Den Europæiske Unions

Tidende

C 20

59. årgang

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

21. januar 2016

Indhold

IV *Oplysninger*

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

Europa-Kommissionen

2016/C 20/01 Euroens vekselkurs 1

V *Øvrige meddelelser*

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2016/C 20/02 Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7818 — McKesson/UDG Healthcare (pharmaceutical wholesale and associated businesses)) ([1]) 2

ANDET

Europa-Kommissionen

2016/C 20/03 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 3

DA

([1]) EØS-relevant tekst

2016/C 20/04 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

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs [1]

20. januar 2016

(2016/C 20/01)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	amerikanske dollar	1,0907	CAD	canadiske dollar	1,5965
JPY	japanske yen	127,28	HKD	hongkongske dollar	8,5366
DKK	danske kroner	7,4638	NZD	newzealandske dollar	1,7134
GBP	pund sterling	0,77000	SGD	singaporeanske dollar	1,5697
SEK	svenske kroner	9,3431	KRW	sydkoreanske won	1 326,46
CHF	schweiziske franc	1,0932	ZAR	sydafrikanske rand	18,2896
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,1768
NOK	norske kroner	9,6650	HRK	kroatiske kuna	7,6670
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 228,20
CZK	tjekkiske koruna	27,042	MYR	malaysiske ringgit	4,7936
HUF	ungarske forint	314,76	PHP	filippinske pesos	52,219
PLN	polske zloty	4,4702	RUB	russiske rubler	88,2005
RON	rumænske leu	4,5326	THB	thailandske bath	39,582
TRY	tyrkiske lira	3,3307	BRL	brasilianske real	4,4559
AUD	australske dollar	1,5916	MXN	mexicanske pesos	20,0427
			INR	indiske rupee	74,1627

[1] *Kilde*: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7818 — McKesson/UDG Healthcare (pharmaceutical wholesale and associated businesses))

(EØS-relevant tekst)

(2016/C 20/02)

1. Den 14. januar 2016 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ([1]) anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved McKesson Deutschland GmbH & Co KGaA, der i sidste ende tilhører McKesson Corporation (»McKesson«, USA), gennem opkøb af aktier erhverver visse forretningsområder (»målvirksomhederne«) fra UDG Healthcare plc (»UDG«, Irland).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— McKesson: er aktiv inden for distribution og levering af: receptpligtige lægemidler og varemærkede lægemidler samt mediko-teknisk udstyr, medicinalartikler og levering af IT på sundhedsplejeområdet til sundhedsorganisationer.

— UDG: leverer tjenesteydelser inden for salg og marketing, engrossalg, mediko-teknisk udstyr, emballage og specialiserede sundhedsydelser.

— Målvirksomhederne: omfatter UDG's division for engroshandel med lægemidler i Irland og Det Forenede Kongerige (bestående af divisionerne United Drug Supply Chain Services og United Drug Sangers), TCP, som leverer sundhedsydelser i Irland, og MASTA, som leverer sundhedsydelser til rejsende i Det Forenede Kongerige.

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.7818 — McKesson/UDG Healthcare (pharmaceutical wholesale and associated businesses) sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2016/C 20/03)

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

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF EN VARESPECIFIKATION FOR BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSER/BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

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

»QUESO TETILLA«/»QUEIXO TETILLA«

EU-nr.: ES-PDO-0117-01232 – 21.5.2014

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

   Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida

   »QUESO TETILLA«/»QUEIXO TETILLA«

   Den ansøgende sammenslutning har en legitim interesse i at anmode om denne ændring af varespecifikationen i sin egenskab af forvaltningsorgan for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, jf. artikel 4 i forordningen om oprindelsesbetegnelsen »Queso Tetilla«, og som tilsynsmyndighed for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, jf. artikel 12 i lov nr. 2/2005 af 18. februar 2005 om fremme og beskyttelse af fødevarekvaliteten i Galicien. Alle producenter af varer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse er medlemmer af sammenslutningen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

   Spanien

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

   — ☒ Produktets betegnelse

   — ☒ Beskrivelse

   — ☐ Geografisk område

   — ☒ Bevis for oprindelse

   — ☒ Produktionsmetode

   — ☐ Tilknytning

   — ☒ Mærkning

   — ☒ Andet (udskæring)

4. **Type ændring(er)**

   — ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

   — ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort, og som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

[1] EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. **Ændring(er)**

Hovedårsagerne til ændringerne kan sammenfattes som følger:

— Socioøkonomiske ændringer i forbindelse med forvaltningen af råmaterialet. Disse ændringer indebærer bl.a., at der er en ny aktør i produktionskæden, nemlig mælkeopkøberen, der kan fungere som mellemled i forbindelse med husdyrbrugs salg af mælk til osteproducenterne.

— Ændringerne vedrørte forbedring af det beskyttede produkts kvalitet og udviklinger i produktionsteknikkerne. Disse ændringer vedrører spørgsmål som fastsættelse af modningsperioden og »mindst holdbar til«-datoen.

Følgende ændringer indføres i varespecifikationens forskellige afsnit:

5.1. *Produktets betegnelse*

Navnet på galicisk (»Queixo Tetilla«) tilføjes ved siden af navnet på spansk, eftersom begge ofte anvendes som betegnelse for produktet.

5.2. *Beskrivelse*

Følgende afsnit ændres:

— Form: Som følge af en skrivefejl er den nuværende tekst »kegleformet (eventuelt konveks)«. Teksten skal ændres til »kegleformet, konkav/konveks«.

— Proteinindhold: Dette element er blevet slettet, da det har vist sig ikke at være afgørende for produktets kendetegn. Den mælk, der bruges til at fremstille »Queso Tetilla«/»Queixo Tetilla«, er ikkestandardiseret sødmælk, hvilket gør, at mælkens sammensætning er genstand for naturlige udsving (f.eks. i proteinindholdet) afhængigt af køernes foder, årstiden, vejret osv., men det har ikke indflydelse på kendetegnene for det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det blev derfor besluttet at slette denne parameter fra varespecifikationen.

— Tørstofindhold: Den nuværende procentdel er »45-50 %«. Efter ændringen vil der blot være angivet en minimumsværdi på 45 %, fordi ostens cremethed i højere grad er defineret ved indførelsen af den nye parameter »procentdel af det fedtfrie stof«, som er et mål for forholdet mellem tørstof og ostens fedtindhold.

— Vandindhold udtrykt som en procentdel af det fedtfrie stof: Det er en ny parameter, som ikke findes i den nuværende tekst, og som skal være på 66-72 %. Denne parameter er et udtryk for forholdet mellem tørstof og ostens fedtindhold, som har indflydelse på produktets kvalitet og er et mål for ostens cremethed.

5.3. *Bevis for oprindelse*

Der indføres en fortegnelse over opkøbere for at sikre bedre kontrol med produktets sporbarhed.

Der har traditionelt været to typer aktører involveret i produktionen af osten: kvægavlere, som producerer råmaterialet, og osteproducenterne, som omdanner råmaterialet til produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse/den beskyttede geografiske betegnelse. I dag får ikke alle osteproducenter råmaterialet direkte fra kvægavlerne, men kan købe det via såkaldte »mælkeopkøbere«, der fungerer som indsamlingscentre for mælk fra husdyrbrug i det geografiske område og forsyner forarbejdningsindustrien.

5.4. *Produktionsmetode*

Følgende ændringer foretages i de tekniske oplysninger om fremstillingsprocessen:

— Koagulering: Teksten om de anvendte koagulerende enzymer ændres. Reglerne om koagulering ændres også (varighed og temperatur). De nuværende regler fastsætter temperaturer på 28-32 °C og en varighed på mindst 20 minutter og højst 40 minutter. Med den foreslåede ændring er det tilladte temperaturinterval på 30-34 °C, og varigheden er også blevet længere til mindst 30 minutter og højst 60 minutter.

  Årsagen til denne ændring er, at fremskridt har gjort det muligt at producere industriel osteløbe med et højt chymosinindhold, som nu har en sammensætning, der svarer til den naturlige sammensætning for animalsk osteløbeekstrakt, eller et endnu højere chymosinindhold.

Derudover er mælkens kvalitet i de seneste år blevet bedre, og mælken er nu mindre syrlig. Det har betydet, at man har måttet øge temperaturen og koaguleringstiden for at opnå den korrekte tekstur.

— Dræning (af ostemassen): Denne procedure — der allerede udføres, men som ikke fremgår af varespecifikationen — tilføjes; den indebærer ganske enkelt fjernelse af den valle, der frigives af ostekornene ved udskæring.

— Skylning (af ostemassen): Ordlyden ændres, således at proceduren beskrives mere detaljeret, og således at det præciseres, at proceduren er valgfri. Erfaringer opnået gennem årene har vist, at dette trin i proceduren muligvis ikke er nødvendigt.

— Genopvarmning (af ostemassen): De nuværende regler omfatter fejlagtigt denne procedure, som består i at »skylle ostemassen med vand ved en temperatur på to grader over koaguleringstemperaturen«. Der er strengt taget ikke tale om genopvarmning, og tekststykket slettes, således at det overlades til osteproducenten at beslutte, om ostemassen skal skylles, jf. ovenstående.

— Presning: Teksten ændres fra »i mindst tre timer« til det mindre specifikke »så længe det er nødvendigt« baseret på osteproducentens knowhow.

  Det er ikke nødvendigt at fastsætte en minimumspresningstid, fordi denne afhænger af en række variabler, f.eks. den anvendte teknologi, rumtemperaturen, årstiden, pH-udviklingen osv.

— Saltning: Ordlyden ændres. Før hed teksten: »I saltvand med en koncentration på 17-18 grader Baumé med en nedsænkningstid på højst 24 timer«. Som ændret bliver ordlyden: »Som nødvendigt for at opnå produktets særlige kendetegn med en nedsænkningstid på højst 24 timer. I et kar og/eller i saltvand.«

  Begrundelsen er den samme som i det foregående punkt.

— Modning: Minimumsmodningstiden øges med én dag (fra syv til otte dage). Det sker for at sikre konsekvent produktkvalitet. Denne mindre stigning i minimumsmodningstiden ændrer ikke produktets karakteristika, især fordi der er tale om en minimumsperiode, og fordi modning inden ændringen stadig kunne vare otte dage eller derover. Denne stigning sikrer et produkt af højere kvalitet.

  Derudover ændres »mindst holdbar til«-datoen, som på nuværende tidspunkt er på 60 dage fra datoen for forberedelsen med henblik på afsendelse. Efter ændringen er der fastsat to »mindst holdbar til«-datoer, der afhænger af ostens vægt: højst 60 dage for oste med en vægt på 0,5-0,7 kg og højst 90 dage for oste med en vægt på over 0,7 kg. I begge tilfælde beregnes datoen fra produktionsdatoen.

  For det første er referencedatoen for beregningen nu produktionsdatoen. Det er mere hensigtsmæssigt, eftersom ostene påbegynder deres »modning« fra det tidspunkt, hvor de produceres, hvilket er det tidspunkt, ud fra hvilket den optimale periode for indtagelse skal beregnes, og ikke fra den dato, hvor de forberedes med henblik på afsendelse.

  For det andet fastsættes der ikke længere et specifikt antal dage, men i stedet maksimale frister på henholdsvis 60 og 90 dage afhængigt af vægten, hvilket er mere hensigtsmæssigt, eftersom producenter frit kan vælge en kortere »mindst holdbar til«-dato, hvis de mener, at det er hensigtsmæssigt.

  Endelig forlænges perioden for oste med en vægt på over 0,7 kg til 90 dage, eftersom oste af denne størrelse er bedst, når de indtages inden for denne periode.

5.5. *Mærkning*

Det fastsættes, at den beskyttede betegnelse uden forskel kan bruges på produktmærkningen på enten spansk (»Queso Tetilla«) eller galicisk (»Queixo Tetilla«) i overensstemmelse med fortegnelsen.

5.6. *Andet (udskæring)*

Salgssteder med selvbetjening får mulighed for at skære osten midt over på salgsstedet under visse betingelser.

»Queso Tetilla« sælges uden emballage, idet skorpen fungerer som et naturligt beskyttende lag. Når osten skæres over, mister den ene side af portionerne sit naturlige beskyttende lag. For at lette markedsføringen af portioner af »Queso Tetilla« på salgssteder med selvbetjening kan oste, der vejer over 0,7 kg, således udskæres på salgsstederne og sættes til salg i gennemsigtigt husholdningsfilm.

I givet fald må osten kun skæres midt over, således at den bevarer den specifikke form, som forbrugeren genkender som et kendetegn for den.

Oste med en vægt på under 0,7 kg skal sælges hele.

ENHEDSDOKUMENT

»QUESO TETILLA«/»QUEIXO TETILLA«

EU-nr.: ES-PDO-0117-01232 – 21.5.2014

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Queso Tetilla«/»Queixo Tetilla«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

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

Ost fremstillet af mælk fra køer af racerne Rubia Gallega, Frisona eller Bruna Alpina eller krydsninger heraf ved hjælp af en proces, der omfatter koagulering, udskæring, dræning og (eventuelt) skylning af ostemassen, formning, presning, saltning og modning, og med følgende kendetegn:

Fysiske kendetegn:

— Form: kegleformet, konkav/konveks.

— Vægt: 0,5-1,5 kg.

— Dimensioner: Højden er større end bundens radius og mindre end diameteren. Højst: 150 mm (bundens højde og diameter). Mindst: 90 mm (bundens højde og diameter).

Organoleptiske egenskaber:

— Skorpe: mærkbar, tynd og elastisk, under 3 mm tyk, strågul, naturlig og uden skimmel. Osten kan sælges med et gennemsigtigt, farveløst slimhæmmende stof.

— Ost: ensartet, blød, cremet og uden huller eller med nogle få mindre, regelmæssigt fordelte huller, elfenbensgul.

— Duft: mild og let syrlig, som minder om den mælk, den er lavet af.

— Smag og aroma: mælkeagtig, smøragtig, let syrlig og let saltet.

Fysisk-kemiske egenskaber:

— Tørstoffets fedtprocent: mindst 45 %.

— Tørstofindhold: mindst 45 %.

— pH: 5,0-5,5.

— Vandindhold udtrykt som en procentdel af det fedtfrie stof (målt 8-15 dage efter produktionsdatoen): 66-72 %.

»Queso Tetilla« er en traditionel ikkegeografisk betegnelse, der henviser til ostens unikke form, som et kvindebryst, med de fysiske kendetegn, der er beskrevet under dette punkt.

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

a) Foder: græsarealer og foderafgrøder i produktionsområdet er en vigtig del af køernes foder. Omfattende græsarealer (enge og græsarealer med buske), hvor dyrene græsser frit, når forholdene tillader det, spiller også en vigtig rolle.

Koncentreret foder af vegetabilsk oprindelse bruges som tilskud til at dække køernes energibehov. De råmaterialer, som osten fremstilles af, stammer så vidt muligt fra det afgrænsede geografiske område.

b) Råmaterialer: »Queso Tetilla« fremstilles af komælk; animalsk osteløbe eller andre koagulerende enzymer er udtrykkeligt tilladt til fremstilling af osten; laktiske gæringsstoffer: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis, Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* og lignende stoffer, der ikke ændrer den beskyttede osts kendetegn, og som udtrykkeligt er tilladt til fremstilling af den ost, der er omfattet af denne beskyttede oprindelsesbetegnelse; salt og, eventuelt, calciumchlorid. Tilladelser tildeles af den kompetente myndighed efter anmodning fra den ansøgende sammenslutning. Den kompetente myndighed kan give tilladelse til brug af nye koagulerende enzymer og laktiske gæringsstoffer efter at have verificeret, at den opnåede ost har de kendetegn, der er specifikke for »Queso Tetilla«.

Osten fremstilles af naturlig sødmælk fra køer af racerne Rubia Gallega, Frisona eller Bruna Alpina eller krydsninger heraf på bedrifter i det afgrænsede geografiske område.

Mælken må hverken indeholde colostrum eller konserveringsmidler. Der tillades ingen procedurer til standardisering af mælken eller processer, der ændrer dens oprindelige sammensætning.

Den må ikke blandes med mælk, der ikke stammer fra registrerede bedrifter, eller mælk fra andre racer end dem, der er angivet i varespecifikationen.

3.4. *Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af mælken, den indledende behandling heraf og produktionen og modningen af osten skal finde stede i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4. Alle produktionsetaper skal derfor finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. for det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

»Queso Tetilla« må kun sælges, hvis skorpens yderside udviser de naturlige kendetegn, der opnås under modningen.

Skorpen giver osten et naturligt beskyttende lag. Osten sælges derfor uden kunstig emballage. »Queso Tetilla« kan dog emballeres, hvis emballagen ikke har indflydelse på de fysiske, organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2. Tilsynsorganet bekræfter ved kontrol, at det er tilfældet, og giver efterfølgende tilladelse til emballagen.

Osten kan desuden være dækket af et gennemsigtigt, farveløst slimhæmmende stof.

Osteproducenterne afsender »Queso Tetilla« i hel form. Oste med en vægt på over 0,7 kg kan også markedsføres på salgssteder med selvbetjening skåret midt over, i hvilket tilfælde ostene skal være forsynet med to sekundære etiketter, en på hver side af produktet, og to sæt af alle de andre elementer, der garanterer produktets ægthed, således at begge halvdele, efter udskæring, bevarer de særlige kendetegn, der identificerer dem.

Hvis ostene skal sælges halve, skal de, eftersom de halverede ostes ene flade mister det naturlige beskyttende lag, som skorpen udgør, udskæres på salgsstedet, og de halve oste skal dækkes af gennemsigtigt husholdningsfilm.

Udskæring på salgsstedet sikrer, at produktet frembydes til salg i den kunstige emballage (filmen) i så kort tid som muligt, og produktets kvalitet derfor ikke påvirkes.

Osten må kun skæres midt over, eftersom denne udskæring bevarer ostens unikke form, som et kvindebryst, som genkendes af forbrugeren.

Uanset vægten må »Queso Tetilla« dog udskæres i portioner af en hvilken som helst størrelse på salgssteder, forudsat at udskæringen finder sted foran forbrugeren på salgstidspunktet.

3.6. *Særlige regler vedrørende mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Tetilla« er forsynet med betegnelsens specifikke etiket (sekundær etiket), der garanterer produktets ægthed. Den enkelte osts sekundære etiket er påført et unikt alfanumerisk serienummer og logoet for den beskyttelse oprindelsesbetegnelse »Queso Tetilla«, som er vist nedenfor:

Derudover er de enkelte producenters kommercielle etiket på et fremtrædende sted forsynet med ordene »Denominación de Origen Protegida« og »Queso Tetilla« eller »Queixo Tetilla« og EU-symbolet for beskyttede oprindelsesbetegnelser.

For at sikre produktets ægthed og sikre sporbarhed anbringes de sekundære etiketter og de kommercielle etiketter, som henviser til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Tetilla«, på produktet i producentens lokaler og på en sådan måde, at genbrug heraf forhindres.

Som det fremgår af punkt 3.5 er oste, der skal markedsføres i halveret form, forsynet med to sekundære etiketter, en på hver side af produktet, og to sæt af alle de andre elementer, der garanterer produktets ægthed, således at begge halvdele, efter udskæring, bevarer de særlige kendetegn, der identificerer dem.

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

Den mælk og den ost, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Tetilla«, produceres i hele den selvstyrende region Galicien.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

— *Det geografiske områdes egenart*

Galicien er kendetegnet ved lave bjergområder og et omfattende flodsystem. Disse bjerge og atlanterhavsklimaet (som er præget af rigelige mængder nedbør) fremmer udviklingen af græsarealer (både naturlige og dyrkede) og et højt udbytte af foder og andre afgrøder. Den høje produktivitet, der opnås i området, tillader intenst husdyrbrug og dermed en stor sektor for mejeriprodukter.

Den menneskelige faktor bør også fremhæves, både i mælkeproduktionen, som er baseret på familiebedrifter, der stadig bruger traditionelle metoder, og i osteproduktionen, hvor der bruges traditionelle metoder, som dog tilpasses til de teknologiske fremskridt og de lovbestemte krav til hygiejne og fødevaresikkerhed.

— *Produktets egenart*

Af den brede vifte af produkter, der repræsenterer galicisk gastronomi, er »Queso Tetilla« det produkt, der i størst grad forbindes med regionen.

Det er en blød ost, hvis primære organoleptiske egenskaber er dens cremethed, dens milde, mælkeagtige duft, dens milde, let syrlige og let saltede smag og dens mælkeagtige, smøragtige aroma. Disse kendetegn minder tilsammen om den mælk, som osten fremstilles af. Osten er let opløselig og indtages nemt.

Endelig er et af ostens særlige kendetegn dens unikke form, som et kvindebryst, som har givet osten dens navn, og som gør det muligt for forbrugeren visuelt at skelne »Queso Tetilla« fra andre oste.

— *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber*

Det geografiske miljø er ideelt til dyrkning af omfattende græsarealer af høj kvalitet. Brugen heraf er blevet intensiveret i de seneste to årtier. De store mængder af dette foder i det galiciske malkekvægs foder og de plantearter, der er en del af dette foder (med en stor procentdel bælgfrugter), påvirker sammensætningen af mælken og den modnede osts organoleptiske og næringsmæssige egenskaber, navnlig dens cremethed og ostens og skorpens farve.

Mælken produceres desuden på familiebedrifter med anvendelse af traditionelle avlsmetoder. Bedrifternes kendetegn gør den mælk, som de producerer, ideel til fremstillingen af osten.

Den traditionelle produktionsmetode, hvor regionens producenters knowhow og lange erfaring med fremstillingen af denne ost spiller en afgørende rolle, og som indebærer en kort modningsperiode, giver osten dens karakteristiske cremethed og milde smag.

Endelig genkendes ostens unikke form, som et kvindebryst, som osten får under formning og presning, umiddelbart af forbrugeren, som direkte forbinder den med dens oprindelse i Galicien, hvor denne ekstraordinære ost har været fremstillet siden før de første skriftlige henvisninger til den i det 18. århundrede. Fra det 19. århundrede bliver skriftlige henvisninger til osten mere almindelige, både i almindelige tekster og i mere specifikke videnskabelige og tekniske værker og i tekster om gastronomi. Henvisningen i *O'Shea's Guide to Spain and Portugal*, som blev udgivet i London i 1889, er særlig bemærkelsesværdig i lyset af dens internationale karakter. Heri anbefales rejsende på det kraftigste at smage den »unikke galiciske ost »queso de teta«, som er et produkt, der er typisk for galicisk gastronomi«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

http://medioruralemar.xunta.es/fileadmin/uploads/media/Queso_Tetilla_Pliego_condiciones_Septiembre_2015.pdf

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

(2016/C 20/04)

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

ENHEDSDOKUMENT

»ALLGÄUER SENNALPKÄSE«

EU-nr.: DE-PDO-0005-0897-11.10.2011

BOB (X) BGB ( )

1. **Efternavn(e)**

»Allgäuer Sennalpkäse«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

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

»Allgäuer Sennalpkäse« er en fast ost, som er egnet til lagring. Den fremstilles af ubehandlet råmælk fra køer efter håndværkstraditioner direkte på stedet på sæterbrug i Allgäu og passes og plejes manuelt. Produktet er typisk for sæterdriften i Allgäu.

»Allgäuer Sennalpkäse« er en cylinderformet fast ost med en vægt på 5-35 kg, en diameter på 30-70 cm og en højde på op til 15 cm.

Skorpen er tør med en orangegul til brun farve. Under skorpen er osten skærefast og elastisk og har typisk en let huldannelse med ærtestore huller. Farven er elfenben til gul.

Efter tre måneders modning kan unge »Allgäuer Sennalpkäse« på 5-15 kg udskæres og markedsføres. Unge »Allgäuer Sennalpkäse« har et tørstofindhold på mindst 55 %, og fedtindholdet i tørstoffet må ikke være lavere end 45 %. Unge »Allgäuer Sennalpkäse« har en mild nøddesmag og en fin aroma samt en tekstur, der føles blød på tungen.

»Allgäuer Sennalpkäse« på over 15 kg skal modnes i mindst fire måneder. Tørstofindholdet i modne »Allgäuer Sennalpkäse« skal ligge på mindst 62 %, og fedtindholdet i tørstoffet må ikke være lavere end 45 %. De har en krydret, undertiden også let røget nøddesmag.

Efterhånden som »Allgäuer Sennalpkäse« modnes, bliver den pikant til kraftig i smagen, og osten bliver mere fast og aromatisk med en mere intens smag, lugt og farve.

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

Foder

Mindst 60 % af køernes foder skal i produktionsperioden bestå af foder fra »Allgäuer Sennalpkäse«-ostens produktionsområde.

Eftersom »Allgäuer Sennalpkäse« kun fremstilles i græsningsperioden på sæteren fra maj til oktober (180 dage), består dyrenes ernæring hovedsageligt af græs fra græsning på sæteren. Græsningsperioden på sæteren varer mindst 80 dage. Det er ikke tilladt at drive køerne hjem eller drive dem ud på græsningsarealer i lavlandet. Ud over grøntfoder fra græsning er det tilladt at anvende tørfoder (hø). Dette er fortrinsvis nødvendigt, når der opstår uforudset foderknaphed (f.eks. på grund af kraftige snefald), eller i forbindelse med den nødvendige regulering af malkekøernes foderstruktur.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Det er tilladt at supplere grovfoderet med energi- eller proteinrige komponenter som f.eks. korn, proteinfrø (grønt tørfoder, lucernehø), biprodukter fra korn- og oliemøller, foderstoffer, der egner sig til produktion af mælk til faste oste, og andre foderstoffer. De supplerende foderstoffer kan gives enkeltvis eller som foderblandinger, men andelen heraf må ikke overstige 30 % af dyrenes daglige fodermængde.

Det er generelt ikke tilladt at fodre malkekøerne med ensilage.

Råvarer

Den mælk, der anvendes til »Allgäuer Sennalpkäse«, stammer fra køer af racen Braunvieh og krydsninger heraf, som er typiske for produktionsområdet.

Der må kun anvendes råmælk fra en eller flere malkninger på den pågældende sæter, og mælken afkøles efter behov. Aftenmælken skummes som regel. Til at koagulere mælken må der kun anvendes naturlig osteløbe og mælkesyrekulturer. Det er ikke tilladt at anvende løbe, som er fremstillet på basis af genetisk modificerede organismer. Der anvendes ingen kemiske tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler til »Allgäuer Sennalpkäse« ud over kogsalt (obligatorisk) og rødkitkultur (valgfri), som understøtter smagen og skorpedannelsen.

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

Hele produktionen (produktion og koagulering af mælken, behandling af ostemassen, formning, saltning, pasning, pleje og modning) skal finde sted i det i pkt. 4 afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

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

Produktet skal være mærket »Allgäuer Sennalpkäse«. Herudover må betegnelsen »bjergost« skrives på etiketten, hvis dette er i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 31, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012 og Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 665/2014 af 11. marts 2014 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 for så vidt angår betingelserne for brugen af det fakultative kvalitetsudtryk »bjergprodukt«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

»Allgäuer Sennalpkäse«-ostens produktionsområde befinder sig i den sydlige udkant af det bayerske distrikt Schwaben i et alpint bjergområde mindst 800 m over havet. Området omfatter underregionerne Ostallgäu og Oberallgäu samt Landkreis Lindau.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Allgäuer Sennalpkäse«-ostens produktionsområde er for så vidt angår klima og geografi typisk for det bayerske alpeområde og -forland. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger afhængig af højdeforholdene på mellem 4 °C og 6 °C. Nedbørsmængden er 1 000-2 400 mm om året uden længere tørkeperioder. Den geologiske undergrund består af molasse, helvetiske overskydninger, flysch og alpine kalksten (primær dolomit) og er for det meste overlejret af moræner. De primære jordarter er tynde lag af rendzina, brunjord og pseudogley. På mere næringsrige lokaliteter med moræner findes der også parabrunjord. I dalene er der moser.

Klimaforholdene og det ujævne terræn er til gavn for sæterbrugene. Græsningsarealer udgør over 70 % af det dyrkbare areal i Allgäu og spiller dermed en fremtrædende rolle (i Bayerns øvrige regioner udgør de ofte mindre end 10 %). Stejle skråninger og naturenge i op til over 2 000 m højde med en tilsvarende kort vækstsæson kan ofte kun anvendes til sæterdrift. Bjerggræsningsarealerne er i århundreder blevet udnyttet som foderressource gennem græsning på sæteren, hvilket aflaster dyrenes oprindelsesbedrifter i dalen. Sæterdriften medvirker i høj grad til bevarelse af kulturlandskabet.

De særlige beliggenhedsforhold (klima, terræn, jordbund) kombineret med omfattende sæterbrug giver et plantedække, som er typisk for enge i bjergområder og bjerggræsningsarealer; andelen af urter er markant højere sammenlignet med dalområder, og plantedækket udviser en særlig biodiversitet på grund af dets beliggenhed og anvendelse.

Fordi køerne græsser på højtliggende sætere, er mælken rig på stoffer som karotinoider, terpener og flerumættede fedtsyrer, som i høj grad er medvirkende til at give »Allgäuer Sennalpkäse« dens gule farve samt en aromatisk duft og intens, alsidig smag. »Allgäuer Sennalpkäse« fremstilles af ubehandlet råmælk, og der anvendes udelukkende naturlig osteløbe. Kombineret med det ovenfor beskrevne særlige urterige foder giver dette en pikant til kraftig, krydret, og (i forbindelse med træfyring) af og til let røget nøddesmag. I løbet af modningsprocessen får osten en mere krydret og fyldig smag. Særegent for osten er også dens kompakte, afbalancerede beskaffenhed og fine huldannelse samt dens farve og intense aroma.

Racen Braunvieh holdes i Bayern traditionelt især i det geografiske område Allgäu. Der er tale om en frugtbar, klassisk mellemrace med en høj levealder og en god mælke- og kødproduktionsevne. De oprindeligt små til mellemstore køer har en god tilpasningsevne, kan udnytte store mængder basisfoder og har en robust og stabil konstitution, hvilket egner sig særligt godt til de ekstensive bedrifter i bjergområdet. Mælk fra racen Braunvieh har desuden et højt proteinindhold og er dermed meget velegnet til produktion af faste oste. Braunvieh er således et vigtigt grundlag for den meget særegne »Allgäuer Sennalpkäse«. Anvendelsen af den for området typiske kvægrace giver osten et stærkt særpræg og en tæt tilknytning til området.

Allerede i romertiden havde fremstillingen af ost til formål at konservere mælken, for på sæteren var og er det stadig ikke muligt at transportere den videre på daglig basis. Ifølge gamle dokumenter blev der allerede under 30-årskrigen fremstillet søde og fede oste på sæteren. Dette udgør grundlaget for den proces, der anvendes til fremstilling af »Allgäuer Sennalpkäse«. Omkring 1820 bragte ostemejerister i væsentligt omfang produktionen af fede, store oste til Allgäu fra Appenzell i Schweiz, hvorved osten fik en længere holdbarhed. Desuden gav den fede ost også et større økonomisk udbytte. Der er altså en lang tradition for og stor viden om produktion af »Allgäuer Sennalpkäse« i området, og denne viden overleveres ofte fra generation til generation i familier. Ostemejeristerne i Allgäu mødes desuden regelmæssigt for at udveksle viden og gennemføre fælles videreuddannelse, hvilket traditionelt i høj grad har medvirket til at opretholde ekspertisen inden for produktion af »Allgäuer Sennalpkäse«.

Der er ingen industriel produktion af »Allgäuer Sennalpkäse«, hvilket er med til at understrege betydningen af mennesket og dets håndværk. Alle forarbejdningsfaser gennemføres efter håndværksmæssige traditioner og især under anvendelse af traditionelle arbejdsredskaber såsom en stor øseske, en omrører eller et trælåg til valleudpresning. Mælken opvarmes traditionelt i en kobberkedel, hvilket har en positiv effekt på ostens modning og smag.

Ostemejeristen skal nøje overvåge alle forarbejdningsfaserne og skal kunne identificere det rette tidspunkt for igangsætning af hver enkelt fase. Mælken, der anvendes til fremstilling af »Allgäuer Sennalpkäse«, opvarmes således efter tilsætning af osteløbe forsigtigt til mindst 52 °C, altså relativt varmt. Denne fremgangsmåde er en vigtig forudsætning for ostens lange holdbarhed, som er vigtig på sæteren. Endvidere skal mælken behandles så forsigtigt, at dens aromatiske og mikrobiologiske egenskaber og bestanddele og dermed dens særlige kvaliteter bevares. Dertil kommer, at mælken på grund af de naturligt skiftende foderforhold på bjerggræsningsarealerne ikke har nogen standardiserede egenskaber, men er af varierende kvalitet, f.eks. med hensyn til proteinindhold og sammensætning af fedtsyrer. Producenterne af »Allgäuer Sennalpkäse« ved på baggrund af deres store erfaring, hvordan de skal forholde sig til disse naturlige skift.

Der er brug for lige så stor erfaring i forbindelse med at udskære den koagulerede ostemasse til de rette størrelser, som er afgørende for »Allgäuer Sennalpkäse«-ostens kompakte, afbalancerede beskaffenhed. Valleudpresningen sker manuelt, for det meste ved hjælp af trælåg, og det samme gør formningen af ostene. Ostemejeristen gennemfører omhyggeligt disse forarbejdningsfaser og bestemmer derved den videre modningsproces og dermed slutproduktets kvalitet. »Allgäuer Sennalpkäse« lagres inden modningen i saltlage i op til tre dage. Denne saltlage sikrer, at ostens overflade med det samme lukkes tæt til, mens osten under overfladen modnes omhyggeligt og jævnt. Derved opstår »Allgäuer Sennalpkäse«-ostens kompakte, afbalancerede beskaffenhed.

I løbet af modningsprocessen skal osten passes og plejes meget omhyggeligt, for også denne fase finder sted på sæteren under kølige temperaturforhold og ved en høj, ofte svingende luftfugtighed. Osten modnes ofte vinteren over i jordkældre, hvilket betyder, at ostemejeristerne skal overvåge osten, eftersom der ikke kan foretages en teknologisk standardisering af modningsforholdene. Mennesket er øvet i at se, hvornår osten skal vendes, vaskes eller børstes, og har således stor indflydelse på ostens kvalitet. I den forbindelse skal der tages hensyn til den pågældende sæters særlige karakter samt forholdene og de tekniske faciliteter.

Ostens tætte tilknytning til produktionsområdet viser sig også ved, at der næsten ikke forekommer nogen transport i forbindelse med produktionen. Mælken produceres direkte på stedet på sæteren og forarbejdes udelukkende manuelt. Desuden sker en ret væsentlig del af salget direkte på stedet.

»Allgäuer Sennalpkäse« skal således betragtes som et særdeles identitetsskabende produkt, der i høj grad er knyttet til området.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41099

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

Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA