



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

29. januar 2015

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2015/C 29/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7375 — UTC/CIAT) ⁽¹⁾ 1

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2015/C 29/02 Euroens vekselkurs 2

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2015/C 29/03 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 3

2015/C 29/04 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 3

2015/C 29/05 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 4

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2015/C 29/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	5
2015/C 29/07	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	13

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7375 — UTC/CIAT)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 29/01)

Den 5. december 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32014M7375. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

28. januar 2015

(2015/C 29/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1344	CAD	canadiske dollar	1,4090
JPY	japanske yen	133,70	HKD	hongkongske dollar	8,7939
DKK	danske kroner	7,4440	NZD	newzealandske dollar	1,5157
GBP	pund sterling	0,74660	SGD	singaporeanske dollar	1,5345
SEK	svenske kroner	9,2895	KRW	sydkoreanske won	1231,76
CHF	schweiziske franc	1,0242	ZAR	sydafrikanske rand	13,1212
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,0869
NOK	norske kroner	8,7950	HRK	kroatiske kuna	7,6918
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14188,57
CZK	tjekkiske koruna	27,846	MYR	malaysiske ringgit	4,1048
HUF	ungarske forint	312,18	PHP	filippinske pesos	50,046
PLN	polske zloty	4,2365	RUB	russiske rubler	76,9120
RON	rumænske leu	4,4552	THB	thailandske bath	36,925
TRY	tyrkiske lira	2,6959	BRL	brasilianske real	2,9322
AUD	australske dollar	1,4234	MXN	mexicanske pesos	16,5951
			INR	indiske rupee	69,6578

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2015/C 29/03)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik⁽¹⁾ er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	20.12.2014
Varighed	20.12.2014-31.12.2014
Medlemsstat	Tyskland
Bestand eller bestandsgruppe	RED/N1G14P
Art	Rødfiskarter (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	Grønlandske farvande i NAFO-område 1F og grønlandske farvande i V og XIV
Fiskerfartøjstype(r)	—

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2015/C 29/04)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik⁽¹⁾ er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	22.12.2014
Varighed	22.12.2014-31.12.2014
Medlemsstat	Danmark
Bestand eller bestandsgruppe	HER/2A47DX
Art	Sild (<i>Clupea harengus</i>)
Område	IV og VIId samt EU-farvande i IIa
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	89/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2015/C 29/05)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik⁽¹⁾ er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	26.12.2014
Varighed	26.12.2014 — 31.12.2014
Medlemsstat	Portugal
Bestand eller bestandsgruppe	LEZ/8C3411
Art	Glashvarrearter (<i>Lepidorhombus</i> spp.)
Område	VIIIc, IX og X samt EU-farvande i CECAF 34.1.1
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	90/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

V

(Øvrige meddelelser)

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

(2015/C 29/06)

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****»SAINT-NECTAIRE«****EF-nr.: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012****BGB () BOB (X)****1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

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

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)

Afsnittet »Varebeskrivelse«

Der er tilføjet elementer, som er en del af produktets iboende egenskaber (mælk tilsat løbe, uopvarmet, fermenteret og saltet ostemasse), for at gøre beskrivelsen mere nøjagtig og dermed lette kontrolarbejdet.

Minimumstørstofindholdet i osten »Saint-Nectaire« ved modningsfasens afslutning er sænket fra 52 % til 50 %. Det har varieret meget i tidens løb inden for et interval på 50 % til 56 % ifølge en række tekster fra 1900-tallet. Den ændring, der ansøges om, har til formål at garantere ostemassens bløde og smidige konsistens uden at påvirke produktets væsentlige organoleptiske egenskaber. Ændringen er nødvendig for produktionen på gårdene, hvor osten fremstilles med udgangspunkt i rå, fuldfed ikke-standardiseret mælk, hvad angår fedtindhold, hvor mælken sammensætning fra bedriftens ene besætning pludselig kan variere, og hvor fremstillingen påbegyndes efter hver malkning.

Tørstofindholdet i de umodnede oste, der sælges med henblik på senere modningslagring, som var fastsat til mindst 48 %, udgår, da man har konstateret, at det er tørringsforholdene for de umodnede oste inden de anbringes i kælderen, der er afgørende. Der er derfor opstillet en ramme for disse forhold, der er nødvendige for en god modning, i afsnittet »Fremstillingsmetode« (tørring i mindst 24 timer ved en temperatur på mellem 6 og 10 °C).

De tilnærmede værdier for ostens diameter, højde og vægt er blevet erstattet af minimums- og/eller maksimumsværdier, som gør det muligt at definere produktet mere nøjagtigt og lette kontrolarbejdet. Den store »Saint-Nectaire« beskrives således som en »let sammensunket cylinder med en diameter på 20-24 cm og en højde på 3,5-5,5 cm, hvis vægt ikke overstiger 1,850 kg« i stedet for beskrivelsen »Flad, cylinderformet ost med en diameter på ca. 21 cm, en højde på 5 cm og en vægt på ca. 1,7 kg«. I forbindelse med den lille »Saint-Nectaire« erstatter præciseringen »en diameter på 12-14 cm og en højde på 3,5-4,5 cm« beskrivelsen »en diameter på ca. 13 cm og en højde på 3,5 cm«, og »hvis vægt ikke overstiger 0,650 kg« erstatter »vejer ca. 600 gram«. Modningstiden for den store ost efter anbringelse i kælder forlænges fra mindst tre uger til mindst 28 dage. Denne forlængelse med en uge er med til at forbedre produktets organoleptiske egenskaber. Modningstiden for den lille ost efter anbringelse i kælder forbliver uændret.

Beskrivelsen af skorpedannelsen er blevet præciseret takket være smagsdommernes indhentede erfaringer. Derfor indsættes sætningerne »Ostens skorpe er ens på begge sider med et jævnt skimmellag. Alt efter modningsgraden er skimmellaget hvidt, brunt eller gråt, hvorigennem ses den creme- til orangefarvede bund, eventuelt med gule og/eller røde skimmeldannelser. Oste, der er helt hvide, orangefarvede eller sorte, udelukkes.« i stedet for sætningen »Den skimmeldækkede skorpe er dækket af pletter i form af hvide, gule eller røde skimmeldannelser alt efter modningsstadiet«. Denne beskrivelse giver plads til de forskellige forhold, man traditionelt støder på, og forhindrer afvigelser.

Den organoleptiske beskrivelse af produktet er blevet præciseret ved hjælp af et større antal deskriptorer med henblik på at give et mere fyldestgørende billede af »Saint-Nectaire«-smagens kompleksitet: »Smagen er ren og let salt med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), hvorved helheden ofte fremhæves med en let note af hasselnød«.

Endelig er de udskæringsformer, der accepteres for »Saint-Nectaire«, blevet præciseret (mulighed for at præsentere osten i portionsstørrelser på hvilke skorpen obligatorisk skal følge med). I lyset af den konstante udvikling i forbrugsmønstrene for ost fastsættes der med disse præciseringer en ramme for at forhindre afvigelser med hensyn til udskæring.

Afsnittet »Bevis for oprindelse«

De foretagne ændringer er en følge af den reform af systemet for kontrol med oprindelsesbetegnelser, som blev indført i forlængelse af udviklingen i den nationale lovgivning. Der bliver f.eks. indført en identifikationserklæring, som skal forelægges forud for godkendelsen af de erhvervsdrivende, som bekræfter, at de kan opfylde kravene i varespecifikationen for det mærke, som de ønsker at bruge. Kontrollen af varespecifikationen gennemføres i overensstemmelse med en kontrolplan, der udarbejdes af kontrolorganet. Varespecifikationen indeholder detaljerede oplysninger om indholdet af og bestemmelserne om forelæggelse af de erklæringer, der kræves for kendskabet til og opfølgningen på produkterne.

Det er ligeledes blevet præciseret, hvilke dokumenter og registre der kræves for produktets sporbarhed og kontrol af produktionsforholdene, og det samme gælder bestemmelserne om kontrol af produktets egenskaber.

Kendetegnene for de identifikationsmærker, der anvendes til mærkning af »Saint-Nectaire«, er blevet ændret:

- Dimensionerne er blevet ændret en smule. Den store diameter for det ellipseformede mærke, der anbringes på de oste, som fremstilles på gårdene, er reduceret fra 72 mm til 45 mm, og den lille diameter fra 38 mm til 30 mm. Siden på det kvadratiske mærke, der anbringes på de mejerifremstillede oste, er reduceret fra 45 mm til 35 mm.
- Den rumlige placering af oplysningerne på mærket er blevet ændret.
- Ostenumrene er blevet tilføjet. På hvert mærke er anført et identifikationsnummer for hver ost, der nulstilles hvert år med henblik på at forbedre ostenes sporbarhed.

Det er præciseret, at identifikationsmærkerne udleveres af den ansøgende sammenslutning til alle godkendte producenter, og at den ansøgende sammenslutning fratager producenten disse mærker, såfremt dennes godkendelse indtages. Det betyder, at identifikationsmærkerne udleveres til alle de producenter, der overholder varespecifikationen.

Sporbarheden for oste af sorten »Saint-Nectaire« gennem anbringelse af disse nummererede mærker angives udtrykkeligt (føring af registre).

Afsnittet »Fremstillingsmetode«

Der er tilføjet definitioner af besætning, malkekøer og kvier som omhandlet i varespecifikationen med henblik på nøjagtigt at angive, hvilke dyr varespecifikationens produktionsforhold vedrører, og dermed lette kontrolarbejdet. Indførelsen af kravet om, at malkekøer, der producerer mælk til fremstilling af »Saint-Nectaire«, fra og med den 1. januar 2015 skal være født og opdrættet i det område, der defineres i punkt 4 i enhedsdokumentet, sikrer, at dyrene er bedre tilpasset det specifikke miljø i de mellemhøje bjerge, levevilkårene i dette miljø og foderet, især da der ikke stilles krav med hensyn til dyrenes race. Kravet betyder endvidere, at der lægges særlig vægt på at udvælge dyr, som ikke er bærere af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, hvilket er vigtigt i forbindelse med denne betegnelse, hvor der til dels anvendes rå mælk. Det er dog fastsat, at den kompetente nationale myndighed for racerne Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française og Brune, som findes i begrænset antal i området, og for hvilke efterspørgslen efter dyr ville være større end udbuddet, af sundhedsmæssige årsager kan gøre en begrundet og tidsbegrænset undtagelse fra kravet om, at malkekøerne skal være født og opdrættet i området. Disse racer anses for at være velegnede til bjergområder og kan derfor opfylde kravet om tilpasning til det geografiske miljø. Desuden gælder der for disse de samme krav vedrørende produktionsforhold som for køer af andre racer, når de befinder sig på en bedrift, der producerer den registrerede beskyttede oprindelsesbetegnelse »Saint-Nectaire«, navnlig minimumskravet vedrørende græsningsperioden.

Mælkeproduktionsforholdene er blevet beskrevet nærmere. Det er bl.a. blevet præciseret, at de permanente græsarealer skal udgøre mindst 90 % af bedriftens græsningsareal, at malkekøernes grundfoder udelukkende skal bestå af græs fra det område, der er defineret i punkt 4 i enhedsdokumentet, at køerne skal på græs mindst 140 dage om året, og at mængden af fodertilskud højst må udgøre 30 % af den samlede foderration. Derved bekræftes den store rolle, som frisk eller konserveret græs spiller i dyrenes foder, hvilket styrker sammenhængen mellem mælkenes oprindelse og ostens særlige egenskaber. Belægningen på bedrifternes foderarealer må højst være 1,4 husdyrenhed pr. hektar, og anvendelsen af næringsstoffer er kontrolleret (bl.a. ved begrænsning af den årlige anvendelse af kvælstof til 130 enheder pr. hektar og indførelse af betingelser for spredningen af organisk gødning) med henblik på at prioritere, at køernes foder kommer fra permanente græsarealer med et rigt planteliv. Gæret foder udelukkes fra malkekøernes foder fra den 1. maj 2017. De tilladte råstoffer og tilsætningsstoffer i fodertilskuddet er opført på en positivliste. Der bliver indført en bestemmelse om forbud mod gmo'er for at opretholde foderets traditionelle egenskaber.

Bestemmelserne om vedligeholdelse af malke- og kølestyret samt produktionsfaciliteternes minimumsudstyr er blevet præciseret. Mælkenes opbevaringstid på gården begrænses til 48 timer (højst fire malkninger) og til 24 timer (højst to malkninger), hvis der anvendes rå mælk. Disse bestemmelser gør det muligt at forhindre, at mælken bliver dårlig, og dermed bevare ostens egenskaber. Derudover har adskillelsen af mælken til formål at lette kontrollen med overholdelsen af varespecifikationen og at sikre sporbarheden.

Bestemmelserne om varmebehandling og standardisering af mælken er præciseret for at sikre en bedre kontrol af de processer, der går forud for mælkenes anvendelse i produktionen.

Der er tilføjet flere bestemmelser til kontrol af anvendelsen af behandlingsmetoder og tilsætningsstoffer ved ostefremstilling: forbud mod koncentreret af mælk ved delvis fjernelse af den vandige del inden koagulering, positivliste over de tilladte ingredienser, tekniske hjælpestoffer eller tilsætningsstoffer, forbud mod opbevaring ved negative temperaturer af mælkeåvarer, produkter under fremstilling og ostemasse, forbud mod opbevaring af friske oste og oste, der befinder sig i modningsfasen, i modificeret atmosfære. Det har vist sig, at visse nye teknikker, hvoraf nogle vedrører behandlingsmetoder og tilsætningsstoffer, som f.eks. mikrofiltrering, delvis koncentreret af mælken eller

tilsætning af modningsenzymmer, kan påvirke egenskaberne ved »Saint-Nectaire«. Således synes visse enzymtilsætningsstoffer ikke at være forenelige med opretholdelsen af vigtige egenskaber ved »Saint-Nectaire«. Det har vist sig at være nødvendigt at tilføje en præcisering i varespecifikationen af den gældende praksis, hvad angår behandlingsmetoder og anvendelsen af tilsætningsstoffer i mælken og under ostefremstillingen for at hindre, at eventuelle uregulerede metoder i fremtiden skader de særlige egenskaber ved »Saint-Nectaire«.

Sætningen »Den varme mælk tilsat løbe sættes til at skille i en træbalje eller et trækar« slettes. Bestemmelserne om opbevaring af mælken og tilsætning af løbe er beskrevet andetsteds. »Saint-Nectaire« fremstilles af gårdproducenter, men også af mejerier. I sidstnævnte tilfælde sker der en overførsel af mælken, som opbevares på køl og afhentes. Derefter genopvarmes mælken, så den kan blive tilsat løbe. Mælken sættes stort set ikke længere til at skille i træbaljer eller -kar, som er erstattet af kar i rustfrit stål.

De forskellige faser i produktionen af »Saint-Nectaire« er beskrevet mere nøjagtigt. For at regulere de forskellige produktionsfaser er der bl.a. indført løbetilsætningstemperaturer, koaguleringsvarighed, formenes dimensioner, presningens varighed, tørringens længde og temperatur, perioden mellem tilsætning af løbe og anbringelse i kælder. Der skelnes mellem fremstilling på gården og fremstilling på mejeri på grund af de forskelle, der er på den anvendte mælk (blanding af mælk fra flere besætninger og opbevaring på køl ved mejerifremstilling, mælk fra én enkelt besætning, som anvendes umiddelbart efter malkning ved fremstilling på gården) og det anvendte udstyr. Takket være reguleringen af disse aktiviteter er det muligt at bevare ostens kvalitet og osteproducenternes særlige faglige kunnen.

Behandlingen af oste i modningsfasen er beskrevet bedre. Ostene skal vaskes mindst to gange, gnides og vendes mindst en gang om ugen. Det er blevet forbudt at anvende farvestoffer til skorpen. Disse bestod oprindeligt af jord rig på jernoxid og blev brugt til at gnide ostene med og dermed forhindre udviklingen af uønsket skimmeldannelse, men takket være udstyrets udvikling er det nu muligt at styre modningen bedre. Det er præciseret, at temperaturen i kælderen skal ligge på mellem 6 og 12 °C med en relativ luftfugtighed på mindst 90 %. De traditionelle modningsregler er ligeledes blevet fastlagt. De skal bl.a. gøre det muligt at opnå et produkt med en skorpe, der svarer til beskrivelsen i afsnittet »Varebeskrivelse«. Der er endvidere blevet tilføjet præciseringer om udstyret i kældrene, vedligeholdelsen af modningsunderlag og -udstyr samt produkterne til behandling af ostene, hvilket alt sammen er med til at bevare modningsforhold, der er gunstige for osten »Saint-Nectaire«.

Der er tilføjet en definition af umodne oste for at lette kontrolarbejdet. Betingelserne for frysning af umodne oste er ligeledes præciseret. Der er fastsat regler for den maksimale opbevaringstid på frost (10 måneder), ostens emballering under opbevaringen på frost, mærkningen af frosne umodne oste og udstyret i de rum, de frosne oste opbevares i. Perioderne, hvor ostene lægges ind i og fjernes fra frostrummet, er blevet præciseret. De lægges på frost mellem den 1. april og den 31. juli og fjernes fra frostrummet inden den 31. marts året efter. Dermed bliver frysningen en metode til at opbevare de oste, der produceres, når malkekøerne sættes på græs, når de spiser frisk græs, og efterfølgende sprede deres modning ud over hele året og udskyde den til perioder, hvor efterspørgslen er større (især i december måned). Denne fremgangsmåde har ikke nogen indvirkning på egenskaberne hos »Saint-Nectaire«.

Afsnittet »Mærkning«

Forpligtelsen til at påsætte INAO's logo udgår som følge af udviklingen i den nationale lovgivning. Den erstattes af en forpligtelse til at påsætte EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse, BOB.

De oplysninger på mærkningen, der skal ledsage oprindelsesbetegnelsen uafhængigt af de lovbestemte oplysninger, er blevet opført på en positivliste med henblik på at forbedre læsbarheden for forbrugeren og lette kontrolarbejdet.

Det er fastsat, at produktionsstedet skal fremgå af mærkningen med en skriftstørrelse på mindst to tredjedele af størrelsen af bogstaverne i betegnelsen »Saint-Nectaire«, så forbrugeren får bedre oplysninger og lettere ved at identificere produktet, og kontrolarbejdet lettes.

Afsnittet »Krav i nationale bestemmelser«

I overensstemmelse med ovennævnte nationale reform af systemet for kontrol med beskyttede oprindelsesbetegnelser tilføjes en oversigt over de vigtigste punkter i varespecifikationen, der skal kontrolleres, og den relevante evalueringmetode.

Andet

— Kontrol:

Kontrolorganernes kontaktoplysninger er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»SAINT-NECTAIRE«

EF-nr.: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Saint-Nectaire«

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*

»Saint-Nectaire« fremstilles udelukkende af rå komælk, der er tilsat løbe, og er en halvfast, presset, uopvarmet, fermenteret og saltet ost. Osten indeholder mindst 45 gram fedt pr. 100 gram ost efter fuldstændig tørring. Tørstofindholdet må ikke være mindre end 50 gram pr. 100 gram modnet ost.

Den præsenteres som en let sammensunken cylinder med en diameter på 20-24 cm og en højde på 3,5-5,5 cm, hvis vægt ikke overstiger 1,850 kg. Modningstiden er mindst 28 dage efter anbringelse i kælder.

»Saint-Nectaire« kan ligeledes fremstilles i et mindre format med en diameter på 12-14 cm og en højde på 3,5-4,5 cm, hvis vægt ikke overstiger 0,650 kg. I dette tilfælde forkortes modningstiden til mindst 21 dage efter anbringelse i kælder.

Ostemassen, som er blød og smidig, giver efter ved fingerpres. Ostens skorpe er ens på begge sider med et jævnt skimmellag. Alt efter modningsgraden er skimmellaget hvidt, brunt eller gråt, hvorunder man kan se den creme- til orangefarvede grund, eventuelt med gule og/eller røde mønstre. Oste, der er helt hvide, orangefarvede eller sorte, udelukkes.

Smagen er ren, let salt med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), hvorved helheden ofte fremhæves med et fint anstrøg af hasselnød.

Ost med oprindelsesbetegnelsen »Saint-Nectaire« kan ligeledes udbydes i portionspakninger, hvor en del af den for betegnelsen karakteristiske skorpe skal være på stykkerne.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Fra og med den 1. januar 2015 skal de køer i hver besætning, der anvendes til produktion af mælk til fremstilling af »Saint-Nectaire«, være født og opdrættet i det område, der defineres i punkt 4.

Imidlertid kan direktøren for det nationale institut for oprindelse og kvalitet af sundhedsmæssige årsager og hvad angår racerne Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française og Brune, som findes i begrænset antal i det i punkt 4 definerede område, og for hvilke efterspørgslen efter dyr ville være større end det udbud, der er godkendt af direktøren for nationale institut for oprindelse og kvalitet gøre en undtagelse fra dette krav.

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

Malkekøernes grundfoder består udelukkende af græs fra det i punkt 4 definerede område.

Malkekøerne skal på græs mindst 140 dage om året. I denne periode er fodring med grøntfoder forbudt.

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

Uden for græsningsperioden skal mindst 50 % af malkekøernes daglige grundfoder målt i tørstof udgøres af græs, som dyrene tildeles i form af tørfoder med et tørstofindhold på over 80 %.

Fra og med den 1. maj 2017 er det forbudt at give malkekøerne gæret foder. Det eneste konserverede foder, som tillades, er græs, som dyrene får i form af tørfoder med et tørstofindhold på over 80 %.

Fodertilskuddet må under alle omstændigheder ikke overstige 30 % af den samlede foderration målt i tørstof for samtlige malkekøer over et år.

Kviernes grundfoder består udelukkende af græs, hvoraf mindst 40 % kommer fra det område, der er defineret i punkt 4.

Kvier, der indsættes til fornyelse og supplering af en besætning af malkekøer i en bedrift, som er godkendt til produktion under oprindelsesbetegnelsen »Saint-Nectaire«, skal befinde sig på bedriften og være underlagt de samme fodringskrav som malkekøerne senest tre måneder forud for deres første laktation.

Dyrenes foder må alene indeholde planter, biprodukter og tilskudsfoder fra ikke-genetisk modificerede produkter. Der må ikke plantes genetisk modificerede afgrøder på en bedrifts areal, når denne producerer mælk, som skal forarbejdes til ost med oprindelsesbetegnelsen »Saint-Nectaire«. Dette forbud gælder alle plantearter, der kan anvendes som foder til bedriftens dyr, og alle sorter, som foderet kan blive kontamineret med.

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.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Saint-Nectaire« skal angives på mærkningen med en skriftstørrelse på mindst to tredjedele af den største skriftstørrelse på mærkningen.

Mærkningen skal være påført EU's BOB-symbol.

Ud over de mærkningsregler, der gælder for ost i almindelighed, må der på mærkningen, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer ikke angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med oprindelsesbetegnelsen, med undtagelse af:

— særlige handels- eller varemærker

— oplysningen »fremstillet udelukkende af mælk fra Salers-racen«, »modnet i naturlig kælder«, en særlig modningstid over minimumsmodningstiden på 28 dage, »modnet på halm«, »modnet på gården«, »modnet på fyrretræ« og »modnet på grantræ«. Under alle omstændigheder må skriftstørrelsen højst være to tredjedele af størrelsen på bogstaverne i betegnelsen »Saint-Nectaire«

— oplysningen »mejerifremstillet« eller enhver anden oplysning, hvoraf fremgår, at osten kommer fra et mejeri.

Af ostens mærkning skal fremgå, hvorvidt den er fremstillet på en gård eller på et mejeri.

Bogstaverne i oplysningen om, hvorvidt osten er fremstillet på en gård eller på et mejeri, skal have en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af størrelsen på bogstaverne i betegnelsen »Saint-Nectaire«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Saint-Nectaire« omfatter kommunerne i departementerne Cantal og Puy-de-Dôme.

Mælkeproduktionen og ostefremstillingen skal foregå i et område, som opfylder kravene hvad angår de naturbestemte og menneskelige faktorer, der fremgår af punkt 5.1.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område for »Saint-Nectaire« ligger i Midtfrankrig i Centralmassivet, *Massif Central*.

I en højde på over 700 meter over havet er der gunstige forhold for mælkeproduktionen og ostefremstillingen.

De dominerende vestenvinde giver høj fugtighed på de vulkanske bjerges vestvendte skråninger og mindre på de østvendte skråninger. Takket være en særdeles frugtbar vulkansk jord vokser der græs overalt, og der er et rigt og varieret planteliv: smalbladet timian, gul ensian, bjørnefennikel, almindelig røllike, skovkløver osv. Foderproduktionen er først og fremmest baseret på udnyttelsen af de permanente græsgange, der er rige på blomsterplanter, og som udgør mindst 90 % af bedrifternes græsarealer.

Menneskelige faktorer

»Saint-Nectaire« er blevet fremstillet i Monts Dore-regionen i flere århundreder. Navnet »Saint-Nectaire« dukkede op i gastronomien i det 17. århundrede. Produktionen, som omtales i talrige værker (især i 1786 og 1787), udviklede sig i 1800-tallet og derefter i 1900-tallet på de små bjerglandbrug med små dyrehold, hvor den blev gårdmandskonernes særlige domæne, og hvor der på denne måde opstod en særlig viden om ostefremstilling. Traditionelt hensatte producenterne kun meget sjældent deres oste til modning. De havde for vane at tage de umodnede oste med til de mange markeder i området. De specialiserede modningsvirksomheder i Puy-de-Dôme og Cantal, der rådede over egnet udstyr og viden på området, købte deres produktion for at modningslagre ostene i nærheden af de områder, hvor forbruget var stort. Denne tradition er blevet holdt i hævd helt frem til vore dage, dog indsamles de umodnede oste nu direkte på produktionsstedet.

Anerkendelsen af »Saint-Nectaire« som oprindelsesbetegnelse går tilbage til en afgørelse fra domstolen i Issoire i 1955.

Foderet til de malkekøer, der producerer mælk til fremstilling af »Saint-Nectaire«, består af de fodermidler, der er nævnt under punktet »Naturbestemte faktorer«. Grundfoderet består således udelukkende af græs, og det er et krav, at køerne er på græs en del af året. Anvendelsen af fodertilskud er begrænset.

Modningsfasen er ligeledes en vigtig etape i fremstillingen af »Saint-Nectaire«. Modningsvirksomhederne har en fagkundskab, som er afgørende ved pasningen af ostene. Ostene vaskes flere gange, børstes og vendes regelmæssigt for at skorpen kan dannes.

5.2. Produktets egenart

»Saint-Nectaire« er en ost af komælk med ostemasse, som er presset men ikke opvarmet. Den præsenteres som en let sammensunken cylinder med en diameter på højst 24 cm og en højde, der ikke overstiger 5,5 cm, hvilket er en lille ost i forhold til andre oste fra bjergområderne. Den har en skorpe med et jævnt hvidt, brunt eller gråt skimmellag, hvorigennem ses den creme- til orangefarvede bund med eventuelt gule og/eller røde mønstre. Smagen er ren og let salt med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), hvorved helheden ofte fremhæves med et fint anstrøg af hasselnød.

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 svarer til et område, hvor de forskellige faser i produktionen af »Saint-Nectaire« altid har fundet sted. Visse faktorer, såvel de naturbestemte med de højt beliggende græsarealer og plantelivet som de menneskelige, skal være til stede for at producere mælken og fremstille »Saint-Nectaire«.

Området med vulkansk jord er gunstigt for de permanente græsgange, hvor plantelivet er rigt og velduftende. Den hyppige regn, som den dominerende vestenvind i dette højt beliggende område fører med sig, sikrer en næsten kontinuerlig vanding af de frodige græsgange. I kraft af denne botaniske mangfoldighed findes mange aromatiske forbindelser i blomsterne (f.eks. terpen), som optages af køerne, når de spiser foder fra disse græsgange.

Disse faktorer giver sammen med producenternes særlige viden om ostefremstilling og behandlingen af »Saint-Nectaire« under modningen en ost med varierede mælkenoter (frisk mælk, fløde, smør) og aromaer, som kan henføres til modningsforholdene (kælder, modningshalm, jord eller underskov), hvorved helheden ofte fremhæves med et fint anstrøg af hasselnød.

Modningsvirksomhedernes behandling af »Saint-Nectaire« er i øvrigt afgørende for dannelsen af ostens skimmel-dækkede skorpe, hvis farve varierer mellem gråhvid og orangebrun.

Størrelsen af »Saint-Nectaire« er knyttet til dens historie. Størrelsen passede nemlig både til gårde med små besætninger (et par køer) og til de større bedrifter, som søgte at øge værdien af deres relativt beskedne mælkeproduktion om vinteren, mens deres langt større sommerproduktion blev brugt til at fremstille »Fourme de Cantal«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.

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

(2015/C 29/07)

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

»WELSH BEEF«

EF-nr.: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Benævnelse af produktet
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet [Kontrolorganets oplysninger]

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 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)

Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales (HCC) er den industristyrede organisation, der har ansvaret for udvikling, fremme og markedsføring af walisisk rødt kød. HCC har det juridiske ansvar for at fungere som vogter for den beskyttede geografiske betegnelse Welsh Beef.

De foreslåede ændringer tager sigte på at ændre kvægets slagtealder, så yngre dyr omfattes.

⁽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.

Varespecifikation foreslås ændret for at omdefinere slagtealderskategorien for kvæg, så det kan omfattes af den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«. Den aldersgruppe, der er defineret i den gældende varespecifikation, anses for at være for præskriptiv, da den forhindrer, at yngre kvæg (der opfylder specifikationen i alle andre henseender) kan komme i betragtning til den beskyttede geografiske betegnelse. Den foreslåede ændring har til formål at ændre minimumalderen for kvæg, der kan komme i betragtning til den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«. Alle andre krav i specifikationen forbliver uændrede. For at sikre fortsat forsyning af kvalitetskødet Welsh Beef, afspejle ændringer i markedspåvirkninger og have en positiv indvirkning på miljøet foreslås det, at aldersgrænsen nedsættes fra 24 til 12 måneder, så yngre dyr kan blive omfattet og samtidig undgå overlappning med produkter, der markedsføres som kalvekød.

Den foreslåede ændring har til formål at tilføje følgende tekst til afsnittene Varebeskrivelse og Fremstillingsmetode i den registrerede varespecifikation:

»Kvæg må ikke have været drægtigt og slagtes, når det er 12-48 måneder gammelt«.

Denne ændring ville resultere i en specifikation, der:

- Har en positiv indvirkning på spisekvaliteten af Welsh Beef

Omfattende forskning er blevet gennemført for at undersøge sammenhængen mellem slagtealder og spisekvalitet, og den generelle konklusion er, at kødet fra yngre dyr er mere mørt end kødet fra ældre dyr som følge af kollagenets beskaffenhed i kødet.

En ændring af Welsh Beef-specifikationen med hensyn til alder ved slagtning, for at yngre dyr kan komme i betragtning, ville derfor få en positiv indvirkning på spisekvaliteten af Welsh Beef.

- Har en positiv indvirkning på Welsh Beefs miljømæssige aftryk

Et vigtigt bidrag til at nedbringe drivhusgasemissioner fra kvæg er at gøre kvæget klart (og at slagte) tidligere. Når der anvendes færre dage på at gøre et dyr klart til slagtning, producerer dyret mindre metan under sine normale fordøjelsesprocesser, hvilket fører til reducerede drivhusgasemissioner.

En ændring af Welsh Beef-specifikationen med hensyn til alder ved slagtning for at inkludere yngre dyr ville derfor få en positiv indvirkning på Welsh Beefs miljømæssige aftryk.

- Imødekommer den voksende efterspørgsel efter Welsh Beef kvalitetskød fra forbrugere, detailhandlere og eksportmarkedet

Forskning viser klart, at ved oksekød fra dyr, der er under 24 måneder gamle, er der en positiv forbindelse mellem mørhed og forbrugernes spiseoplevelse. Som reaktion på markedets krav produceres oksekød i Wales mere effektivt, og dyrene slagtes i en yngre alder for at sikre, at Welsh Beef er et kvalitetsprodukt, der smager godt og er mørt.

En ændring af Welsh Beef-specifikationen med hensyn til alder ved slagtning for at inkludere yngre dyr ville derfor imødekomme den stigende efterspørgsel fra forbrugerne efter Welsh Beef kvalitetskød.

Detailhandelskædernes indkøbsmønstre (som udgjorde omkring 90 procent af salget af rødt kød i Storbritannien i 2011) er gået i retning af indkøb af kød fra yngre kvæg. De nuværende indkøbsstrategier for oksekødsprodukter hos de syv største detailhandlere i Det Forenede Kongerige kræver alle, at kvæg skal slagtes, inden det er 30 måneder gammelt, og den største detailforhandler blandt dem kræver i forbindelse med deres kvalitetskød, at kvæg skal slagtes, inden det er 24 måneder gammelt. Denne tendens til at indkøbe kød fra yngre dyr forventes at fortsætte blandt detailhandlere, da de i stigende grad forsøger at opfylde forbrugernes krav om oksekød, der har en høj spisekvalitet og er miljøvenligt.

Andre ændringer:

Ændringer i kontrolorganets oplysninger: Disse er nødvendige for, at der kan foretages en ajourføring af oplysningerne vedrørende kontrolorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«.

Oplysningerne vedrørende det relevante kontrolorgan er blevet tilføjet i stedet for oplysningerne om det tidligere nævnte organ.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»WELSH BEEF«

EF-nr.: UK-PGI-0205-01136 — 30.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. Navn

»Welsh Beef«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Welsh Beef er navnet på slagtekroppe eller udskæringer af kød fra »prime cattle« (dvs. kvæg, der ikke har været drægtigt), som er født og opdrættet i Wales. Producenter af Welsh Beef tilstræber at opnå slagtekropsklassifikationen R eller bedre for kropsbygning og 4L eller magrere for fedtindhold. Se nedenstående tabel.

EUROP-skemaet for klassifikation af slagtekroppe for Welsh Beef

		Fedtklasse						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Kropsbygning	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-O	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

x angiver målklassifikationer for slagtekroppe for Welsh Beef.

Historisk set omfatter de traditionelle kvægracer i Wales navnlig Welsh Black og Hereford. Disse racer udgør fortsat grundlaget for kvægavl og produktion af oksekød i Wales i dag. Walisisk oksekød er udviklet af de traditionelle racer i Wales, og disse racer er blevet krydset indbyrdes og med andre anerkendte racer.

Kvæget må ikke have været drægtigt og slagtes, når det er 12-48 måneder gammelt. Kvæget slagtes og forarbejdes på slagterier og opskæringsvirksomheder, der er godkendt efter Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales' (HCC) kontrolordning for at sikre, at mærket og integriteten i forbindelse med den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef« beskyttes. Ordningen sikrer, at alt oksekød, der er mærket som »Welsh Beef«, opfylder specifikationerne. Alle slagterier og opskæringsvirksomheder, der ønsker at benytte betegnelsen for walisisk oksekød, skal hvert år over for det af HCC udpegede kontrolorgan godtgøre, at oksekødet opfylder specifikationerne for den beskyttede geografiske betegnelse, og at virksomheden opfylder retningslinjerne for bedste praksis. HCC foretager også stikprøvekontrol af slagteriernes og opskæringsvirksomhedernes godkendelse og giver tilladelse til at benytte den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef«.

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

Efter slagtning og tilskæring kan oksekødet markedsføres som hele eller halve slagtekroppe eller fjerdinge (for/bag) eller som udskæringer (inkl. hakkekød).

Kødprofilerne er generelt konvekse med en meget god udvikling af muskulatur og en bred tyk ryg op til en velafrundet skulder. Kødet er fast med en løs og ensartet tekstur, og de veludviklede muskler har normalt en dyb rød farve med gullighvidt fedt. Kød fra yngre dyr er generelt mere mørt end kød fra ældre dyr på grund af kollagenets beskaffenhed i kødet. Kødet er generelt godt marmoreret.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Kvæget opdrættes ekstensivt på græsningsarealer inden for det geografiske område efter traditionelle kvægavlsmetoder i Wales.

Når der lejlighedsvis anvendes foder som supplement til græsning, skal foderet om muligt stamme fra det geografiske område.

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

Hver enkelt producent kontrollerer sin egen besætning af kvæg, der opdrættes ekstensivt på naturlige græsningsarealer. Dyrene sælges til slagterier på baggrund af slagtet vægt eller på kvægmarkeder. Kødet skal stamme fra kvæg, der er født og opdrættet i Wales og slagtet/forarbejdet på slagterier/opskæringsvirksomheder, som er godkendt efter HCC-kontrolordningen. Dyrene slægtes og behandles på slagteriet i overensstemmelse med anerkendte branchespecifikationer eller for at opfylde lovgivningsmæssige krav eller kundernes behov.

Slagterier og opskæringsvirksomheder, der kan godkendes efter HCC's kontrolordning, er ikke begrænset til det definerede geografiske område — Wales.

På alle trin i produktionsprocessen føres der journaler, der gør det muligt at spore produktets oprindelse. Slagterierne registrerer slagtenummer, slagtedato, klassifikationsoplysninger og oplysninger om den kolde slagtekrops vægt. Oplysningerne anføres på en etiket, der fastgøres på slagtekroppen og vil kunne kontrolleres af HCC.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef« skal være anført på slagtekroppe, dele af slagtekroppe eller udskæringer sammen med HCC's registrerede varemærke for Welsh Beef og symbolet for den beskyttede geografiske betegnelse.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Hele Wales.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Der foreligger en rig dokumentation om den walisiske kvægavls betydning siden kelterne, romerne, normannerne og op til vor tid. Der findes mange historiske henvisninger til walisisk kvægavl i »The Drovers' Roads of Wales« og »Medieval Wales« af Hewitt.

Et karakteristisk kendetegn ved walisisk oksekød er, at kvæget græsser på de frodige naturlige græsningsarealer i Wales, der nyder godt af det våde og milde walisiske klima og den særlige topografi.

Wales har en kystlinje på 1 200 km, og inde i landet er der en glidende overgang mellem bjerge, bakker, dale og floder. Som følge af bl.a. de typiske store nedbørsmængder er der i Wales gode betingelser for naturlige græsgange. Dette henslængte, smaragdgrønne tæppe af arealer af saftigt grønt græs bidrager sammen med hedeområder og lokale duftende vilde urter til den karakteristiske smag af Welsh Beef.

5.2. Produktets egenart

Kun kvæg, der er født og opdrættet i Wales, og som derfor knytter produktet direkte til det geografiske område, hvor oksekødet produceres, kan få betegnelsen »Welsh Beef«.

For at sikre, at forbrugere kan købe produkter af ensartet kvalitet, skal kvæget være »prime cattle« (dvs. kvæg, der ikke har været drægtigt), og det skal slagtes 12-48 måneder gammelt. Producenter af Welsh Beef tilstræber at opnå slagtekropsklassifikationen R eller bedre for kropsbygning og 4L eller magrere for fedtindhold.

Et karakteristisk kendetegn ved Welsh Beef skyldes påvirkningen fra de traditionelle kvægracer, der fortsat danner grundlaget for kvægavl og produktion af oksekød i Wales, og som Welsh Beef er afledt af.

Kødet skal stamme fra kvæg, der er slagtet/forarbejdet i godkendte slagterier/opskæringsvirksomheder. Dyrene slagtes og behandles på slagteriet i overensstemmelse med anerkendte branchespecifikationer eller for at opfylde lovgivningsmæssige krav eller kundernes behov.

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

Welsh Beef nyder godt af en række konkurrencedygtige produktionsfordele. Traditionelle racer opdrættes i et ideelt miljø med anvendelse af gennemprøvede traditionelle opdræsteknikker suppleret med moderne metoder. Dette giver Welsh Beef dets enestående karakter og særpræg.

År efter år, generation efter generation, har de walisiske kvægavlere enestående driftsform og deres evne til at forvalte græsgangene i hele Wales, hovedsageligt på små familiebrug, produceret oksekød af højeste kvalitet ved at udnytte fordelene ved det naturlige landskab. Gennem århundreder har de med engagement og hårdt arbejde konsekvent leveret en effektiv og miljøvenlig produktion af høj kvalitet samtidig med, at de har medvirket til at forme Wales' landskab, kultur og identitet.

De walisiske landbrug er typisk familiebrug med blandede besætninger af får og kvæg. Bedrifterne i Wales er generelt mindre end bedrifterne i Det Forenede Kongerige som helhed. Den mindre gennemsnitlige bedriftsstørrelse afspejles i mindre kvægbesætninger og en anden arbejdsstruktur. De walisiske kvægavlere avlsviden er gået i arv fra generation til generation. Hver enkelt producent kontrollerer sin egen kvægbesætning, der opdrættes ekstensivt på naturlige græsningsarealer. Dyrene sælges til slagterier på baggrund af slagtet vægt eller på kvægmarkeder. På alle trin i produktionsprocessen føres der journaler, der gør det muligt at spore produktets oprindelse.

Den effektive produktion og brug af græs spiller en vigtig rolle for produktionen af walisisk oksekød. I mange områder af Wales er græsarealerne blandet med hedearealer og lokale duftende vilde urter, som alle bidrager til Welsh Beefs særlige karakter. De walisiske landmænds viden om forvaltning af græsningsarealer er kendt over hele verden, og walisiske landmænd vinder ofte præmier for deres forvaltning af græsningsarealer.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen

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

Den nuværende varespecifikation for den beskyttede geografiske betegnelse »Welsh Beef« kan findes på:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA