



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

58. årgang

12. maj 2015

Indhold

### II *Meddelelser*

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

#### **Europa-Kommissionen**

2015/C 156/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7599 — Apollo Management/Walz Group) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 156/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7570 — CaixaBank/BPI) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV *Oplysninger*

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

#### **Rådet**

2015/C 156/03	Oversigt over udnævnelser foretaget af Rådet — Januar-april 2015 (det sociale område) .....	2
---------------	---	---

#### **Europa-Kommissionen**

2015/C 156/04	Euroens vekselkurs .....	7
---------------	--------------------------	---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2015/C 156/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7484 — Plastipak/APPE) <sup>(1)</sup> .....	8
2015/C 156/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business) <sup>(1)</sup> .....	9

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2015/C 156/07	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 .....	10
2015/C 156/08	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	19

---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## 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.7599 — Apollo Management/Walz Group)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 156/01)

Den 6. maj 2015 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<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmigheder 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 dokument nr. 32015M7599. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

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

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.7570 — CaixaBank/BPI)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 156/02)

Den 4. maj 2015 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<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmigheder 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 32015M7570. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

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

IV  
(Oplysninger)

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

RÅDET

Oversigt over udnævnelser foretaget af Rådet  
Januar-april 2015 (det sociale område)  
(2015/C 156/03)

Udvalg	Mandatets ophør	Offentliggørelse i EUT	Efterfølger for	Tilbagetræden/ udnævnelse	Medlem/ suppleant	Kategori	Land	Udnævnt person	Tilhørsforhold	Dato for Rådets afgørelse
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Emanuela PROCOLI	Tilbagetræden	Suppleant	Regering	Italien	Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali	17.2.2015
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Esther LYNCH	Tilbagetræden	Suppleant	Fagforening	Irland	Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Maja BEJBRO ANDERSEN	Tilbagetræden	Suppleant	Arbejdsgivere	Danmark	Lena SØBY	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Karoline KLAKSVIG	Tilbagetræden	Suppleant	Arbejdsgivere	Danmark	Jens SKOVGAARD LAURITSEN	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015

Udvalg	Mandatets ophør	Offentliggørelse i EUT	Efterfølger for	Tilbagetræden/udnævnelse	Medlem/suppleant	Kategori	Land	Udnævnt person	Tilhørsforhold	Dato for Rådets afgørelse
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Nerita ŠOT	Tilbagetræden	Suppleant	Regering	Litauen	Gintarė BUŽINSKAITĖ	Ministry of Social Security and Labour	2.3.2015
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Karel PETRŽELKA	Tilbagetræden	Medlem	Arbejdsgivere	Den Tjekkiske Republik	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	13.3.2015
Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen	28.2.2016	C 120 af 26.4.2013	Lena TOCHTERMANN	Tilbagetræden	Medlem	Arbejdsgivere	Det Forenede Kongerige	Lena LEVY	Confederation of British Industry	20.4.2015
Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed	24.9.2016	C 338 af 27.9.2014	Patrícia BORGES	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Portugal	Francisco Xavier SOARES DE ALBERGARIA D'AGUIAR	Instituto do Emprego e da Formação Profissional	2.3.2015
Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed	24.9.2016	C 338 af 27.9.2014	Ivana GUBEROVIĆ	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Kroatien	Petar STRIŽAK	Ministry of Labour and Pension System	9.3.2015
Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed	24.9.2016	C 338 af 27.9.2014	Marit RAIST	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Estland	Siiri OTSMANN	Estonian Ministry of Social Affairs	20.4.2015
Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed	24.9.2016	C 338 af 27.9.2014	Aleksandra GAVRILOVIĆ	Tilbagetræden	Suppleant	Regering	Kroatien	Ivana GUBEROVIĆ	Ministry of Labour and Pension System	9.3.2015
Det Rådgivende Udvalg for Koordinering af Sociale Sikringsordninger	19.10.2015	C 290 af 27.10.2010	Elisabeth ZIMMERER	Tilbagetræden	Suppleant	Arbejdsgivere	Østrig	Mr Martin SONNTAG	Industriellenvereinigung	9.3.2015

Udvalg	Mandatets ophør	Offentliggørelse i EUT	Efterfølger for	Tilbagetræden/ udnævnelse	Medlem/ suppleant	Kategori	Land	Udnævnt person	Tilhørsforhold	Dato for Rådets afgørelse
Det Rådgivende Udvalg for Koordinering af Sociale Sikringsordninger	19.10.2015	C 290 af 27.10.2010	Evelyn HALLIKA	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Estland	Leili ZAGLMAYER	Ministry of Social Affairs of Estonia	20.4.2015
Det Rådgivende Udvalg for Koordinering af Sociale Sikringsordninger	19.10.2015	C 290 af 27.10.2010	Inga PRONINA	Tilbagetræden	Suppleant	Regering	Estland	Katerin PEÄRNBERG	Ministry of Social Affairs of Estonia	20.4.2015
Det Rådgivende Udvalg for Koordinering af Sociale Sikringsordninger	19.10.2015	C 290 af 27.10.2010	Christiane LABALME	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Frankrig	Séverine SALGADO	Direction de la sécurité sociale	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut for Ligestilling mellem Mænd og Kvinder	31.5.2016	C 151 af 30.5.2013	Romina BARTOLO	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Malta	Renee LAIVIERA	National Commission for the Promotion of Equality	10.2.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut for Ligestilling mellem Mænd og Kvinder	31.5.2016	C 151 af 30.5.2013	Renee LAIVIERA	Tilbagetræden	Suppleant	Regering	Malta	Maria BORG FILLETTI	National Commission for the Promotion of Equality	10.2.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut for Ligestilling mellem Mænd og Kvinder	31.5.2016	C 151 af 30.5.2013	Monika KSIENIEWICZ	Tilbagetræden	Medlem	Regering <sup>2</sup>	Polen	Sylwia SPUREK	Office of the Government Plenipotentiary for Equal Treatment	10.2.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Vitor Manuel Vicente COELHO	Tilbagetræden	Suppleant	Fagforening	Portugal	Sérgio Alexandrino MONTEIRO DO MONTE	UGT Portugal	2.3.2015

Udvalg	Mandatets ophør	Offentliggørelse i EUT	Efterfølger for	Tilbagetræden/udnævnelse	Medlem/suppleant	Kategori	Land	Udnævnt person	Tilhørsforhold	Dato for Rådets afgørelse
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Andreas MYLONAS	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Cypern	Marina IOANNOU — HASAPI	Ministry of Labour, Welfare and Social Insurance	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Luminița VINTILĂ	Tilbagetræden	Suppleant	Fagforening	Rumænien	Cecilia GOSTIN	Confederatia Nationala Sindicala	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Valérie DELAHAYE-GUILLOCHEAU	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Frankrig	Olivier TOCHE	Service de la Direction générale du travail	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Heidi RØNNE MØLLER	Tilbagetræden	Suppleant	Fagforening	Danmark	Maria BJERRE	The Danish Confederation of Trade Unions	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Karen ROIY	Tilbagetræden	Medlem	Arbejdsgivere	Danmark	Dorthe ANDERSEN	Confederation of Danish Employers — DA	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene	30.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Ciaran DEVLIN	Tilbagetræden	Medlem	Regering	Det Forenede Kongerige	Mansi KONAR	Department for Business, Innovation and Skills BIS	20.4.2015

Udvalg	Mandatets ophør	Offentliggørelse i EUT	Efterfølger for	Tilbagetræden/udnævnelse	Medlem/suppleant	Kategori	Land	Udnævnt person	Tilhørsforhold	Dato for Rådets afgørelse
Bestyrelsen for Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur	7.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Emanuela PROCOLI	Tilbagetræden	Suppleant	Regering	Italien	Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali	17.2.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur	7.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Esther LYNCH	Tilbagetræden	Suppleant	Fagforening	Irland	Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur	7.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Karel PETRŽELKA	Tilbagetræden	Medlem	Arbejdsgivere	Den Tjekiske Republik	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	13.3.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur	7.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Róbert MEITNER	Tilbagetræden	Medlem	Arbejdsgivere	Slovakiet	Silvia SUROVÁ	Association of Chemical and Pharmaceutical Industry of the Slovak Republic	20.4.2015
Bestyrelsen for Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur	7.11.2016	C 358 af 7.12.2013	Lena TOCHTERMANN	Tilbagetræden	Medlem	Arbejdsgivere	Det Forenede Kongerige	Lena LEVY	Confederation of British Industry	20.4.2015



## EUROPA-KOMMISSIONEN

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

11. maj 2015

(2015/C 156/04)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1142	CAD	canadiske dollar	1,3497
JPY	japanske yen	133,64	HKD	hongkongske dollar	8,6381
DKK	danske kroner	7,4628	NZD	newzealandske dollar	1,5115
GBP	pund sterling	0,71960	SGD	singaporeanske dollar	1,4871
SEK	svenske kroner	9,2690	KRW	sydkoreanske won	1 219,64
CHF	schweiziske franc	1,0403	ZAR	sydafrikanske rand	13,3584
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	6,9194
NOK	norske kroner	8,4245	HRK	kroatiske kuna	7,5620
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14 647,30
CZK	tjekkiske koruna	27,400	MYR	malaysiske ringgit	4,0102
HUF	ungarske forint	304,40	PHP	filippinske pesos	49,830
PLN	polske zloty	4,0668	RUB	russiske rubler	57,3713
RON	rumænske leu	4,4509	THB	thailandske bath	37,521
TRY	tyrkiske lira	3,0042	BRL	brasilianske real	3,3277
AUD	australske dollar	1,4117	MXN	mexicanske pesos	16,9074
			INR	indiske rupee	71,1350

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

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag M.7484 — Plastipak/APPE)**

(EØS-relevant tekst)

(2015/C 156/05)

1. Den 4. maj 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Plastipak Holdings, Inc. (»Plastipak«, USA), som i sidste ende kontrolleres af Goldman Sachs Group, Inc. (USA) og William C. Young (USA), gennem opkøb af aktier og aktiver erhverver kontrol over APPE, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Plastipak: fremstilling af plastprodukter, -råemner og -emballagebeholdere og genanvendelse i forbindelse med produktion af genbrugte råmaterialer i plastik
- APPE: fremstilling af plastråemner og -emballagebeholdere og genanvendelse i forbindelse med produktion af genbrugte råmaterialer i plastik. APPE består af følgende forretningsenheder: APPE Iberia, S.A.U. (Spanien), APPE France, S.A.S. (Frankrig), APPE UK Limited (Det Forenede Kongerige), APPE Deutschland GmbH (Tyskland) og APPE Benelux, N.V. (Belgien), de tilknyttede virksomheder APPE Polska, Sp.z.o.o. (Polen) og APPE Nordic AB (Sverige), og en kontrollerende andel af APPE-CCE Recyclage, S.A.S (Frankrig) og APPE Maroc (Marokko) og APPE Turpack Plastik Ambalaj Malzemeleri San A.S. (Tyrkiet).

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

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

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7484 — Plastipak/APPE sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

---

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

**Anmeldelse af en planlagt fusion****(Sag M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 156/06)

1. Den 29 april 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved International Chemical Investors Group S.E. (»ICIG«, Luxembourg) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), med INEOS Chlorovinyls Business.
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - ICIG: privatejet industrielt holdingselskab, der er aktivt på verdensplan inden for landbrugskemikalier, finkemikalier, basiskemikalier, funktionelle kemikalier, færdigtforarbejdede lægemidler i dosisform og aktive lægemiddelbestanddele
  - INEOS Chlorovinyls Business: produktion og forsyning af S-PVC og andre dermed forbundne produkter som f.eks. KOH, klor, EDC, VCM, kaustisk soda, hydrogenchlorid og natriumhypochlorit. Dette omfatter tre S-PVC-anlæg i Tyskland (Wilhelmshaven), Frankrig (Mazingarbe) og Nederlandene (Beek Geleen) samt forskellige produktionsanlæg for kemiske stoffer på tidligere trin af PVC-produktionens værdikæde frem til fremstillingen af klor i Belgien (Tessenderlo) og Det Forenede Kongerige (Runcorn) såvel som en del af INEOS' kaliumhydroxidaktiviteter (»KOH«) i Belgien.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

---

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

## 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 156/07)

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

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ansøgning om godkendelse af en ændring i henhold til artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»LAGUIOLE«

EU-nr.: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

BOB ( X ) BGB ( )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole  
Route de Chaudes-Aigues  
12210 Laguiole  
FRANKRIG

Tlf. +33 565444751  
Fax +33 565444757

E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Sammenslutningen består af virksomheder, som fremstiller og forarbejder »Laguiole«, og som dermed har legitim ret til at ansøge om en ændring.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: kontroller

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

#### 4. Type ændring(er)

- Væsentlig ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012
- Væsentlig ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken enhedsdokumentet (eller et tilsvarende dokument) ikke er offentliggjort, i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

#### 5. Ændring(er)

##### Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

- Det præciseres med udgangspunkt i den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation, at »Laguiole« er en ost med »tør skorpe«. Minimumsindholdet af fedtstof og tørstof angives i gram pr. 100 gram ost og erstatter procentangivelserne for at skabe større klarhed.
- Angivelsen af, at »Laguiole« har form som en cylinder »på ca. 40 cm« »med en højde på 30-40 cm«, erstattes af en diameterangivelse på mellem 30 og 40 cm, hvilket er i tråd med kapitlet »Beskrivelse« i det offentliggjorte resumé. Desuden fastlægges forholdet mellem højde og diameter til mellem 0,8 og 1, hvilket erstatter angivelsen af, at højden er den samme som diameteren eller en smule højere. Denne ændring tager højde for ostenes dimensioner efter modningen, mens den tidligere varespecifikation var udarbejdet på baggrund af ostenes mål, når de blev lagt i kælderen til modning. Ostenes højde er nemlig tilbøjelig til at blive reduceret en smule, efterhånden som de modner (idet ostene »falder sammen«). Dette fænomen kan ligeledes forklares med en længere gennemsnitlig modningstid for ostene og med udviklingen af gårdproduktioner, hvor størrelsen varierer mere end ved mejeriproduktioner.

En reduktion af ostens minimumsvægt fra 25 til 20 kg passer bedre til formens minimumsdiameter på 28 cm og stemmer også overens med forholdet mellem højde og diameter. Udviklingen af gårdproduktioner er ligeledes en forklarende faktor, eftersom størrelserne i højere grad varierer ud fra den mængde mælk, som osteproducerne anvender.

- Massens farve præciseres: »elfenbensfarvet til strågul«. Denne nuance hænger sammen med sæsonvariationen i produktets sammensætning. Angivelsen af skorpens minimumstykkelser fjernes, da det ikke drejer sig om et særligt kendetegn for produktet. Desuden ændres beskrivelsen af skorpens farve (farven »lysegrå« medtages i stedet for »lysorange«, og beskrivelsen »ravbrun« suppleres med »granitgrå«) for at tage højde for gårdostene, hvor skorpedannelsen sker naturligt i kælderen. Disse præciseringer er nyttige ved den organoleptiske undersøgelse af produktet i forbindelse med kontrollen.
- Der tilføjes en organoleptisk beskrivelse af produktet. Den er nyttig ved den organoleptiske undersøgelse af produktet i forbindelse med kontrollen.
- For individuelle portioner af »Laguiole« på under 70 gram, som sælges i mindre pakninger, indføres der en undtagelse fra kravet om, at en del af skorpen stadig skal findes på stykkerne, eftersom det er vanskeligt at bevare skorpen på små portioner beregnet til madlavning.

##### Afsnittet »Bevis for oprindelse«

- De erhvervsdrivendes erklæringsforpligtelser præciseres. Der tages navnlig højde for en certificering af de erhvervsdrivende, for så vidt angår godkendelse af deres evne til at leve op til kravene i varespecifikationen for det mærke, som de anmoder om at anvende, samt de nødvendige erklæringer vedrørende kendskabet til og opfølgningen på de produkter, der skal markedsføres med oprindelsesbetegnelsen, og de erklæringer, der er forbundet med dyrenes foder.
- Det specificeres, hvilke registreringer de erhvervsdrivende skal foretage. Disse informationer er nyttige ved kontrollen af varespecifikationens overholdelse og produkternes sporbarhed.
- Kontrolbetingelserne for produktet præciseres. De beskrives herefter i detaljer i den kontrolplan for oprindelsesbetegnelsen, som et kontrolorgan udarbejder.

- Det fastslås, at det er obligatorisk at identificere produktet, således at det bliver lettere at spore. Betingelserne for ostens identifikation ved hjælp af identifikationsmærket og stemplet med tyren fra »Laguiole« og påskriften »Laguiole« specificeres nærmere. Reglerne for distribution og inddragelse af identifikationsmærker og stempler præciseres med henblik på at sikre en god forvaltning heraf.

#### Afsnittet »Produktionsmetode«

##### Underafsnit V.1. »Mælkeproduktion«

- Ud over kvægracerne fransk Simmental og Aubrac tilføjes muligheden for, at de besætninger, der producerer mælk til fremstillingen af Laguiole, også kan omfatte stambogsførte krydsninger af de to racer. Sammenslutningen deltager således i øjeblikket i et forsøgsprogram, som startede i 1990, og som tager sigte på at genindføre racen Aubrac i malkekvægsbesætningerne. Dette tiltag bygger på formering ved hjælp af transplantation og kønsbestemmelse af embryoner, hvorefter der finder en resultatkontrol af afkommet sted. Samtidig ønsker sammenslutningen at foretage en krydsning af racerne Aubrac og fransk Simmental for at styrke Aubracs mælkeegenskaber ved at iblande en fornuftig mængde Simmentalblod, alt imens man fortsætter udviklingen af racerent Aubracmalkekvæg.

- For at lette kontrollen præciseres malkekvægsbesætningens sammensætning. Der er tale om »lakterende malkekøer, goldkøer og kvier i over ottende drægtigheds måned«. Besætningen udgør således alt voksent malkekvæg på bedriften samt de kvier, der er tæt på kælvningstidspunktet, inden de medtages i produktionsbesætningen.

- Basisrationen fastlægges for malkekvægsbesætningen og ikke længere kun for malkekøerne, hvilket letter kontrollen og sikrer, at dyrene fra ottende måned i deres første drægtighedsperiode udelukkende får det foder, der er tilladt i varespecifikationen. Foruden forbuddet mod majsensilage tilføjes der et forbud mod græsensilage, wrapphø og alle andre former for vådkonserveret foder i malkekvægsbesætningens basisration for at begrænse fedtindholdet i mælken og reducere sundhedsrisici ved ostestykker og ostemasse, som er fremstillet af rå sødmælk. Det eneste grøntfoder, som er tilladt til malkekvægsbesætningen, består således af den lokale flora på naturlige eller permanente enge og græsarealer samt græs og bælplanter, der dyrkes på midlertidige græsarealer.

Bedrifter, som har en anden besætning end malkekvægsbesætningen, og hvor denne besætning er fuldstændig adskilt fra malkekvægsbesætningen, har dog tilladelse til at høste vådkonserveret foder og give dette til den anden besætning, under forudsætning af at de træffer alle de nødvendige foranstaltninger for at undgå enhver krydskontaminering med det foder, der er beregnet til malkekvægsbesætningen. Med denne præcisering fastlægges rammerne for brugen af ensilage og wrapphø til andre besætninger end den allerede definerede malkekvægsbesætning.

- Muligheden for en midlertidig undtagelse fra bestemmelserne om basisrationen, såfremt »de klimatiske forhold ikke tillader det«, fjernes, da denne bestemmelse ikke længere er relevant.
- Græsningsbetingelserne præciseres med henblik på at lette kontrollen af dem. Hvad græsningsperioden angår, erstattes »sommeren« med »når der er græs på græsningsarealerne, medmindre de klimatiske forhold ikke tillader det«. Det præciseres ligeledes, at græsningsens minimale varighed er en »akkumuleret årlig« varighed, og at det drejer sig om basisrationen for »malkekvægsbesætningen«. Det fastlægges dermed, at »når der er græs på græsningsarealerne, består malkekvægsbesætningens basisration hovedsagelig af græs fra græsning med en akkumuleret årlig minimumsvarighed på 120 dage, medmindre de klimatiske forhold ikke tillader det«. Det tilføjes, at »I denne periode må det foder, der gives som tilskud til rationen af græs fra græsning, ikke overstige 3 kg tørstof pr. dag og pr. malkeko i gennemsnit beregnet ud fra den samlede besætning og græsningsperioden«, hvilket skal sikre, at frisk græs fra græsning udgør det vigtigste foderemne for dyrene i denne periode.
- Der indføres en grænse for fodertilskud til basisrationen på 6 kg pr. lakterende ko pr. dag for at prioritere dyrenes fodring med foder, der er produceret i det geografiske område.
- Der indføres en positivliste over tilladte råvarer og tilsætningsstoffer i fodertilskud til malkekvægsbesætningen, så man bedre kan styre, sikre og kontrollere foderet.

- Det præciseres, at fodertilskuddet delvis kan stamme fra bedriften, hvilket defineres som en blanding af bestanddele, der er produceret på bedriften, og bestanddele, der er indkøbt udefra. Disse præciseringer har til formål at lette kontrollen.
- Der tilføjes et forbud mod at anvende GMO i dyrenes foder og i bedriftens afgrøder, hvilket sker for at bevare foderets traditionelle karakter.
- For at lette kontrollen præciseres det, at bestemmelsen om, at den gennemsnitlige produktion af mælk pr. ko på bedriften ikke må overstige 6 000 liter, gælder for malkekøer på bedriften og henviser til den mængde mælk, der sælges eller forarbejdes på bedriften.
- For at sikre mælkekviteten tilføjes der et forbud mod én enkelt malkning om dagen. Undersøgelser (fra »Institut de l'élevage«, det franske institut for kvægopdræt) har vist, at én enkelt malkning om dagen medfører en væsentlig forøgelse af celleandelen i mælken. Desuden medfører koncentrationseffekten, at proteinindholdet øges fra 1,2 til 2 g/l, og at fedtindholdet øges fra 3 til 4 g/l. Det forringer i høj grad sammensætningsforholdet, hvilket er til stor skade for en sødmælksproduktion som »Laguiole«.
- De bestemmelser om gårdproduktion og bjergproduktion, som er indeholdt i den nationale tekst, der hører til den tidligere registrerede varespecifikation, medtages for at specificere de to produktionstypers særpræg og muliggøre kontrol. Hvad gårdproduktionen angår, fremstilles osten med mælk fra højest to på hinanden følgende malkninger, og den ikke-afkølede mælk fra morgenmalkningen skal udgøre mindst 50 % af den samlede mængde. Hvad bjergproduktionen angår, fremstilles osten i en bygning til ostefremstilling, som er opført i et græsområde, der ligger højere end 1 000 m over havet, og den fremstilles af mælken fra én besætning, som har græsset på disse højtbeliggende græsområder og er malket i græsningsskifteperioden (mellem 25. maj og 13. oktober).

#### Underafsnit V.2. »Forarbejdning«

- Det præciseres på baggrund af den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation, at »Laguiole« fremstilles med mælk, »hvor indholdet af proteiner og fedt ikke er normaliseret«, og at »enhver fysisk behandling er forbudt«.
- Fremstillingskarrets særlige kendetegn beskrives: flad bund og et forhold mellem areal og højde på over 10 (undtagen for gårdproduktion). Dette letter arbejdet med ostemassen i fremstillingskarret og giver mulighed for en god dræning i karret takket være påsætningen af en metalplade, inden osten flyttes over i ostepressen.
- På baggrund af den nationale tekst, der hører til den tidligere registrerede varespecifikation, opremses de forskellige operationer, der er nødvendige for ostefremstillingen efter osteløbetilsætningen: skæring af ostekoaglet og påsætning af en metalplade i fremstillingskarret, første presning i ostepressen, modning, brydning, saltning af massen, modning af den saltede ost, formgivning af stykket og anden presning. Disse operationer præciseres i de efterfølgende punkter.
- Henvisningen til »brydning« af ostemassen erstattes med en henvisning til ostemassens udskæring efter osteløbetilsætningen, hvilket er en mere præcis beskrivelse af den handling, der foretages.
- Henvisningen til ostens presning med henblik på den første modning erstattes af en mere detaljeret beskrivelse af de handlinger, der udføres: presning i ostepressen i mindst en time, hvor osten vendes mindst fem gange, herefter modning i et rum med en temperatur på mellem 18 °C og 26 °C i de første otte timer og dernæst på mellem 14 °C og 26 °C. Det er vigtigt at fastlægge bestemmelser for disse etaper for at kontrollere ostens dræning og syring, så det sikres, at den er egnet til lagring.
- Herefter præciseres den brydning og saltning af osten, som følger efter modningen: Osten, der skal have en indre temperatur på mindst 18 °C, brydes i små stykker, der er på størrelse med en hasselnød, og dernæst saltes massen med 18-24 g salt for hvert kilo ost. Ved at præcisere disse etaper fastlægges rammerne for fremstillingsprocessen, så man sikrer en ensartet saltning af osten og undgår en alt for stor afkøling ved modningens afslutning.
- Det angives, at osten hældes i forme »efter en hviletid på mindst en time«, så saltet bliver ordentligt fordelt i osten. Desuden præciseres det, at formene er cylinderformede og har en diameter på 28-38 cm, hvilket er i overensstemmelse med produktbeskrivelsen. Formningsmetoden beskrives som følger: Den brudte ostemasse fordeles i lag oven på hinanden, og for hvert lag foretages der en kortvarig manuel eller mekanisk presning. Denne traditionelle teknik sikrer en ensartet fordeling af ostemassen i formen, og at massen hænger sammen, så man undgår sprækker i ostemassen på det færdige produkt.

- Henvisningen til en presning, som er »langvarig og foretages med tiltagende kraft« erstattes med en mere præcis beskrivelse af presningen for at lette kontrollen, nemlig at der sker en lodret presning af ostene i ostepressen i mindst 40 timer. Det angives, at ostene vendes mindst fire gange i løbet af presningen, hvilket giver en ensartet dræning af hele ostemassen.

#### Underafsnit V.3. »Modning«

- For at lette kontrollen erstattes henvisningen til »fugtige« kældre med en præcis angivelse af den relative fugtighed, som skal være over 90 %.
- På baggrund af den nationale tekst, der hører til den tidligere registrerede varespecifikation, præciseres det, at modningsperioden regnes fra den dato, hvor der tilsættes osteløbe, således at kontrollen lettes. Oplysningen om, at »modningen ofte varer seks til ni måneder«, fjernes, da den kun er vejledende.
- Det præciseres, at viskning og regelmæssig vending af ostene gør det muligt at danne og bevare skorpen.

#### Afsnittet »Mærkning«

- For at bringe varespecifikationens kapitel om »Specifikke mærkningselementer« i overensstemmelse med kapitlet i det offentliggjorte resumé præciseres den skriftstørrelse, som oprindelsesbetegnelsens navn er skrevet med. Den skal mindst svare til to tredjedele af den største skriftstørrelse på etiketten.
- Kravet om at medtage angivelsen »appellation d'origine contrôlée« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) på etiketten afskaffes og erstattes af et krav om at medtage EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse med henblik på at skabe læsbarhed og synergi i informationerne om de produkter, der er registreret som produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse.
- Kravet om at medtage INAO's logo på etiketten afskaffes som følge af udviklingen i den nationale lovgivning.
- For at bringe varespecifikationens kapitel om »Specifikke mærkningselementer« i overensstemmelse med kapitlet i det offentliggjorte resumé mindes der om, at påskriften »buron« (bjergost) er tilladt i mærkning, i reklamer, på fakturaer og i handelspapirer, under forudsætning af at betingelserne i kapitlet om »Beskrivelse af produktionsmetoden« er overholdt.
- For at bringe varespecifikationens kapitel om »Specifikke mærkningselementer« i overensstemmelse med kapitlet i det offentliggjorte resumé mindes der om, at det er muligt at erstatte etiketten med et direkte stempel på ostens skorpe. Foruden denne mulighed præciseres det, at etiketten også kan erstattes af »fortrykt silkepapir direkte på skorpen«, da dette papir er mere holdbart og mere velegnet end en etiket til håndteringen af produktet i forbindelse med dets fremsendelse til salgsstederne.

#### Andet

- afsnittet »Henvisninger vedrørende kontrolorganer« er de officielle kontrolorganers navn og kontaktoplysninger blevet ajourført, navnlig for at tage højde for ændringerne i kontrolbetingelserne.
- I overensstemmelse med førnævnte nationale reform af kontrolsystemet for oprindelsesbetegnelser er der tilføjet et skema, som indeholder de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, samt den metode, der skal bruges ved vurderingen.

#### ENHEDSDOKUMENT

#### »LAGUIOLE«

EU-nr.: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

BOB ( X ) BGB ( )

#### 1. Betegnelse

»Laguiole«



## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

## 3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

### 3.1. Produkttype

Kategori 1.3 — Oste

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

»Laguiole« er en cylinderformet komælksost af ukogt, presset masse med tør skorpe. Efter komplet tørring indeholder den mindst 45 % fedtstof pr. 100 gram ost, og tørstofindholdet må ikke udgøre under 58 % pr. 100 gram ost.

»Laguiole« er cylinderformet og har en diameter på 30-40 cm. Forholdet mellem højde og diameter er 0,8-1, og osten har en vægt på 20-50 kg.

Modningen varer mindst fire måneder regnet fra den dato, hvor der tilsættes osteløbe.

Ostemassen er elfenbensfarvet til strågul, og den hvidlige til lysegrå skorpe kan blive ravbrun til granitgrå under modningen.

Dens mælkeagtige smag er middelkraftig til kraftig alt efter modningsgraden, og den er afbalanceret med en særlig karakter, som giver sig udtryk i smagsnuancer, der går fra frisk hø til tørrede hasselnødder. Smagen holder sig længe i munden og har det særpræg, der er typisk for ost fremstillet af råmælk.

### 3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Malkekvægsbesætningens basisration består af foder, som stammer fra det geografiske område. Det eneste tilladte grøntfoder består af den lokale flora på naturlige eller permanente enge og græsarealer samt græs og bælglplanter, der dyrkes på midlertidige græsarealer. Majsensilage, græsensilage, wraphø og alle andre former for vådkonserveret foder er forbudt.

Når der er græs på græsningsarealerne, består malkekvægsbesætningens basisration hovedsagelig af græs fra græsning med en akkumuleret årlig minimumsvarighed på 120 dage, medmindre de klimatiske forhold ikke tillader det. I denne periode må det foder, der gives som tilskud til rationen af græs fra græsning, ikke overstige 3 kg tørstof pr. dag pr. malkeko i gennemsnit beregnet ud fra den samlede besætning og græsningsperioden.

Fodertilskud til basisrationen må ikke overstige 6 kg pr. lakterende ko pr. dag i gennemsnit beregnet ud fra det samlede antal lakterende malkekøer på årsbasis. Der er ikke krav om, at fodertilskud skal være produceret i det geografiske område, eftersom dette område ikke råder over tilstrækkelige landbrugsressourcer.

Dyrefoderet må kun bestå af planter, biprodukter og fodertilskud, som stammer fra ikke-genmodificerede produkter.

Det er kun tilladt at anvende råvarer og tilsætningsstoffer, der er angivet på en positivliste, som fodertilskud til malkekvægsbesætningen.

»Laguiole« fremstilles udelukkende af rå, fuldfed komælk, hvor indholdet af proteiner og fedt ikke er normaliseret. Enhver fysisk behandling er forbudt.

Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Laguiole«, skal udelukkende stamme fra malkekvægsbesætninger, som består af kvægracerne fransk Simmental (racekode 35) eller Aubrac (racekode 14) eller stambogsførte krydsninger af de to racer. Hvad krydsningerne angår, må malkekvægsbesætningen — ud over første generation — kun bestå af krydsninger med en tyr af racen Aubrac (racekode 14).

3.4. *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.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Markedsføring af revet »Laguiole« er forbudt.

»Laguiole« kan præsenteres i portioner. Hvis osten sælges i mindre pakninger, skal en del af den for betegnelsen karakteristiske skorpe stadig findes på stykkerne, dog ikke for individuelle portioner på under 70 gram.

3.6. *Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen af ostene skal indeholde:

- oprindelsesbetegnelsen skrevet med en skriftstørrelse, der mindst svarer til to tredjedele af den største skriftstørrelse på etiketten
- EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Anvendelse af påskriften »buron« (bjergost) er tilladt i mærkning, i reklamer, på fakturaer og i handelspapirer på følgende betingelser: Påskriften »buron« er forbeholdt ost, der er fremstillet af mælken fra én besætning, som er malket i græsningsskifteperioden (mellem 25. maj og 13. oktober), og som i denne periode har græsset i græsområder, der ligger højere end 1 000 m over havet. For at denne betegnelse kan benyttes, skal osten være fremstillet i bygninger til ostefremstilling, som er opført i disse højtbeliggende græsområder, og der må kun være én besætning pr. fremstillingsbygning. Mobile eller lette bygninger såsom træskure er ikke tilladt.

Etiketten kan erstattes med et direkte stempel på ostens skorpe eller ved at anvende fortrykt silkepapir direkte på skorpen.

Som særligt kendetegn stemples osten desuden med et reliefmærke med tyren fra Laguiole og påskriften »Laguiole« samt et identifikationsmærke, der er anbragt på osten.

#### 4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område afgrænses af følgende kantoner, kommuner eller dele af kommuner:

*Departementet Aveyron:*

Kantonerne Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac og Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Kommunerne Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (Lot-flodens højre bred og Truyère-flodens venstre bred over sammenløbsstedet for Lot-Truyère), Espalion (Lot-flodens højre bred), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (Lot-flodens højre bred), Saint-Geniez-d'Olt (Lot-flodens højre bred), Saint-Laurent-d'Olt (Lot-flodens højre bred) og Sainte-Eulalie-d'Olt (Lot-flodens højre bred).

*Departementet Cantal:*

Kantonen Chaudes-Aigues.

*Departementet Lozère:*

Kantonen Nasbinals.

Kommunerne Aumont-Aubrac, Banassac (Lot-flodens højre bred), Les Bessons, Brion, Canilhac (Lot-flodens højre bred), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes og Trélans.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

#### Naturbestemte faktorer

Det geografiske område har nogle specifikke karakteristika, som skyldes jordbunden, klimaet, højden over havet og bjergrelieffets naturlige afgrænsning af dette område. Jordbunden består af basalt eller granit. Det kontrastfyldte og hårde klima er et resultat af sammenstødet mellem den kontinentale og bjergrelaterede indflydelse fra Auvergne, der giver lange, kolde og blæsende vintre, ofte med sne, og indflydelsen fra Sydfrankrig, som fører varme og omfattende, voldsomme regnskyl med sig. Midt i området udgør Aubrachbjergene et ensartet eksempel på en gennemsnitshøjde på 1 000 m. I vest og i syd afgrænses det geografiske område naturligt af floderne Truyère og Lot. Kombinationen af jordbunden, klimaet og højden over havet giver græsningsarealerne en bemærkelsesværdig kvalitet, bl.a. i form af en rig, aromatisk og omfattende flora. Her finder man i meget højere grad end andre steder karakteristiske planter, som er rige på aromatiske molekyler (terpener), f.eks. fra skærmpantefamilien som bjørnerod (*Meum athamanticum*), fra storkenæbfamilien (*Geranium sylvaticum*), fra kurvblomstfamilien (*Achillea*, *Centaurea*) og fra læbeblomstfamilien (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

#### Menneskelige faktorer

Fremstillingen af ost i denne region går meget langt tilbage. Allerede i det 12. århundrede fastlagde munkene i klostrene i Aubrac og Bonneval reglerne for fremstilling af »Laguiole« for at udnytte sommerens mælkeproduktion til bespisning af pilgrimme om vinteren, og bønderne i området efterlignede denne metode. I 1897 slog bjergbønderne sig sammen i en salgsforening (syndicat de vente), som i 1939 blev omdannet til et interessefællesskab (syndicat de defence), hvilket førte til den beskyttede betegnelses godkendelse i 1961.

I dag fremstilles »Laguiole« stadig af rå sødmælk fra køer af racerne fransk Simmental og Aubrac, som har tilpasset sig miljøforholdene i det geografiske område (højland), og som hovedsagelig lever af græsning og hø, der produceres i det geografiske område, uden vådkonserveret foder og med begrænsede fodertilskud. Den genetiske forædling af disse racer har gjort det muligt at øge proteinindholdet i mælken i forhold til fedtindholdet, så der opnås en mælk med ostefremstillingspotentialer. Foderet bidrager ligeledes hertil, idet forbuddet mod majs i foderet tager sigte på at begrænse fedtindholdet i mælken.

»Laguiole« har lang modningstid i en kold (6 °C-12 °C) og fugtig kælder, og et vellykket resultat afhænger navnlig af den særlige fremstillingsteknik (bl.a. to dræninger i ostepressen og massens anbringelse i forme for at øge tørstofindholdet) og en regelmæssig håndtering (viskning og vending), hvilket sikres af den knowhow, man har haft i det geografiske område i mange år.

### 5.2. Produktets egenart

»Laguiole« er en stor ost (20-50 kg) fremstillet af rå sødmælk. Den pressede og ukogte ostemasse har et højt tørstofindhold på mindst 58 %. Modningen varer mindst fire måneder.

Dens mælkeagtige smag er middelkraftig til kraftig alt efter modningsgraden, og den er afbalanceret med en særlig karakter, som giver sig udtryk i smagsnuancer, der går fra frisk hø til tørrede hasselnødder. Smagen holder sig længe i munden.

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

Mælkeproduktionen i det geografiske område var oprindeligt meget sæsonbetonet. Malkning i kalvenes dieperiode var således kun mulig på de tidspunkter, hvor floraen var rigelig og gjorde det muligt at dække dyrenes behov takket være jordens naturlige frugtbarhed i det geografiske område. For at kunne gemme denne mælk og bruge den senere udviklede bønderne i det geografiske område en stor lagerost, »Laguiole«.

Eftersom denne ost er fremstillet af sødmælk, afhænger dens lagringsegnethed af, at mælkeproduktions- og fremstillingsbetingelserne giver en mælk med ostefremstillingspotentialer, som er rig på protein og har et begrænset fedtindhold, og som er egnet til en kraftig dræning både i ostepressen og under den presning, der sker efter anbringelsen i forme, hvilket gør det muligt at opnå en presset, ukogt ostemasse med et højt tørstofindhold.

Malkekøer af racerne fransk Simmental og Aubrac er særligt tilpassede til miljøforholdene i det geografiske område. Takket være deres hårdførhed kan de udnytte foderemnerne i det geografiske område til fulde og modstå de lange og hårde vintre. Det foder, som køerne spiser, er rigt på aromatiske planter, der giver smag til mælken og dermed også til »Laguiole«, som er fremstillet af denne mælk.

Ostens fremstilling af råmælk og den lange modningstid ved lave temperaturer giver »Laguiole« sit særpræg, som er forbundet med mælkesyrebakteriefloraen i rå sødmælk.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning <sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

<sup>(?)</sup> Se fodnote 1.

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

(2015/C 156/08)

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

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»HOLLANDSE MAATJESHARING«/»HOLLANDSE NIEUWE«/»HOLLÄNDISCHER MATJES«

EF-Nr.: NL-TSG-0007-01178 – 6.11.2013

**1. Betegnelse(r), der skal registreres**

Der ansøges om registrering af følgende betegnelser: »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse Nieuwe«.

Der ansøges endvidere om registrering af betegnelsen »Holländischer Matjes« på tysk.

**2. Produkttype**

Kategori 1.7: Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

**3. Begrundelse for registreringen**

**3.1. Produktet**

- er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer,
- er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

**3.2. Betegnelsen**

- er blevet brugt traditionelt til at betegne det bestemte produkt
- giver udtryk for produktets traditionelle eller særlige karakter.

Betegnelsen »Hollandse maatjesharing« betragtes som et kollektivt navn, hvorunder det traditionelle produkt, som fanges i perioden fra den 1. maj til den 31. august, dvs. fangstperioden, er beskyttet. »Hollandse maatjesharing«/»Holländischer Matjes« kan sælges under denne betegnelse enten før eller efter den 31. august i fangstperioden.

Udtrykket »Hollandse Nieuwe« er et kendt begreb i Nederlandene — en gammel traditionel betegnelse, som kun må anvendes til det traditionelle produkt, der både er fanget og solgt i perioden fra den 1. maj til den 31. august i det løbende kalenderår.

Disse betegnelser udtrykker produktets specifikke karakter. De anvendes til maatjes (unge umodne) sild, der er ganet eller hovedskåret og efterfølgende er lagt i saltlage eller tørsaltet på den traditionelle nederlandske måde, som har været anvendt i århundreder, og kan spises, når en naturlig enzymatisk modning har fundet sted. Udtrykket »maatjesharing« henviser til den fase, silden har nået i sin biologiske udvikling, og betegner sild fanget i perioden fra den 1. maj til den 31. august i det løbende kalenderår. »Maatje« er en forvanskning af »maagdje« (lille jomfru): silden har ikke dannet rogn eller mælk på fangsttidspunktet. Udtrykket »maatjesharing« henviser således i sig selv kun til råvaren. Udtrykket »Hollandse« henviser til den traditionelle produktionsmetode, som er forbundet hermed, idet maatjes sild også kan forarbejdes på andre måder.

**4. Beskrivelse**

**4.1. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1, herunder de vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske karakteristika, som viser produktets særlige karakter (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)**

»Hollandse maatjesharing« er betegnelsen for sild (*Clupea harengus*), som er mindst tre år. Det er en slank og forholdsvist lille fisk med en kort finne på sin mørkeblå ryg. Dens ben er bløde. Denne sild har følgende øvrige egenskaber:

- små kønsorganer (3-8 mm lange)
- rogn eller mælk ikke synlig med det blotte øje

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

- klare røde ovarier, rødlig/grå testikler
- delvis gennemsigtigt, hvidt fedtholdigt lag
- hvidt kød
- fersk, salt, mere eller mindre moden lugt
- kød af mør og fed konsistens
- cremet, let salt og mør smag.

#### Særlige egenskaber

De særlige egenskaber ved »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« hidrører fra en række af dette produkts karakteristiske træk:

- den særlige karakter af de maatjes sild, der anvendes som råvare
- den traditionelle nederlandske forarbejdningsmåde, hvorved fisken ganes eller hovedskæres, hvorefter den lægges i saltlage og modnes.

»Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« opnår sine særlige egenskaber fra kombinationen af de anvendte råvarer og den traditionelle forarbejdningsmetode.

»Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« adskiller sig fra røgede sild ved, at sidstnævnte fremstilles af sild, der indeholder rogn eller mælk og er røgede og saltede. Røgede sild er lagt i saltlage eller tørsaltet og efterfølgende tørret og røget. Silden er røget ved en temperatur på højst 25 °C, hvorimod »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« ganes eller hovedskæres, hvorefter den lægges i saltlage og indfryses. Mælken og rognen i røgede sild er en sand delikatesse for feinschmeckere. Sild, der anvendes til »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes«, indeholder ingen mælk eller rogn af betydning.

»Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« adskiller sig fra kryddersild eller rollmops ved, at sidstnævnte er fremstillet af sild, som har brugt deres mælk eller gydet deres æg, og som er for magre til at kunne forarbejdes til »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes«. Rollmops er fileterede krydrede sild, der sammenrulles omkring en drueagurk og små løg; dette holdes sammen af et lille træspyd.

#### 4.2. En beskrivelse af produktionsmetoden for produktet med betegnelsen i punkt 1, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden for forarbejdning af produktet (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)

Som anført i punkt 4.1 fanges »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« i begyndelsen af fangstperioden (maj til august) og forarbejdes ved hjælp af en af de metoder, der er beskrevet nedenfor.

##### Udvælgelse af maatjes sild

Efter fangsten kontrolleres silden for at verificere egenskaberne, der specificeres i punkt 4.1. Fedtlaget kontrolleres for at godtgøre, at det er delvis gennemsigtigt hvidt. Silden skæres op med henblik på at kontrollere kønsorganernes farve.

Skaber prøven ikke tilstrækkeligt belæg for, at den egner sig til maatjes sild, anvendes silden til andre formål.

##### Forarbejdning

Al forarbejdning, og herunder det at gane fisken, lægge den i saltlage og modne den, foretages på den traditionelle nederlandske måde:

Efter fangsten skal maatjes sild ganes eller hovedskæres. Dette kan ske på havet eller på land.

Det at gane silden består i at fjerne dens gæller og indvolde bortset fra bugspytkirtlen. Silden ganes stadig oftere på en automatiseret måde, men kan også stadig udføres med særlige knive. Derved afblødes fisken effektivt, og det sikres, at dens kød er hvidt. Bugspytkirtlen producerer et enzym, der medvirker til sildens fordøjelse. Efter sildens død ændrer enzymet fiskens proteiner og igangsætter derved den enzymatiske modning, der giver »Hollandse maatjesharing« sin særegne smag, duft og konsistens. Modningen indebærer, at enzymer fra bugspytkirtlen autolytisk nedbryder fiskekødets fedtstoffer.

Hovedskæring giver samme resultat. Dette indebærer, at hele hovedet afskæres, hvorimod hovedet bliver siddende på silden, når den ganes.

Modningsprocessen er lige effektiv med begge metoder.

#### Modningsproces

Sild, der ganes eller hovedskæres, modnes i saltlage. Det kan ske på følgende måder:

Tør salt spredes over fisken, hvorved vand og blod drænes fra den, og der skabes en naturlig saltlage.

En saltlage laves ved, at salt opløses i vand, hvori maatjes silden ilægges. Havvand tilsat ekstra salt kan også bruges som en saltopløsning.

Saltet skal ikke opfylde særlige krav. Når fiskes lægges i saltlage, markerer dette modningsprocessens begyndelse. For at nå frem til det endelige produkt modnes maatjes sild i mellem fire timer og fire dage afhængig af fiskens størrelse, vægt og fedtindhold i beholdere, spande eller bakker med saltlage alt efter markedspræferencer, idet forholdsvis store sild forbliver i saltlagen i længere tid end små sild. Saltet forsinker modningen, således at »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« kan opbevares i lange perioder, uden at smagsegenskaberne forandres.

Der findes tre forskellige forarbejdningsmetoder:

1. Fisken ganes på havet, dvs. silden ganes og lægges i saltlage/saltes til søs for at sætte modningsperioden i gang straks. Silden indfryses efterfølgende.
2. Ganes silden på land, opbevares den køligt i havvand og landes umiddelbart efter fangsten, hvorefter den ganes/hovedskæres og lægges i saltlage/saltes, modnes og indfryses.
3. Silden indfryses (ingen forarbejdning eller sortering) og tøs op på land, hvorefter den ganes/hovedskæres og lægges i saltlage eller tørsaltes, og derefter begynder modningsperioden.

Alle disse metoder giver god »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes«.

Indfrysning af sild er obligatorisk i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.

»Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« kan sælges enten ufileteret eller i fileter. »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« kan fileteres manuelt eller med en maskine efter en modningsproces, der varer mellem en og syv dage ved en temperatur på 0-4 °C. For fisk, der ganes, kan modningen finde sted før og/eller efter indfrysningen.

#### Kontrol

Fiskehandlere udfører traditionelt følgende kontrol af (modnet) »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes«:

1. De lugter til »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« (der almindeligvis leveres i spande) — fiskene skal have en frisk og ikke harsk lugt.
2. Saltlagen skal have en god farve og klarhed. Saltlagen prøvesmages. Saltet og det modnede produkt må ikke have en harsk smag.
3. »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« beføles. Dette gøres ved at bevæge silden frem og tilbage mellem fingrene. Silden skal have en fast struktur, men føles mør.
4. Et eller to prøveemner tages forsigtigt op af spanden og vurderes ved hjælp af filetering. Maveindholdet undersøges for plankton, og underhudsfedtet vurderes.

Der er tradition for at udføre vurderingen af den nye fangst, umiddelbart inden den første beholder auktioneres. Alligevel vurderer alle fiskehandlere stadig deres køb af »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« på samme måde.

Desuden foretages stikprøvekontrol for at kontrollere, at:

1. Betegnelsen anvendes korrekt.
  2. Fangstdataen falder i perioden fra maj til august.
  3. Produktet er ganet eller hovedskåret, lagt i saltlage og modnet.
- 4.3. *Beskrivelse af de væsentligste elementer, som udgør produktets traditionelle karakter (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

#### Traditionelle produktionsmetoder

Historikere drøfter stadig, om det faktisk var Willem Beukelzoon fra Biervliet, som opfandt sildeganingsprocessen. Historikeren Wierda, der har skrevet en bog om opfindelser og opfindere, var overbevist om det og anførte, at:

*»Praksis med saltning af sild og andre fisk blev udviklet for bare 300 år siden af en fisker, Willem Beukelsen fra Biervliet, [...] en by på den flamske fastland. Han ville først gane sildene og derefter salte dem i fade, som de blev losset i. Han døde i 1397 og havde to gælleknive i sit våbenskjold. Han blev berømt, og de lokale beboere viser stadig, hvor han er begravet. Kejser Karl V, der holdt meget af sild, [...] ærede mindet om denne mand og rejste derfor i 1556 til Biervliet med sin søster, Dronning Maria af Ungarn og Dronningen af Frankrig for at besøge hans grav og velsigne hans sjæl.« (Wierda, Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvindere, 1733).*

Det er ikke afgørende, om det virkelig var Beukelzoon, som opfandt sildeganingsprocessen, eller om den er udviklet af forskellige personer uafhængigt på forskellige steder. Ingen vidste dengang noget om enzymatiske virkninger, og værdien af opfindelsen ville således ikke have været forstået. Ganing blev primært foretaget på land (A. de Boer, W. Klootwijk. *Haring en zijn maatjes* 2004).

Sildefiskeriet i middelalderen blev domineret af den daværende danske region Scania (Skåne). Året 1384 var imidlertid et vendepunkt i sildefiskeriets historie. På den årlige Hansadag, nægtede hansestæderne at betjene nederlandske fiskerfartøjer. Dette førte til, at sildefiskeriet med succes flyttede til Holland. For nederlandske sildefiskere, som ikke længere var velkomne i Scania, eller i England, var det eneste alternativ at forarbejde sildene om bord på deres både på havet. De nederlandske fiskere perfektionerede således deres produkt, hvis kvalitet i sidste ende oversteg Scanias sild:

*»Det faktum, at nederlænderne af omstændighederne blev tvunget til at rense og salte sild om bord umiddelbart efter fangsten, har sandsynligvis forbedret dens kvalitet og holdbarhed i betydelig grad.« (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis* 2011)*

Stam understregede betydningen af saltning i sin bog. Salt hæmmer bakterievæksten og har spillet en vigtig rolle med hensyn til at øge sildens holdbarhed. Saltning betød, at bådene kunne blive længere på havet uden at fordærve fisken. Det er rensningen — eller rettere ganingen, som i sidste instans gør »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« til et sådant enestående produkt. Det nederlandske ord for ganing er afledt af et ord, der betyder »gæller«, og »ganing« består i at fjerne indvolde. Det særlige ved ganing er, at indvoldene ikke fjernes fuldstændigt, som det sker ved rensning. Denne forskel har afgørende betydning: For »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« er det afgørende, at fiskens bugspytkirtel bevares. Denne fordøjelseskirtel indeholder enzymer, som nedbryder proteiner og medvirker til at modne fiskens kød. I foråret er maatjes sild fulde af enzymer. Opfindelsen af ganing kombineret med saltning gjorde det muligt at anvende større både og få adgang til mere fjerntliggende fiskepladser. Som følge heraf kunne der fanges og landes flere fisk. Dette førte til øget velstand (Stam, 2011).

De nederlandske sildefiskeres ry skyldtes overgangen fra ganing på land til ganing på havet som følge af det forbud, der blev pålagt i 1384. Da nederlandske fiskere ikke længere var velkomne i Scania, gane de på havet, og disse blev derpå saltet i tønder. Sild, der ganes på havet, afblødes mere effektivt, hvilket er en stor fordel. Sild, der ganes på land, afblødes mindre effektivt, fordi blodet allerede er koaguleret. Feinschmeckere kan altid skelne, om en sild er ganet på land eller til søs. Ganing af sild på havet markerede et vendepunkt i sildefiskeriet, og Nederlandene havde stor fordel heraf. Fra 1450 og fremefter udviklede industrien sig til »buisnering«, og fra 1567 blev det kendt som »det store fiskeri«, et storstilet kommercielt sildefiskeri (Stam 2011). I mange årtier og frem til 1857 havde Schiedam, Vlaarding en og Maassluis (kendt som »de tre byer på Maas«) monopol på ganing.



### Traditionelle råvarer

I slutningen af 1970'erne førte faldet i bestandene til indførelsen af et forbud mod sildefiskeri i Nordsøen. Grossisterne i Nederlandene flyttede dernæst til Danmark. Danskerne fiskede i Skagerrak efter en type sild, der i høj grad ligner Nordsøens maatjes sild. Ganing og modning var stadig ukendt for danskerne på dette tidspunkt. Nederlænderne anvendte deres egne gennemprøvede forarbejdningsteknikker på sild i Jylland. Sildefiskeri i Nordsøen blev tilladt igen efter 1983 om end i begrænset omfang. Nederlænderne fortsatte imidlertid med at købe og forarbejde danske sild. Det er stadig den samme nordsøsild, som tidligere blev fanget af så mange nederlandske både. Nogle år senere udvidede nederlandske sildehandlere deres aktiviteter til Norge og i mindre omfang Skotland. Flagdag (vlaggetjesdag) fejres i Nederlandene. Dette var tidligere dagen før sildeflåden forlod havnen; nu markerer den ankomsten af »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes«. Den første offentlige omtale af flagdagen stammer fra 1947. Flådens afsejling havde symbolsk betydning og gav anledning til optimisme i de fattigere dele af befolkningen. Ankomsten af »Hollandse maatjesharing«/»Hollandse nieuwe«/»Holländischer Matjes« indebar bedre tider, og flagdagen symboliserede denne.

---





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



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**