en kvalitetsmæssig forskel, men også det gode omdømme, som dette navn har nydt på markedet i flere århundreder.

Produktionsområdet for »Maçã de Alcobaça« omfatter det område, der historisk set er kendt som »Coutos de Alcobaça«. Den oprindelige afgrænsning af Coutos de Alcobaça var grundlæggende en følge af de daværende politiske faktorer (12./13. årh.), og der findes historiske tegn på, at området i virkeligheden strakte sig længere mod syd.

Munkene tog sig således af disse områder, der var egnede til landbrug, og som svarer til de nuværende områder, der anvendes til æbledyrkning.

Dyrkningen af frugttræer, særligt æbletræer, begynder sidenhen at få en stor betydning. I en tid, hvor der ikke var mange søde sager, fungerede æblerne som dessert efter overdådige måltider. Ifølge Vieira Natividade »passede [munkene] altid deres frugttræer med stor omhu«.

De organoleptiske kvaliteter for æblerne fra Alcobaca-regionen begyndte tidligt at skille sig ud: »De havde særlige egenskaber, der adskilte dem fra andre æbler: overgangen fra sødme til syrlighed gik igen i den lange række af sorter; den fantastiske duft, den skønne farve...« (Natividade, M.V.; 1912 — »Frutas d'Alcobaca«).

Ifølge M. Vieira Natividade »var der så mange æbleplantager, at man i Alcobaca-området selv den dag i dag ved frugt forstår et æble og ved frugtplantager, æbleplantager«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA