

Den Europæiske Unions Tidende

C 431



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

62. årgang

23. december 2019

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2019/C 431/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9631 — Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse (Case M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara) ⁽¹⁾	3
2019/C 431/04	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9652 — Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV) ⁽¹⁾	5
2019/C 431/06	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9634 — PSP/Aviva/Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse (Sag M.9643 — ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse (Case M.9608 — ENGIE/CDC/CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

IV Oplysninger

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

Europa-Parlamentet

2019/C 431/09	Europa-Parlamentets Præsidiums afgørelse af 16. december 2019 om ændring af gennemførelsesbestemmelserne til statuten for Europa-Parlamentets medlemmer	9
---------------	---	---

Europa-Kommissionen

2019/C 431/10	Euroens vekselkurs — 20. december 2019	11
2019/C 431/11	Offentliggørelse af modværdien i national valuta af de økonomiske tærskler, der er angivet i euro i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009	12
2019/C 431/12	Kommissionens gennemførelsesafgørelse af 16. december 2019 om offentliggørelse i <i>Den Europæiske Unions Tidende</i> af ansøgning om godkendelse i henhold til artikel 53 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af en væsentlig ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Rheinisches Apfelkraut« (BGB)	13

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2019/C 431/13	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9455 — Compass/Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

ANDET

Europa-Kommissionen

2019/C 431/14	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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	20
2019/C 431/15	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 17, stk. 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89	31
2019/C 431/16	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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	37

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

2019/C 431/17	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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	41
2019/C 431/18	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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	47

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.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 431/01)

Den 16. december 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9589. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9631 — Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 431/02)

Den 16. december 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9631. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse
(Case M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara)

(EØS-relevant tekst)

(2019/C 431/03)

Rådets forordning (EF) nr. 139/2004

Den 25. november 2019 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 (»fusionsforordningen«) en anmeldelse ⁽¹⁾ af en planlagt fusion.

Den 17. december 2019 meddelte de anmeldende parter Kommissionen, at de trak deres anmeldelse tilbage.

⁽¹⁾ EUT C 407 af 3.12.2019, s. 9.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9652 — Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 431/04)

Den 6. december 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9652. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 431/05)

Den 11. december 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9505. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9634 — PSP/Aviva/Galleri K)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 431/06)

Den 17. december 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9634. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse
(Sag M.9643 — ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies)

(EØS-relevant tekst)

(2019/C 431/07)

Rådets forordning (EF) nr. 139/2004

Den 20. november 2019 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 (»fusionsforordningen«) en anmeldelse ⁽¹⁾ af en planlagt fusion.

Den 18. december 2019 meddelte de anmeldende parter Kommissionen, at de trak deres anmeldelse tilbage.

⁽¹⁾ Offentliggørelse i EUT C 405 af 2.12.2019, s. 15.

Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse
(Case M.9608 — ENGIE/CDC/CNR Solaire 10)

(EØS-relevant tekst)

(2019/C 431/08)

Rådets forordning (EF) nr. 139/2004

Den 25. november 2019 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 (»fusionsforordningen«) en anmeldelse ⁽¹⁾ af en planlagt fusion.

Den 17. december 2019 meddelte de anmeldende parter Kommissionen, at de trak deres anmeldelse tilbage.

⁽¹⁾ Offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* C 408 af 4.12.2019, s. 6.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-PARLAMENTET

EUROPA-PARLAMENTETS PRÆSIDIUMS AFGØRELSE

af 16. december 2019

om ændring af gennemførelsesbestemmelserne til statuten for Europa-Parlamentets medlemmer

(2019/C 431/09)

EUROPA-PARLAMENTETS PRÆSIDIUM HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 223, stk. 2,

under henvisning til statuten for Europa-Parlamentets medlemmer ⁽¹⁾,

under henvisning til artikel 25 i Europa-Parlamentets forretningsorden, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I overensstemmelse med artikel 69, stk. 1, i gennemførelsesbestemmelserne til statuten for Europa-Parlamentets medlemmer ⁽²⁾ (»gennemførelsesbestemmelserne«) kan Præsidiet foretage en årlig indeksering af beløbene for godtgørelse af rejseudgifter, dagpenge og generelle udgifter, idet den årlige indeksering ikke kan være højere end den årlige inflation i Den Europæiske Union siden oktober måned i det forudgående år som offentliggjort af Eurostat.
- (2) Som meddelt af Eurostat den 15. november 2019 var inflationen i Den Europæiske Union i perioden fra oktober 2018 til oktober 2019 på 1,1 %. De nye beløb, der fremkommer som følge af justeringen til dette inflationsniveau, bør anvendes fra den 1. januar 2020, og gennemførelsesbestemmelserne bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (3) I overensstemmelse med artikel 69, stk. 2, i gennemførelsesbestemmelserne foretages der efter omstændighederne en årlig indeksering af den maksimale månedlige godtgørelse af udgifter til assistance fra personlige medarbejdere som omhandlet i artikel 33, stk. 4, i gennemførelsesbestemmelserne på grundlag af oplysninger, der er indsamlet i medfør af artikel 65 i vedtægten for tjenestemænd i Den Europæiske Union, som fastsat ved Rådets forordning (EØF, Euratom, EKSF) nr. 259/68 ⁽³⁾.
- (4) Kommissionen har i denne forbindelse fastsat tilpasningssatsen for 2019 til 2 %. Det maksimale månedlige beløb for godtgørelse af medlemmernes udgifter til assistenter bør derfor forhøjes til 25 442 EUR med virkning fra den 1. juli 2019 —

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets afgørelse 2005/684/EF, Euratom af 28. september 2005 om vedtagelse af statuten for Europa-Parlamentets medlemmer (EUT L 262 af 7.10.2005, s. 1).

⁽²⁾ Europa-Parlamentets Præsidiums afgørelse af 19. maj og 9. juli 2008 om gennemførelsesbestemmelser til statuten for Europa-Parlamentets medlemmer (EUT C 159 af 13.7.2009, s. 1).

⁽³⁾ EFT L 56 af 4.3.1968, s. 1.

TRUFFET FØLGENDE AFGØRELSE:

Artikel 1

Gennemførelsesbestemmelserne ændres som følger:

1) Artikel 20, stk. 1, ændres således:

a) Litra a) affattes således:

»a) for de første 50 km: 23,89 EUR.«

b) Litra c) affattes således:

»c) for den del af rejsen, der udgør fra 251 til 1 000 km: 0,07 EUR pr. km.«

2) Artikel 22 ændres således:

a) Stk. 1 affattes således:

»1. Det maksimale årlige beløb til godtgørelse af rejseudgifter i de i artikel 10, stk. 1, litra b), omhandlede tilfælde er 4 503 EUR.«

b) Stk. 3, første afsnit, affattes således:

»3. Det maksimale årlige beløb til godtgørelse af faktisk afholdte rejseudgifter i forbindelse med rejser foretaget af udvalgs- og underudvalgsformændene for at deltage i konferencer eller arrangementer vedrørende et emne af europæisk karakter, der henhører under deres udvalgs eller underudvalgs kompetence, og som har en parlamentarisk dimension, er 4 503 EUR. Deltagelsen kræver forudgående tilladelse fra Parlamentets formand, efter at det er blevet kontrolleret, at der er midler til rådighed inden for rammerne af det ovennævnte maksimale beløb.«

3) Artikel 24, stk. 2, affattes således:

»2. Hvis den officielle aktivitet finder sted inden for Unionens område, modtager medlemmerne en fast godtgørelse på 323 EUR.«

4) Artikel 26, stk. 2, affattes således:

»2. Den månedlige godtgørelse i henhold til artikel 25 er 4 563 EUR.«

5) Artikel 33, stk. 4, affattes således:

»4. Den maksimale månedlige godtgørelse af udgifter til alle de i artikel 34 omhandlede personlige medarbejdere udgør 25 442 EUR med virkning fra den 1. juli 2019.«

Artikel 2

Denne afgørelse træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne afgørelse anvendes fra den 1. januar 2020 med undtagelse af artikel 1, stk. 5, der anvendes fra den 1. juli 2019.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

20. december 2019

(2019/C 431/10)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1097	CAD	canadiske dollar	1,4579
JPY	japanske yen	121,31	HKD	hongkongske dollar	8,6511
DKK	danske kroner	7,4720	NZD	newzealandske dollar	1,6811
GBP	pund sterling	0,85133	SGD	singaporeanske dollar	1,5036
SEK	svenske kroner	10,4340	KRW	sydkoreanske won	1 286,58
CHF	schweiziske franc	1,0883	ZAR	sydafrikanske rand	15,7936
ISK	islandske kroner	136,40	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7764
NOK	norske kroner	9,9463	HRK	kroatiske kuna	7,4390
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 510,83
CZK	tjekkiske koruna	25,445	MYR	malaysiske ringgit	4,5942
HUF	ungarske forint	330,50	PHP	filippinske pesos	56,284
PLN	polske zloty	4,2593	RUB	russiske rubler	68,9657
RON	rumænske leu	4,7705	THB	thailandske bath	33,496
TRY	tyrkiske lira	6,5774	BRL	brasilianske real	4,5175
AUD	australske dollar	1,6088	MXN	mexicanske pesos	21,0259
			INR	indiske rupee	79,0035

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

**Offentliggørelse af modværdien i national valuta af de økonomiske tærskler, der er angivet i euro i
bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009**

(2019/C 431/11)

I medfør af bilag I.B til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009, skal de økonomiske tærskler, som gælder for visse kategorier af kulturgoder, omregnes til den nationale valuta i de medlemsstater, der ikke har indført euroen, og offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

De modværdier, der er angivet nedenfor, er beregnet på basis af hver af de pågældende valutaers gennemsnitlige dagskurs udtrykt i euro i de 24 måneder, der endte den sidste dag i august 2019. Disse reviderede værdier får virkning fra den 31. december 2019.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarsk lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Tjekkisk koruna	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK Dansk krone	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP Britisk pund	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK Kroatisk kuna	7,4322	111 483	222 965	371 609	1 114 827
HUF Ungarsk forint	318,5635	4 778 452	9 556 904	15 928 173	47 784 519
PLN Polsk zloty	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON Rumænsk leu	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK Svensk krone	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 16. december 2019

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af ansøgning om godkendelse i henhold til artikel 53 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af en væsentlig ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Rheinisches Apfelkraut« (BGB)

(2019/C 431/12)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 50, stk. 2, litra a), sammenholdt med artikel 53, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tyskland har i henhold til artikel 49, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 sendt en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for »Rheinisches Apfelkraut« (BGB).
- (2) Kommissionen har i henhold til artikel 50 i forordning (EU) nr. 1151/2012 gennemgået ansøgningen og konkluderet, at den opfylder de i forordningen fastlagte betingelser.
- (3) For at muliggøre indgivelse af meddelelser om indsigelse i henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 skal ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for den registrerede betegnelse »Rheinisches Apfelkraut« (BGB), jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽²⁾, herunder det ændrede enhedsdokument og henvisningen til offentliggørelsen af den pågældende varespecifikation, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for den registrerede betegnelse »Rheinisches Apfelkraut« (BGB), jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014, herunder det ændrede enhedsdokument og henvisningen til offentliggørelsen af den pågældende varespecifikation, er indeholdt i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod den ændring, der er nævnt i stk. 1, inden for tre måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. december 2019.

På Kommissionens vegne
Janusz WOJCIECHOWSKI
Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

BILAG

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET
OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE**Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012****»RHEINISCHES APFELKRAUT«****EU-nr.: PGI-DE-0716-AM01 — 15.2.2018****BOB () BGB (X)****1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse***Ansøgende sammenslutning*

Foreningens navn:	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Type af forening:	Mere end én person
Deltagere:	Producenter
Adresse:	Wormersdorfer Straße 22-26 53340 Meckenheim
Land:	Tyskland
Telefon:	0049222591900
E-mailadresse(r):	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Legitim interesse

Ansøgeren er den samme som ansøgeren i registreringsproceduren.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☐ Andet

4. Type ændring

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

- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

- 1) I øjeblikket er slutsukkerindholdet anført i varespecifikationen efter bestemte sukkerarter (saccharose 9 %, glukose 21 % og fructose 28 %). Disse oplysninger skal slettes.

Det står klart, at disse retningslinjer, som først blev anført i specifikationen/enhedsdokumentet i proceduren ved Europa-Kommissionen, ikke er brugbare. Det er velkendt, at Kommissionen i sine forslag til forbedringer ofte opfordrer til, at specifikationen indeholder parametre, der er så kvantificerbare som muligt. I visse tilfælde har dette desværre medført, at beskyttelsesforeningerne foretager målinger og anfører resultaterne i specifikationen. Da målingerne foretages ad hoc, er de imidlertid ikke repræsentative. I naturprodukter som æbler og pærer varierer sukkerindholdet meget afhængig af vejrforholdene. Det er derfor ikke muligt at angive brugbare mængdeforhold for saccharose, glukose og fructose. Produktet består naturligvis i overvejende grad af sukker. Sukkerarternes mængdeforhold kan imidlertid ikke angives på nogen brugbar måde. Retningslinjerne skal derfor slettes.

- 2) Retningslinjerne for Brix-graden er i øjeblikket »65-68«. Dette skal angives som »mindst 65 °Brix«.

Det har vist sig, at grænsen på 68 °Brix kan overskrides i år med vejr, der er særlig gunstigt for dannelsen af sukker i frugten — hvilket faktisk giver et produkt af højere kvalitet. Det er derfor ikke hensigtsmæssigt at fastsætte en øvre grænse.

- 3) Den nuværende angivelse af vandindholdet (35 % +/- 3 %) skal slettes.

Denne ændring forudsætter, at Brix-graden ændres. Brix-graden har en betydelig indvirkning på en række egenskaber, herunder hvor meget vand produktet kan indeholde. Jo højere Brix-graden (sukkerindholdet) er, desto lavere bliver vandindholdet.

Derfor har vandindholdet faktisk ingen betydning for produktet. Brix-graden er den vigtigste faktor. Det er således bedre at slette oplysningen om vandindholdet. Den nuværende angivelse af vandindholdet i varespecifikationen er ikke korrekt, idet ændringen af Brix-graden (fra »x-y %« til »mindst x %«) gør, at vandindholdet burde angives som »ikke mere end x %«. Da vandindholdet afhænger af Brix-graden og ikke har nogen selvstændig indvirkning på kvaliteten, skal denne oplysning imidlertid slettes.

Produktionsmetode

- 1) I andet afsnit ændres »Hvis fremstillingen sker om foråret...« til »Ved fremstilling uden for denne periode...«.

Dette skyldes, at nu kan frugt, der har været lagret på køl, også forarbejdes til »Apfelkraut«, selv i andre perioder end om foråret. Varespecifikationen skal korrigeres for at tage højde for dette teknologiske fremskridt.

- (2) I næstsidste afsnit tilføjes », og eventuelt et forsurende middel,« efter »... sukker og pektin«.

Det er nu tilladt at tilsætte et forsurende middel. Dette skyldes, at frugternes eget syreindhold afhængig af høstens udfald kan være så lavt, at den ønskede gelering ikke kan opnås, uden at der tilsættes et forsurende middel.

Pektin, der tilsættes, for at et smøreplæg skal gelere, kræver en bestemt pH-værdi. Det er producentens erfaring, at den optimale konsistens opnås ved en pH-værdi på 3,5 +/- 0,05 under fremstillingen. pH-værdien afhænger af æble- og pærehalvfabrikataene og pektinopløsningen. For at opnå optimale resultater er margenen for udsving i pH-værdien meget lille, og udsving skal om nødvendigt modvirkes med et forsurende middel. I disse tilfælde anvendes kun ganske små mængder, således at der ikke er risiko for, at smagen påvirkes. Faktisk er det i producentens interesse at sørge for, at smagen ikke påvirkes.

Tilknytning

I sidste afsnit i punkt 2 (Produktets egenart) erstattes »Ved produktion i foråret« med »Ved fremstilling uden for denne periode«.

Dette skal ændres for at stemme overens med beskrivelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»RHEINISCHES APFELKRAUT«

EU-nr.: PGI-DE-0716-AM01 — 15.2.2018

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Rheinisches Apfelkraut«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

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

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

»Rheinisches Apfelkraut« er en sirup af friskhøstede og indkogte æbler og pærer. Til fremstillingen anvendes kun hele æbler og pærer. Kun sunde og fuldmodne æbler og pærer forarbejdes. Hvis fremstillingen sker i høstperioden, dvs. fra sensommer til midten af november, anvendes frisk frugt. Ved fremstilling uden for denne periode anvendes kun hele frugter og ingen halvfabrikata. I disse tilfælde kommer frugten udelukkende fra kølelagre. Til fremstilling af 1 kg af det færdige produkt anvendes mindst 2,7 kg råvarer (frugt), heraf mindst 2,1 kg æbler. I modsætning til syltetøj fremstilles »Rheinisches Apfelkraut« udelukkende af frugtsaften og indeholder ikke andre plantedele. Ved varemottagelsen foretages der en visuel kontrol for at kontrollere hygiejnen, og om der er råd eller insektangreb.

Før forarbejdningen renses råvarerne i et vandbad. Derefter koges de hele æbler og pærer skånsomt og ved normalt tryk. Masken presses, og saften filtreres.

Klarsaften føres til inddampningsanlægget, hvor vandet skånsomt fjernes under vakuum. Dette halvfabrikats tørstofindhold udgør mindst 58-62 °Brix. Efter denne produktionsetape, og efter oplagring af mellemproduktet i store lagertanke ved højst 10 °C, kan sukker og pektin, og eventuelt et forsurende middel, tilsættes om nødvendigt og efter producentens egen traditionelle opskrift.

Slutkontrollen omfatter måling af tørstofindholdet. Produktet kan anbringes direkte i beholdere, mens det stadig er varmt, og kan herefter udbydes til salg.

Der må højst tilsættes 400 g sukker pr. 1 000 g af det færdige produkt. »Apfelkraut« kan også fremstilles udelukkende af æbler og uden tilsætning af sukker.

Udseende: mørkebrun, geléagtig masse

Smag: syrlig-sød smag af æble

Lugt: sødlig

Brix-grad (det færdige produkt): mindst 65 °Brix

pH-værdi: fra 3,1 og 3,7

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

—

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

Hele fremstillingsprocessen foregår i det afgrænsede geografiske område, og der forarbejdes kun hele, sunde og fuldmodne æbler og pærer, enten friske eller fra kølelager.

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

—

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

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Rheinland, som i delstaten Nordrhein-Westfalen omfatter det administrative distrikt Köln, i det administrative distrikt Düsseldorf kreds Mettmann, Düsseldorf by, Rhein-Kreis Neuss, Mönchengladbach by, kreds Viersen, Krefeld by, kreds Kleve og kreds Wesel og i delstaten Rheinland-Pfalz landdistrikt Ahrweiler og landdistrikt Mayen-Koblenz.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Rheinisches Apfelkraut« er et traditionelt produkt fra Rheinland. Forudsætningerne for frugttræers vækst er ideelle i Rheinland. I århundredernes løb er der blevet udviklet et stort frugtdyrkningsområde. Der findes fortsat et stort antal frugtene og et stort udvalg af æblesorter. Klimaforholdene er gunstige for dyrkning af sorter, der har det rigtige forhold mellem syre og naturlige pektiner til at kunne anvendes til fremstilling af det bedst smørebare produkt.

Man har i området traditionelt altid fremstillet »Apfelkraut« for at udnytte nedfaldsfrugt. I de forudgående århundreder producerede næsten hvert landbrug sin egen søde og smagfulde »Apfelkraut«, som blev fremstillet for at søde fødevarer i vinterperioden. Den traditionelle fremstillingsmetode, dvs. den skånsomme kogning ved normalt tryk og særlig kendskabet til den rigtige blanding af de mange æblesorter for at opnå det rigtige forhold mellem pektin og syre, er blevet videregivet fra generation til generation. Fremstillingen af »Apfelkraut« begunstiges i særlig grad af de klimatiske og andre naturlige forhold i Rheinland. De særligt gunstige forhold og traditionen har medført, at lokalbefolkningen har opnået særlig erfaring med fremstillingen af produktet. Det anvendes primært som et sødt smørepålæg, til bagning eller madlavning (f.eks. i den typiske ret med marineret oksekød »Rheinischer Sauerbraten«) og som tilbehør til »Rievkooche« (traditionelle kartoffelkager fra Rheinland).

Nu til dags fremstilles »Rheinisches Apfelkraut« stadig efter den traditionelle metode, dvs. med omhyggelig udvælgelse af blandingsforholdene mellem de mange æblesorter og skånsom kogning ved normalt tryk, som er blevet videregivet fra generation til generation. De samme opskrifter, som tidligere generationer har afprøvet, følges stadig den dag i dag. Dette garanterer produktets fremragende kvalitet, dvs. den harmoniske smag og den optimale smørbarhed.

Det århundredgamle frugtdyrkningsområde og den i generationer anvendte fremstillingsmetode gør, at »Apfelkraut« produceret i Rheinland har et særlig godt omdømme. Produktet er særlig kendt i Rheinland, men også uden for Rheinlands grænser. Dette bekræftes af ekspertudtalelser, og at produktet optræder på menukort, i madopskrifter og i vareudbud på internettet. Produktet har en fast plads i det lokale køkken i Rheinland, både som smørepålæg og som tilbehør ved bagning og madlavning. Der er lang tradition for at anvende »Rheinisches Apfelkraut«, som i dag fortsat er stærkt forankret i gastronomien og forbrugernes bevidsthed. F.eks. er det angivet som ingrediens i »Rheinischer Sauerbraten«.

Til fremstillingen anvendes kun hele æbler og pærer. Kun sunde og fuldmodne æbler og pærer forarbejdes. Hvis fremstillingen sker i høstperioden, dvs. fra sensommer til midten af november, anvendes frisk frugt. Ved fremstilling uden for denne periode anvendes kun hele frugter og ingen halvfabrikata. I disse tilfælde kommer frugten udelukkende fra kølelagre.

Den særlige tilknytning mellem produktet og det område, det produceres i, er det omdømme, som »Rheinisches Apfelkraut« nyder. Det århundredgamle frugtdyrkningsområde og den i generationer anvendte fremstillingsmetode gør, at »Apfelkraut« produceret i Rheinland har et særlig godt omdømme. Produktet er særlig kendt i Rheinland, men også uden for Rheinlands grænser.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.9455 — Compass/Fazer Food Services)**(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 431/13)

1. Den 12. december 2019 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Compass Group PLC (Det Forenede Kongerige)
- Fazer Food Services AB (Sverige), der tilhører Oy Karl Fazer Ab (Finland)
- Fazer Food Services OY (Finland), der tilhører Oy Karl Fazer Ab (Finland)
- Fazer Food Services AS (Norge), der tilhører Oy Karl Fazer Ab (Finland)
- Fazer Food Services A/S (Danmark), der tilhører Oy Karl Fazer Ab (Finland)
- Fazer Food OÜ (Estland), der tilhører Oy Karl Fazer Ab (Finland).

Compass Group PLC erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S og Fazer Food OÜ.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Compass Group PLC: udbyder af udliciterede fødevarer tjenester til kunder inden for erhvervsliv og industri, sundhedspleje og velfærd, uddannelse og forsvar, offshore og fjerne sektorer. Den leverer også støttetjenester såsom facility management og rengøringstjenester samt fødevarer tjenester og koncessionsfødevarer tjenester i sports- og fritidssektoren
- Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S og Fazer Food OÜ: leverer catering-, restaurations- og fødevarer tjenester i Finland, Sverige, Danmark og Norge og har en begrænset tilstedeværelse i Estland.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9455 — Compass/Fazer Food Services

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

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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

(2019/C 431/14)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

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

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

»TOMATE LA CAÑADA«

EU-nr.: PGI-ES-0664-AM01 — 12.3.2018

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Tilsynsrådet for den beskyttede geografiske betegnelse »Tomate La Cañada«

Adresse: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayores, s/n 04130 El Alquíán (Almería).

Tlf. + 34 637310801.

E-mail: miguelangel@elprimertomate.com

Tilsynsrådet for den beskyttede geografiske betegnelse »Tomate La Cañada« er en nonprofitorganisation, som er anerkendt af den kompetente myndighed i medlemsstaten som det organ, der forvalter kvalitetsbetegnelsen. Dette organ repræsenterer de erhvervsdrivende, der beskæftiger sig med fremstillingen af produktet med den beskyttede betegnelse. Det drives i overensstemmelse med demokratiske principper og repræsenterer de økonomiske og sektorspecifikke interesser i den beskyttede geografiske betegnelse, under særlig hensyntagen til mindretalsinteresser, og sikrer således lige repræsentation for alle.

Desuden har tilsynsrådet retsevne til at indsende denne ansøgning om ændring i overensstemmelse med national lovgivning, nærmere bestemt artikel 13.2.a) i den andalusiske regionalregerings lov 2/2011 af 25. marts 2011 om fiskeri og fødevarekvalitet.

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☐ Geografisk område

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☒ Andet: Lovkrav og figurer og tabeller.

4. Type ændring

- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

- 5.1. Først er strukturen blevet ændret i afsnit B, Beskrivelse af produktet, i varespecifikationen, idet underafsnit B.2 udgår, mens indholdet af underafsnit B.3 bevares. Dette udgør det nye underafsnit B.2 med titlen »Fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber og handelstyper«. Dette nye underafsnit B.2 specificerer de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber for hver type tomat i modsætning til det tidligere underafsnit B.2, som angav egenskaberne uden specifik henvisning til hver type tomat.

— Følgende tekst fra underafsnit B.2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet udgår:

De fire handelstyper fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber:

— Lycopeninindhold: 10,8-44 mg/100 g

— C-vitaminindhold: 62-195 mg/100 g frisk vægt

— L (luminans): 38-49

— Farve: 2-11 på farveskalaen.

— Underafsnittet »B.3 Handelstyper« erstattes af »B.2 Fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber og handelstyper«. I forbindelse med denne ændring suppleres punkt 3.2 i enhedsdokumentet med oplysninger om de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber for hver handelstype tomat.

Begrundelse: Den generelle beskrivelse af produktet er blevet slettet, idet det anses for mere hensigtsmæssigt at fremhæve de specifikke egenskaber for hver handelstype, der er opført i afsnit B i varespecifikationen.

- 5.2. Det nye underafsnit B.2 indeholder visse nye krav til høst og analyse af produktet for at muliggøre klassificeringen heraf samt de analysemetoder, der gælder for hver parameter. Der tilføjes følgende:

De fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber er dem, der er anført i dette dokument, såfremt:

- 1) den høstede frugt på høsttidspunktet opfylder de krav til farve, som er defineret for hver type tomat
- 2) stikprøven indeholder et antal frugter, der er tilstrækkeligt til at levere statistisk signifikante data
- 3) lycopen testen foretages straks, dvs. inden for 24 timer efter høst, idet tomaten fragtes på køl fra marken til det pågældende laboratorium.

Analysemetoder:

Lycopen og tokoferol: ved hjælp af højtrykssvækekromatografi (HPLC) og egnede skabeloner.

Luminans: ved hjælp af spektrofotometri med høj opløsning.

Begrundelse:

Der er tilføjet visse yderligere betingelser i stikprøveproceduren for at undgå potentielle udsving i resultaterne for de forskellige værdier afhængigt af det tidspunkt, hvor frugtens egenskaber analyseres, og de anvendte analysemetoder er blevet defineret for at sikre overholdelse af den andalusiske regionalregerings lov 2/2011 af 25. marts 2011 om fiskeri og fødevarekvalitet.

- 5.3. I det nye underafsnit B.2 (punkt 3.2 i enhedsdokumentet) og F.2 (»Produktets egenart«) (punkt 5 i enhedsdokumentet) justeres indholdet af parametrene »lycopen« og »luminans«, og parameteren »C-vitamin« erstattes af »E-vitamin (α-tokoferol)«.

— For handelstype »Redondo Liso« (rund og glat):

Egenskaben »L (luminans): 42-46,5« erstattes af »L (luminans): ≥ 35«.

Teksten »C-vitaminindhold: 153-195 mg/100 g frisk vægt« erstattes af »E-vitaminindhold (α-tokoferol): ≥ 0,40 mg/100 g frisk vægt«.

»Lycopenindhold: 21-25,8 mg/100 g tørvægt« erstattes af »Lycopenindhold: ≥ 26 mg/100 g tørvægt«.

— For handelstype »Tomate Cereza (incluido cóctel)« (cherrytomat (herunder cocktailtomat)):

Egenskaben »L (luminans): 38-40« erstattes af »L (luminans): ≥ 35«.

Teksten »C-vitaminindhold: 62-102 mg/100 g frisk vægt« erstattes af »E-vitaminindhold (α-tokoferol): ≥ 0,30 mg/100 g frisk vægt«.

»Lycopenindhold: 31,6-38,4 mg/100 g tørvægt« erstattes af »Lycopenindhold: ≥ 26 mg/100 g tørvægt«.

— For handelstype »Asurcado« (ribbet):

Egenskaben »L (luminans): 38-40« erstattes af »L (luminans): ≥ 35«.

Teksten »C-vitaminindhold: 130-155 mg/100 g frisk vægt« erstattes af »E-vitaminindhold (α-tokoferol): ≥ 0,31 mg/100 g frisk vægt«.

»Lycopenindhold: 35,4-44 mg/100 g tørvægt« erstattes af »Lycopenindhold: ≥ 26 mg/100 g tørvægt«.

— For handelstype »Oblongo o Alargado« (oval eller aflang):

Egenskaben »L (luminans): 38-40« erstattes af »L (luminans): ≥ 35«.

Teksten »C-vitaminindhold: 142-186 mg/100 g frisk vægt« erstattes af »E-vitaminindhold (α-tokoferol): ≥ 0,31 mg/100 g frisk vægt«.

»Lycopenindhold: 10,8-13,2 mg/100 g tørvægt« erstattes af »Lycopenindhold: ≥ 26 mg/100 g tørvægt«.

Begrundelse:

Den beskyttede geografiske betegnelse har vist sig at have alvorlige problemer med at opfylde kravene i varespecifikationen, som bygger på en undersøgelse foretaget af universitetet i Almería, *Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties*, offentliggjort i 2009. Disse krav er usædvanligt strenge og bygger på, at stikprøver og analyser foregår under optimale forhold, som er meget vanskelige at genskabe i forbindelse med normal dyrknings- og markedsføringspraksis. Først og fremmest er det i praksis umuligt at opnå de krævede C-vitamin-niveauer på de betingelser for modenhed, som tomaten ifølge varespecifikationen skal have opnået på høsttidspunktet, idet C-vitamin-niveauet falder, efterhånden som tomaten modnes. Endvidere fastsætter varespecifikationen niveauer for lycopen og luminans, som ligger langt over dem, der normalt opnås i det geografiske område.

Under alle omstændigheder vil de justerede niveauer for lycopen og luminans i overensstemmelse med den ønskede ændring stadig være højere end dem, der forekommer i tomater af de samme sorter uden for det geografiske område som vist nedenfor.

De maksimale værdier for luminans og lycopen, der er fastsat i varespecifikationen, er blevet slettet med den begrundelse, at det ikke er berettiget med sådanne øvre grænser, idet højere værdier styrker de egenskaber ved tomaten, som giver forbrugerne et positivt indtryk af deres kvalitet og friskhed. Samtidig slækkes kravene til begge parametre af de ovenfor anførte grunde. Den foreslåede nedsættelse af værdierne for de to parametre indebærer ingen betydelige ændringer hverken af de typiske kvalitetsegenskaber eller de organoleptiske egenskaber. Luminansværdierne for tomater fra området, som ikke er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, ligger som oftest på 25-28, hvilket i alle situationer overgås af de omfattede handelstyper. Minimumsluminansværdien for tomater under den beskyttede geografiske betegnelse er fastsat til 35.

C-vitamin er blevet erstattet af E-vitaminindholdet (α -tokoferol), idet C-vitaminiveauet i tomater svinger voldsomt afhængigt af modningsstadiet. Der er rapporteret om meget høje startniveauer af C-vitamin i mindre modne tomater, mens det falder i de sidste faser af tomatens holdbarhed til 28 mg/100 g frisk vægt (Valle and Rodríguez, 2011). Med denne store variation anses C-vitamin ikke for at være en god kvalitetsindikator for tomater fra et bestemt geografisk område.

Tokoferolforbindelser udviser mere stabilitet, mens tomaten modnes. Der er rapporteret om små variationer (7,7-11,6 μ g/g frisk vægt) i koncentrationen af disse forbindelser under modningen (Quadrana et al., 2013).

Desuden er C-vitamin og tokoferoler ombyttelige som antioxydanter. Det har været kendt længe, at de to typer forbindelser skaber synergi i deres samarbejde som antioxydanter (Niki et al., 1987). Tokoferoler anses derfor for at være egnede indikatorer for tomaternes gavnlige helbredsmæssige egenskaber og kan bruges i stedet for C-vitamin og er mere effektive i denne henseende.

Forskellige faktorer påvirker tokoferolindholdet i tomatarterne, f.eks. saltindholdet i det vand, der kunstvandes med, mængden af kalium i næringsopløsningen, den pågældende genetiske sort og de miljømæssige forhold (sol, temperatur og fugtighed), der kendetegner området.

Tokoferolindholdet i »Tomate La Cañada« er højere end det typiske gennemsnit for lignende tomattyper uden for det geografiske område. Dette er særlig relevant for α -tokoferol, som er den tokoferolforbindelse, der har størst E-vitaminaktivitet og derfor er den vigtigste set fra et ernæringsmæssigt synspunkt. Tokoferolsyntese og høje tokoferolniveauer stimuleres også af osmotisk saltstress som følge af stærk elektrisk ledningsevne.

De typiske gennemsnitlige værdier for α -tokoferol i »Tomate La Cañada« ligger på 0,56-0,72 mg/100 g frisk vægt afhængigt af den valgte handelstype, mens de hyppigst forekommende værdier i tomater, der ikke er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, ligger på $\geq$ 0,14 mg/100 g frisk vægt. Minimumsværdien af α -tokoferol for en tomat under den beskyttede geografiske betegnelse er derfor fastsat til 0,30 mg/100 g frisk vægt.

Den høje luminans skyldes frugtens betydelige fasthed. Der bør også tages hensyn til, at værdien af denne parameter afhænger af modenheden, idet mindre modne tomater udviser højere luminansværdier. Ikke desto mindre er det en undtagelse, når tomater allerede er ved at rødme, indeholder en stor mængde lycopen, udviser høje luminansværdier og har et højt α -tokoferolindhold.

- 5.4. Underafsnit F.3 i varespecifikationen, »Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber«, tilpasses for at afspejle, at C-vitaminparameteren er blevet udskiftet.

Teksten:

»De faktorer, der påvirker kvaliteten af og de særlige kendetegn ved »Tomate La Cañada« (luminans, C-vitamin, lycopenindhold), er kunstvandingsvandet ... og jordbunden ...«

affattes således:

»De faktorer, der påvirker kvaliteten af og de særlige kendetegn ved »Tomate La Cañada« (luminans, tokoferoler, lycopenindhold), er kunstvandingsvandet ... og jordbunden ...«

Teksten:

- »a) C-vitamin

Kunstvandingen, som det er praksis i det definerede geografiske område, med saltvand udelukkende fra hydrogeologiske enheder (et administrativt begreb, der omfatter en række vandførende lag) 06.11 og 06.12 (begge yderst saltholdige) øger koncentrationen af C-vitamin.

På grund af vandets gode elektriske ledningsevne, som er direkte forbundet med saltkoncentrationen, øges frugtens indhold af C-vitamin.

Den lysintensitet, som tomaterne i det geografisk afgrænsede (område) udsættes for inden høst, påvirker også indholdet af askorbinsyre (C-vitamin) i den modne frugt«

affattes således:

»a) *E-vitamin (α-tokoferol)*

Forskellige faktorer påvirker tokoferolindholdet i tomatsorterne, f.eks. saltindholdet i det vand, der kunstvandes med, mængden af kalium i næringsopløsningen, den pågældende genetiske sort og de miljømæssige forhold (sol, temperatur og fugtighed), der kendetegner området.

Tokoferolsyntese og høje tokoferolniveauer stimuleres også af osmotisk saltstress som følge af stærk elektrisk ledningsevne.«

5.5. Den specifikke henvisning til datoen for plantning af de forskellige sorter udgår af underafsnit B.2 i varespecifikationen.

— For handelstype »Redondo Liso« (rund og glat):

Plantningen af sorten foregår mellem den sidste uge af august og den første uge af september med henblik på lange afgrødecykluser og i foråret med henblik på korte afgrødecykluser.

— For handelstype »Tomate Cereza (incluido cóctel)« (cherrytomat (herunder cocktailtomat)):

Plantningen foregår fra september.

— For handelstype »Asurcado« (ribbet):

Plantningen foregår fra september.

— For handelstype »Oblongo o Alargado« (oval eller aflang):

Plantningen foregår midt i eller sent på sæsonen.

Begrundelse:

Datoen for plantning afhænger af vejret det pågældende år og af nye strukturer med nye og mere effektive ventilationsystemer, som kan udløse en fremskyndet start på cyklussen, samtidig med at tomatens egenskaber ikke ændres.

5.6. I afsnit E, »FREMSTILING AF PRODUKTET«, i varespecifikationen og i underafsnit E.1, »Dyrkningsteknikker«, udgår den nu ophævede Bekendtgørelse af 10. oktober 2007 af listen over standarder for dyrkning af »Tomate La Cañada« og erstattes af bekendtgørelse af 15. december 2015 (gældende). UNEGAP-standarder er også optaget på listen.

Begrundelse:

Bekendtgørelsen af 10. oktober 2007 om godkendelse af den specifikke forordning om integreret produktion af beskyttede havebrugsafgrøder blev ophævet ved bekendtgørelse af 15. december 2015, hvorfor henvisningen i varespecifikationen er blevet erstattet.

Endnu en dyrkningsstandard (UNEGAP) er tilføjet listen. Dette er et system til certificering af god landbrugspraksis udviklet på grundlag af kravene i UNE155000-standarder, som fik samme benchmark som en tilsvarende ordning fra GLOBALG.A.P. og blev anerkendt som en certificeringsstandard af det spanske akkrediteringsorgan ENAC i marts 2014, dvs. efter at den beskyttede geografiske betegnelse »Tomate La Cañada« blev registreret den 9. juni 2012.

5.7. Underafsnit E.2, »Etaper af produktionen«, er blevet suppleret med variabler i håndteringsprocessen afhængigt af frugtens egenskaber og med en ressourceoptimeringspolitik. Desuden udgår henvisningen til Kommissionens forordning (EF) nr. 790/2000 af 14. april 2000.

Teksten:

»Bundter af tomater høstet på marken har rester hængende (støv, bladstumper osv.), som gør det nødvendigt at sende dem gennem en vaske- og tørretunnel. Dette foregår automatisk ved hjælp af maskineri beregnet til formålet, hvorefter tomaterne sendes gennem en vaske- og tørretunnel.«

affattes således:

»Bundter af tomater høstet på marken skal, hvis de har rester hængende (støv, bladstumper osv.), sendes gennem en vaske- og tørretunnel.

Dette foregår automatisk ved hjælp af maskineri beregnet til formålet, hvorefter tomaterne om nødvendigt sendes gennem en vaske- og tørretunnel.«

Teksten:

»Mindre tomater klassificeres til salg som »frasorterede«.

affattes således:

»Mindre tomater klassificeres til salg uden den beskyttede geografiske betegnelse »Tomate La Cañada«.

Teksten:

»Når tomaterne er pakket i papkasser eller plastkasser, fyldes pallerne.«

affattes således:

»Når tomaterne er pakket, fyldes pallerne.«

Begrundelse:

Denne ændring foretages for at indarbejde en betingelse: Tomaten bliver ikke vasket, medmindre det er nødvendigt, hvorved negativ indvirkning på frugtens holdbarhed og vandspild undgås.

Salg af tomater, der ikke opfylder BGB-kravene, skal hindre store mængder affald i tomatforarbejdningsanlæggene. Vi undgår også at nævne emballagetype, da det afhænger af kundens krav og ikke påvirker tomatens kvalitet og egenskaber.

Henvisningen til Kommissionens forordning (EF) nr. 790/2000 af 14. april 2000 udgår, da den er blevet ophævet.

- 5.8. Jordens elektriske ledningsevne og vandværdierne er blevet justeret i underafsnit F.1.2, »Det geografiske områdes egenart: naturlige faktorer«, og i punkt 5 i enhedsdokumentet »Tilknytning til det geografiske område«.

Teksten:

»Tomater med den beskyttede geografiske betegnelse skal dyrkes i jord med en elektrisk ledningsevne på mindst 4,5 dS/m.

Vandet, der bruges til at kunstvande arealerne, hvor der dyrkes »Tomate La Cañada«, kommer udelukkende fra de hydrogeologiske enheder (et administrativt begreb, der omfatter en række vandførende lag) 06.11 og 06.12.

Den elektriske ledningsevne i vandet, der bruges til kunstvanding af tomaterne i det geografisk afgrænsede område, skal mindst være 2,5 dS/m.«

affattes således:

»Tomater med den beskyttede geografiske betegnelse skal dyrkes i jord med en elektrisk ledningsevne på mindst 4 dS/m.

Vandet, der bruges til at kunstvande arealerne, hvor der dyrkes »Tomate La Cañada«, kommer fra de hydrogeologiske enheder (et administrativt begreb, der omfatter en række vandførende lag) 06.11 og 06.12 og fra opsamlet regnvand.

Den elektriske ledningsevne i vandet, der bruges til kunstvanding af tomaterne i det geografisk afgrænsede område, skal mindst være 2,0 dS/m.«

Begrundelse:

Tomater med den beskyttede geografiske betegnelse skal dyrkes i jord med en elektrisk ledningsevne på mindst 4,5 dS/m og en pH-værdi under 8,5. Nu om dage er jordens elektriske ledningsevne i regionen mindst 4 dS/m i hele dyrkningscyklussen på grund af den udbredte udnyttelse af regnvand. Denne udbredte brug af regnvand (for at beskytte de vandførende lag i området mod overudnyttelse) giver et let fald i kunstvandingsvandets elektriske ledningsevne, som igen fører til et fald i jordens elektriske ledningsevne. Denne variation giver sig ikke udslag i et fald i tomatens kvalitet, idet lycopen- og luminansværdierne fortsat er høje.

Denne brug af regnvand er blevet opnået ved modernisering af de systemer, der bruges til tomatdyrkning, dvs. en bedre drivhuskonstruktion, hvor det oprindelige vandrette (flade) tag (som betød, at plasten skulle perforeres for at forebygge sammenbrud under nedbør) er erstattet af en struktur med gavle eller mange tunneller. Den primære fordel ved disse nye strukturer er, at regnvandet kan opsamles og kanaliseres til et regnvandsreservoir på stedet, som gør det muligt at spare vand.

5.9. Afsnit I, Lovkrav, udgår.

Begrundelse:

Denne del udgår af varespecifikationen, da der ikke stilles krav herom i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5.10. Følgende figurer og tabeller udgår af afsnit F i varespecifikationen:

- Figur 1: Luminansværdierne for de fire handelstyper af »Tomate La Cañada«.
- Figur 2: C-vitaminindhold i »Tomate La Cañada«.
- Figur 3: Lycopendhold i »Tomate La Cañada«.
- Tabel 1: Jordbundsanalyser af de forskellige typer jordbund, som tomaterne dyrkes i.
- Tabel 2: Kunstvandingsvandets gennemsnitlige sammensætning i de forskellige områder.

Begrundelse:

Figurerne og tabellerne udgår for at forenkle varespecifikationen, idet disse blot gentager de oplysninger, der fremgår af teksten, i grafisk form og tabelform. Desuden er C-vitamin en parameter, der ikke længere optræder i den ændrede varespecifikation, mens lycopend og luminans stadig fremgår, men med andre værdier. Tabellerne udgår, fordi de indeholder sammenlignende oplysninger om jordbund og vandingsvand fra forskellige geografiske områder, og sådanne oplysninger egner sig bedre til undersøgelser end til en varespecifikation.

ENHEDSDOKUMENT

»TOMATE LA CAÑADA«

EU-nr.: PGI-ES-0664-AM01 — 12.3.2018

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Tomate La Cañada«

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Spanien

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

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

Tomatfrugt (*Lycopersicon esculentum* Mill.) af handelstyperne: »Redondo Liso« (rund og glat), »Tomate cereza« (cherrytomat), »Asurcado« (ribbet) og »Oblongo o alargado« (oval eller aflang).

- »Redondo Liso« (rund og glat): Frugten har en stærk og meget mørk farve, intens grøn nakke og enestående farvetone.

Den farveskala, der bruges til at bestemme frugtens stadium, spænder fra 1 til 13. Den røde »Redondo Liso«-sort høstes, når den måler 7-10 på farveskalaen, mens den grønne »Redondo Liso«-sort høstes, når den måler 2-3 på farveskalaen. Denne type tomat har en luminansværdi (L) på ≥ 35 . Den skal have en høj grad af ensartethed gennem hele cyklussen, idet dens kvalitet skal forblive meget høj også under vanskeligere vinterforhold. Tomaterne har en fremragende smag og holder sig godt. De inddeles efter størrelse i kategorierne GG, G, M eller MM (fra 47 til 102 mm).

E-vitaminindholdet (α -tokoferol) i denne type tomat er $\geq 0,40$ mg/100 g frisk vægt.

Denne type tomat har en total lycopenindhold på ≥ 26 mg/100 g frisk vægt.

— »Tomate Cereza (incluido cóctel)« (cherrytomat (herunder cocktailtomat)): Frugten skiller sig ud på grund af sin smag og sit sukkerindhold, og fordi den ikke revner så let. Klaserne er lange og adskilte.

Disse tomater er runde og aflange og har en intens rød farve. Tomaten høstes og afsættes derefter, når den måler 10-11 på farveskalaen. Denne type tomat har en luminansværdi (L) på ≥ 35 . Tomaterne afsættes med en diameter på mellem 20 og 35 mm.

E-vitaminindholdet i denne type tomat er $\geq 0,30$ mg/100 g frisk vægt.

Denne type tomat har en total lycopenindhold på ≥ 26 mg/100 g frisk vægt.

— »Asurcado« (ribbet): De ribbede frugter er ensartede og mørke i farven med en meget intens grøn hals og uovertruffen smag.

Tomaterne markedsføres i størrelseskategorierne G, M eller MM og har en diameter på mellem 47 og 82 mm. Plantningsdatoen afhænger af vejret det pågældende år, og tomaterne høstes, når de måler 2-3 på farveskalaen. Denne type tomat har en luminansværdi (L) på ≥ 35 .

E-vitaminindholdet i denne type tomat er $\geq 0,31$ mg/100 g frisk vægt.

Denne type tomat har en total lycopenindhold på ≥ 26 mg/100 g frisk vægt.

— »Oblongo o Alargado« (oval eller aflang): Frugterne er meget ensartede, ægformede, faste med en uovertruffen smag og adskiller sig fra andre tomater ved at være mindre syrlige. De vifteformede klaser har mange grene.

Disse tomater har en meget smuk farve, når de er modne: en meget intens rød. De skal høstes, når de måler 8-9 på farveskalaen. Denne type tomat har en luminansværdi (L) på ≥ 35 . Tomaterne i størrelseskategorierne M og MM (47-67 mm) udvælges til afsætning.

E-vitaminindholdet i denne type tomat er $\geq 0,31$ mg/100 g frisk vægt.

Denne type tomat har en total lycopenindhold på ≥ 26 mg/100 g frisk vægt.

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

—

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

Den specifikke etape, der finder sted, er dyrkningen af tomaten.

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

—

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

Al emballage, der anvendes til afsætning af de geografisk beskyttede tomater, skal forsynes med kontrolorganets nummererede etiket og med ordlyden »Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada« og »Tomate La Cañada«-logoet.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området, hvor de geografisk beskyttede tomater »Tomate La Cañada« produceres, omfatter de hydrogeologiske enheder (et administrativt begreb, der omfatter en række vandførende lag) 06.11 (Campo de Níjar) og 06.12 (Andarax-Almería). Begge enheder består af grundvandsreservoirer, som har problemer med forsøltning og en høj forekomst af natriumchlorid. Jorden, som kunstvandes med vand fra disse reservoirer, får dermed også problemer med forsøltning. Disse særlige aspekter af det afgrænsede geografiske område påvirker produktets særpræg.

Det afgrænsede område ligger i det sydøstlige Spanien i provinsen Almería, som mod nord grænser op mod de store bjergområder Sierra Nevada og Sierra de Los Filabres, længere syd på mod Sierra Alhamilla og Sierra Cabrera og mod vest mod Sierra de Gador. Mod syd og øst afgrænses området af Middelhavet.

Produktionsområdet omfatter 22 kommuner, hvoraf nogle kun delvist indgår: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres og Sorbas.

5. Tilknytning til det geografiske område

— *Det geografiske områdes egenart*

Jordbund: De flade engarealer strækker sig fra flodsletten ved Andarax i Almería til markerne i Níjar. Derudover domineres området af klitter og sandjord bestående af 95 % sand.

Den dybe jordbund er mestendels dannet af kalksten og derfor generelt ufrugtbar og udsættes for kraftig erosion.

Der findes overvejende to typer jordbund i området, nemlig salt- og kalkholdigt fluvisol (meget salt jord) og anthrosol, som akkumulerer salt, og som dermed også kendetegnes ved et højt saltindhold. Den jord, hvor der dyrkes »Tomate La Cañada« udmærker sig altså ved sit høje salt- og natriumindhold.

Jorden i det geografisk afgrænsede område har en god elektrisk ledningsevne, hvilket afspejles i det høje saltindhold, som skyldes en høj koncentration af chlor og ombytteligt natrium. Tomater med den beskyttede geografiske betegnelse skal dyrkes i jord med en elektrisk ledningsevne på mindst 4,0 dS/m og en pH-værdi under 8,5.

»Tomate La Cañada« dyrkes i jord med en højere koncentration af ombytteligt natrium (salt- og natriumholdig jord) end tomater i andre områder. Koncentrationen af ombytteligt natrium er på mere end 15 % i den jord, hvor der dyrkes »Tomate La Cañada«, mens andre dyrkningsarealer har en noget lavere koncentration. Det er f.eks. tilfældet i Poniente Almeriense, hvor koncentrationen er op til 50 % lavere.

Vand: Vandet, der bruges til at kunstvande arealerne, indeholder natriumchlorid og har et højt indhold af ioner og dermed en god elektrisk ledningsevne. Der er hovedsagelig tale om natrium-, chlorid-, sulfat- og calciumioner. Koncentrationen af chloridioner (Cl⁻) og natriumioner (Na⁺) kan være helt op til henholdsvis 40 % og 35 % højere end i andre dyrkningsområde

Vandet har altså en høj elektrisk ledningsevne på helt op til 70 % højere end i andre områder. Ligeledes er vandets natriumabsorptionsforhold fire gange højere end i andre områder, hvilket også forklarer jordens høje natriumindhold.

Den elektriske ledningsevne i vandet, der bruges til kunstvanding af tomaterne i det geografisk afgrænsede område, skal mindst være 2,0 dS/m (vand, som allerede betragtes som temmelig saltholdigt og kraftigt mindsker produktionen).

Klima og højdeforhold: Overordnet set kan klimaet i det afgrænsede geografiske område klassificeres som tørt (isohyet 3-6) og halvtørt. Vi befinder os dermed i den tørreste del af Europa, der kendetegnes ved, at temperaturen aldrig når under frysepunktet, og at der falder så ringe nedbør, at der faktisk er tale om ørken.

Det tørre klima kendetegnes ved meget ringe årlig nedbør (200-400 mm) og en høj årlig gennemsnitstemperatur på 16,8-18,3 °C samt en kraftig fordampning.

Nedbøren falder som voldsomme regnskyl og er uregelmæssigt fordelt fra måned til måned og fra år til år. Disse naturforhold forklarer sammen med områdets hydrogeologiske kendetegn, hvorfor der er mangel på overfladevand, og det dermed er nødvendigt at anvende de underjordiske vandressourcer.

Den høje årlige gennemsnitstemperatur resulterer sammen med den ringe gennemsnitlige nedbør i kraftig fordampning og dårlig dræning af jorden, hvilket gør, at de opløselige salte bliver i jorden og fremmer den elektriske ledningsevne.

Hertil kommer de lokale forhold, idet området mod nord grænser op mod bjergene Sierra Nevada og Sierra de Los Filabres og længere mod syd mod Sierra Alhamilla og Sierra Cabrera samt Sierra de Gador mod vest. Bjergkæderne beskytter området mod de nordlige klimapåvirkninger og mod vindene fra vest og nord, og dertil kommer områdets placering tæt på Middelhavet mod syd og øst.

Området ligger altså i læ for de nordlige luftstrømme, og sammen med breddegraden og Middelhavets påvirkning giver det nogle enestående termiske forhold i området. Den relative fugtighed er meget konstant, og det årlige gennemsnit ligger på 73 %. Luftfugtigheden medfører ikke altid kondensering, hvilket bevirker, at der er meget få dage med tåge i området.

Nettosolindstråling: I det geografisk afgrænsede område skinner solen i gennemsnit 3 040 timer om året, og det er det sted i Spanien, hvor der er mindst overskyet med kun 35 overskyede dage i gennemsnit om året. Den årlige gennemsnitlige indstråling i drivhusene er på 137,58 W/m².

— *Produktets egenart:*

Tomaternes luminans (L):

På farveskalaen har »Tomate La Cañada« ifølge Hunters målemetode (L, a og b), som benytter et retvinklet farverum i tre dimensioner baseret på læren om komplementærfarver, en luminans på mere end 35. Følgende spænd på farveskalaen afgør, hvornår de forskellige handelstyper høstes:

»Redondo Liso« (rund og glat): høstes, når de måler 7-10 på farveskalaen.

»Cereza« (cherrytomat): høstes, når de måler 10-11 på farveskalaen.

»Asurcado« (ribbet): høstes, når de måler 2-3 på farveskalaen.

»Oblongo« (oval): høstes, når de måler 8-9 på farveskalaen.

Lycopenindhold:

Lycopenindholdet er ≥ 26 mg/100 g tørvægt for de fire tomattyper, der dyrkes i det afgrænsede geografiske område, og meget højere end tomater af samme handelstype, der dyrkes i andre områder.

E-vitamin (α -tokoferol):

Tomater, der dyrkes i det geografisk afgrænsede område, har et meget højere indhold af E-vitamin end tomater af samme handelstype, der dyrkes i andre områder.

»Redondo Liso« (rund og glat): $\geq 0,40$ mg/100 g frisk vægt.

»Cereza« (cherrytomat): $\geq 0,30$ mg/100 g frisk vægt.

»Asurcado« (ribbet): $\geq 0,31$ mg/100 g frisk vægt.

»Oblongo« (oval): $\geq 0,31$ mg/100 g frisk vægt.

— *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber*

De faktorer, der påvirker kvaliteten af og de særlige kendetegn ved »Tomate La Cañada« (luminans, tokoferoler, lycopendhold), er kunstvandingsvandet og jordbunden, der giver næring (den salt- og natriumholdige jord, der kunstvandes med saltvand), samt de særlige klimaforhold i området (solindstråling, temperatur og luftfugtighed).

a) *E-vitamin (α -tokoferol)*

Forskellige faktorer påvirker tokoferolindholdet i tomatsorterne: saltindholdet i det vand, der kunstvandes med, mængden af kalium i næringsopløsningen, den pågældende genetiske sort og de miljømæssige forhold (sol, temperatur og fugtighed), der kendetegner området.

Tokoferolsyntese og høje tokoferolniveauer stimuleres også af osmotisk saltstress som følge af stærk elektrisk ledningsevne.

b) *Lycopen*

Saltvand øger lycopendholdet. På grund af vandets gode elektriske ledningsevne, som er direkte forbundet med saltkoncentrationen, øges lycopendholdet i de fire handelstyper. Temperaturer mellem 18 og 26 °C fremmer syntesen af lycopend og carotenoider i almindelighed, og da gennemsnitstemperaturen i det geografisk afgrænsede område er 18 °C, fremmes lycopensyntesen og dermed lycopendholdet i »Tomate La Cañada«.

Lycopensyntesen og det høje lycopenindhold i »Tomate La Cañada« fremskyndes også af det osmotiske tryk, der skyldes den høje elektriske ledningsevne i dyrkningsjorden

c) *Tomaterne luminans (L)*

Luminansværdierne på farveskalaen, som fastsættes i henhold til Hunters målemetode, skyldes den høje solindstråling, gennemsnitstemperaturen, det salte kunstvandingsvand og den salte jord.

Det salte vand og den salte jord giver altså tomaterne en endnu højere luminans.

Chloridionerne er den vigtigste årsag til den gode elektriske ledningsevne, og derefter kommer calciumionerne og natriumionerne. Det forklarer, hvorfor jordbunden, hvor der dyrkes »Tomate La Cañada«, har så god en elektrisk ledningsevne. Koncentrationen af chloridioner og natriumioner er derimod væsentligt lavere i andre dyrkningsområder.

Tomaterne kræver meget sollys og mange dage med mellem 8 og 16 timers sol for at udvikle sig godt og opnå en ensartet farve. Den høje indstråling påvirker plantens blomstring, bestøvning og udvikling, i og med at plantens evne til at optage vand og næringsstoffer forbedres, og det øger dermed produktiviteten.

Tomaterne har selv i vintermånederne en perfekt farve, fordi de dyrkes i det område i Europa, hvor der er flest solskinstimer.

Drivhusene beskytter planterne mod den meget stærke sol om foråret og sommeren. For at danne fotosyntese vender kloroplasterne, som reagerer direkte på sollys, sig, så solstrålerne falder vinkelret ind på overfladen.

Når solindstrålingen er meget stærk (forår og sommer) modvirker drivhusene, at kloroplasterne vender sig skråt mod solstrålerne og dermed får mindre lys, hvilket ville påvirke frugternes farve og modning.

Det er velkendt, at tomaters farve påvirkes af temperaturen, og områdets gennemsnitstemperatur på 16,8-18,3 °C fremmer altså tomaternes farve.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nævnte forordning)

Den fulde varespecifikation for betegnelsen findes på:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

Den findes også på webstedet for det regionale ministerium for landbrug, husdyr, fiskeri og bæredygtig udvikling (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>). Klik derefter på: »Áreas de actividad«, »Industrias y Cadena Agroalimentaria«, »Calidad«, »Denominaciones de calidad« og »Frutas y Hortalizas«, og varespecifikationen findes så under kvalitetsbetegnelsen »Tomate La Cañada«.

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 17, stk. 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

(2019/C 431/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 27 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF DEN TEKNISKE DOKUMENTATION FOR EN GEOGRAFISK BETEGNELSE

»RATAFIA DE CHAMPAGNE«

EU-nr.: PGI-FR-02062-AM01 — 5.7.2018

Sprog, ændringen er affattet på fransk

Formidler

Medlemsstat(er): Frankrig

Formidlers navn: Landbrugs- og fødevareministeriet

Adresse: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises
Service du développement des filières et de l'emploi
Sous-direction des filières agroalimentaires
Bureau du vin et des autres boissons
3 Rue Barbet de Jouy
75 349 Paris Cedex 07 SP
FRANKRIG

Tlf. +33 149554955

E-mail: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

Navnet på den geografiske betegnelse

Ratafia de Champagne

Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Beskyttet betegnelse
- Andet: Produktionsmetode og Særlige mærkningsregler.

Ændring

Ændring af varespecifikationen, der medfører ændring af hovedspecifikationerne

Redegørelse for ændringen

- 1) Ændring af betegnelsen »Ratafia de Champagne« til »Ratafia champenois«

I anledning af fremsendelsen til Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 20 i forordning nr. 110/2008 af den tekniske dokumentation for den geografiske betegnelse udtrykte producenterne ønske om, at den geografiske betegnelse ændres til »Ratafia champenois« for klart at informere forbrugerne om sammenhængen mellem denne spiritus og vindyrkningsområdet Champagne, samtidig med at »Champagne« alene beholder denne beskyttede oprindelsesbetegnelse. Ordet »Champagne« er nemlig gradvis blevet forbeholdt mousserende vine. De stille vine, der fremstilles i det geografiske område og historisk set blev benævnt »vins naturels de Champagne«, blev således anerkendt som en oprindelsesbetegnelse i 1974 og for nylig registreret som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Coteaux champenois«.

⁽¹⁾ EUT L 130 af 17.5.2019, s. 1.

Betegnelsen »Ratafia de Champagne« blev erstattet af »Ratafia champenois«, hver gang den optrådte i den tekniske dokumentation. Den blev på nationalt plan anerkendt ved anordning af 22. januar 2015, ændret den 12. februar 2015, på betingelse af Den Europæiske Unions godkendelse heraf.

2) Produktionsmetode

I afsnittet »Råvarer«, punkt 2 om de anvendte alkoholer, er der tilføjet følgende sætningsdel: » ... af druer, der kan indgå i fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne«.

Denne præcisering sker for at bringe dette afsnit i overensstemmelse med punkt 2, Menneskelige faktorer, i afsnittet »Nærmere oplysninger om det geografiske område af relevans for sammenhængen«, hvor det er anført, at den alkohol, der bruges som basis for produktionen af »Ratafia champenois«, er en vinalkohol, som ifølge lokal skik hidrører fra druer beregnet til betegnelsen »Champagne«.

3) Særlige mærkningsregler

Ændringen af betegnelsen overflødigdgør anvendelsen af den supplerende angivelse »Ratafia Champenois« i punktet i den tekniske dokumentation om mærkningsreglerne, hvorfor den slettes.

HOVEDSPECIFIKATIONERNE I DEN TEKNISKE DOKUMENTATION

»RATAFIA CHAMPENOIS«

EU-nr.: PGI-FR-02062-AM01 — 5.7.2018

1. Betegnelse

»Ratafia champenois«

2. Spirituskategori

Kategori 32: Likør

3. Beskrivelse af spiritussen

Produktets fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber:

»Ratafia champenois« har en farve, der varierer fra strågul til ravgul. Den er kendetegnet ved frugt- og mineralagtige aromaer. Den har balance mellem sukker og syrlighed.

Den lange fadlagring af »Ratafia champenois« forbedrer alkoholens sammensmeltning med mosten. Den udvikler en aromatisk kompleksitet med noter af tørrede frugter, tørrede nødder (valnød og grillede mandler), lakrids og kanel.

På markedsføringstidspunktet har likøren følgende kendetegn:

- et alkoholindhold udtrykt i volumen på 16-22 %
- et minimumsindhold af sukker på 110 gram pr. liter udtrykt i invertsukker
- et totalt syreindhold på under 10 gram pr. liter (udtrykt i H₂SO₄)
- et svovldioxidindhold på under 80 gram pr. liter.

Særlige kendetegn (i forhold til spiritus fra samme kategori)

»Ratafia champenois« fremstilles ved aromatisering af vinalkohol sammen med most af druer, der kan indgå i fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne«. Den markedsføres efter en modningsperiode i tanke eller på fade i mindst 10 måneder eller efter en fadlagringsperiode på mindst tre år for de produkter, som er mærket med lagringsperioden.

De anvendte druesorter, bevaringen af hele druen fra høsttidspunktet, presningen straks efter høsten af de hele klaser, den milde og gradvise udførelse af presningen samt det beskedne udbytte af ekstraktionen af saften sikrer en helt frisk, mineralagtig og frugtagtig most.

Disse egenskaber skærpes med den tilsatte alkohol og blandes under modningen i tanke. I tilfælde af fadlagring udvikler de sig i retning af større aromatisk kompleksitet.

4. Geografisk område

Produktionen af druerne til fremstilling af frugtmosten og alkoholen, fremstillingen af mosten og alkoholen, fremstillingen og modningen og i givet fald fadlagringen af »Ratafia champenois« foregår i de områder, som er afgrænset ved artikel V i lov af 22. juli 1927 om den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne« og om ophævelse af artikel 17 i lov af 6. maj 1919 med forbehold af følgende bestemmelser:

- I distriktet Vitry-le-François i departementet Marne er det afgrænsede parcelområde det, som er godkendt af det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité på mødet den 7.-8. november 1990 og angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.
- I kommunerne Arsonval, Cunfin, Dolancourt og Jaucourt i departementet Aube er det afgrænsede parcelområde det, som er godkendt af det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité på møderne den 23. juni 1994, den 8. september 1994 og den 19. maj 1995 og angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.
- I kommunerne Marcilly-le-Hayer og Villeneuve-au-Châtelot i departementet Aube er der ikke fastlagt nogen parcel i overensstemmelse med den afgørelse, som det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité traf på mødet den 10. september 1997.
- I kommunerne Brienne-le-Chateau, Epagne, Précý-Saint-Martin og Saint-Léger-sous-Brienne i departementet Aube og i kommunerne Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger og Villiers-aux-Corneilles i departementet Marne er der ikke fastlagt nogen parcel i overensstemmelse med de afgørelser, som det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité traf på møderne den 23.-24. juni 1994, den 7.-8. september 1994, den 18.-19. maj 1995 og den 6.-7. september 1995.
- I kommunen Fontaine-sur-Aÿ i departementet Marne er det afgrænsede parcelområde det, som er godkendt af det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité på mødet den 9.-10. september 1999 og angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.
- I kommunerne Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves og Broussy-le-Petit i departementet Marne er der ikke fastlagt nogen parcel i overensstemmelse med den afgørelse, som det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité traf på mødet den 5.-6. september 2001.

5. Metoden, som spiritussen er fremstillet efter

Råvarer

1. Mostens egenskaber

Mosten til fremstilling af »Ratafia champenois« fremstilles af druer, der kan indgå i fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne«.

Af en mængde på 4 000 kg druer fremstilles højst 2 666 liter klaret most.

Enhver berigelse af mosten er forbudt.

2. De anvendte alkoholers egenskaber

Til fremstillingen af »Ratafia champenois« kan anvendes, alene eller i blandinger, vinbrændevin, brændevin af presserester, vindestillat eller destillat af druer, der kan indgå i fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne«.

For ikke at overdøve druemostens primære aromaer må brændevin af presserester ikke udgøre mere end 20 % af den mængde af ren alkohol, der anvendes ved fremstillingen.

Fremstilling

Produktionen skal foregå inden 20 dage fra presningen af de druer, som indgår i sammensætningen af den anvendte most.

Modning og lagring

Efter fremstillingen modnes likørerne i mindst 10 måneder før emballeringen. Modningen sker i tanke eller på fade.

Anvendelse af træspåner er ikke tilladt.

I denne fase er det tilladt at tilsætte alkohol med de ovennævnte egenskaber for at justere det virkelige alkoholindhold.

Likører med den geografiske betegnelse »Ratafia champenois« mærket med lagringsperioden lagres på egetræsbeholdere med en kapacitet på højst 10 hektoliter i mindst tre år fra den dato, hvor de fyldes herpå.

Modningsfasen kan medregnes i denne periode, hvis den foregår i egetræsbeholdere med en kapacitet på højst 10 hektoliter.

De ovenfor definerede minimumsperioder skal være sammenhængende perioder, idet der ses bort fra den håndtering, der er nødvendig for at fremstille produktet.

Efterbehandling

Kun tilsætning af karamel er tilladt med det formål at justere farven.

6. Sammenhæng med det geografiske miljø eller oprindelse

Særlige kendetegn ved spiritussen, der kan knyttes til det geografiske område

»Ratafia champenois« har en farve, der varierer fra strågul til ravgul. Den er kendetegnet ved frugt- og mineralagtige aromaer. Den har balance mellem sukker og syrlighed.

Den lange fadlagring af »Ratafia champenois« forbedrer alkoholens sammensmeltning med mosten. Den udvikler en aromatisk kompleksitet med noter af tørrede frugter, tørrede nødder (valnød og grillede mandler), lakrids og kanel.

Nærmere oplysninger om det geografiske område eller oprindelse af relevans for sammenhængen

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område, som svarer til oprindelsesbetegnelsen »Champagne«, er beliggende i det nordøstlige hjørne af Frankrig og strækker sig over kommuner i departementerne Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne og Seine-et-Marne.

Landskabet i området er et bakket vindistrikt, der hviler på de tre imponerende geomorfologiske strukturer Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne og Côte des Bar, som hovedsagelig er kridtagtige og primært vendt mod øst og syd.

Vindistriktet påvirkes af to typer klima:

- kystklimaet med en regelmæssig nedbørsmængde og beskedne temperaturforskelle fra årstid til årstid
- fastlandsklimaet med frost, der kan være ødelæggende, og et antal solskinstimer, der er gunstigt for druernes modning om sommeren.

Menneskelige faktorer

Fremstillingen af »Ratafia champenois« var oprindelig til eget forbrug. Denne likør laves på høsttidspunktet med frisk druesaft. Blandingen af alkohol og druemost muliggør aromatisering, samtidig med at druens primære aromaer bevares. I midten af det 20. århundrede iværksatte bl.a. nogle større handlende et kvalitativt forbedringsarbejde for at opnå det nuværende produkt. Den nuværende produktion af »Ratafia champenois« fordeles sig mellem dels vinproducenter, dels kooperativer eller handlende.

»Ratafia champenois« fremstilles med saft fra druer, der kan indgå i fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne«, primært af de tre champagnedruerarter Chardonnay B, Pinot Noir N og Meunier N. Saftens kvalitet bevares ved høst af hele klaser og mild presning af højst 2 666 liter af 4 000 kg druer. Saften presses i presser, der

udelukkende er beregnet til mousserende vine. Ved at blande denne saft med alkohol lavet på druer, der kan indgå i fremstillingen af BOB Champagne, er det muligt at bevare disse champagnedruesorters primære aromaer.

Årsagssammenhæng

»Ratafia champenois« har fået sine primære egenskaber fra råvaren, der produceres af druer beregnet til BOB »Champagne«, og den lokale viden om behandlingen af druerne og fremstillingen af likøren. Tilknytningen til det geografiske område for »Ratafia champenois« bygger på:

Den særlige kvalitet af høsten i Champagne:

Vindistriktet Champagne skiller sig ud ved sin nordlige beliggenhed. Det geografiske områdes jordbunds- og klimaforhold har afstedkommet en ganske særlig forvaltning af vinmarkerne, som navnlig giver sig udtryk i valget af de primære sorter Chardonnay B, Pinot Noir N og Meunier N. Disse druesorter giver sammen med områdets betingelser en råvare, som har en naturlig syrlighed, der giver »Ratafia champenois« elegance, mineralagtighed og finesse.

Behandlingen af druerne:

De lokale metoder med hensyn til høst og presning af druerne er indrettet til fremstillingen af mousserende vin. Ifølge produktionsbetingelserne for oprindelsesbetegnelsen »Champagne« foregår høsten derfor i hele klaser, som transporteres i perforerede kasser for at undgå enhver ændring eller farvning. Selv om en stor del af druerne er blå druesorter, gør presningsteknikken i Champagne det muligt at opnå »hvid« most til fremstillingen af »Ratafia champenois«. Farven, der varierer fra strågul til ravgul, knytter sig til druesorten og modningen af likøren. I øvrigt gør høsten af hele klaser og den milde presningsteknik det muligt at bevare de frugt- og mineralagtige aromaer, som kendetegner »Ratafia champenois«.

Styringen af aromatiseringsprocessen:

Fremstillingen af »Ratafia champenois« består i at blande vinalkohol sammen med druemost for at aromatisere den. Denne proces foregår inden for kort tid efter presningen for at bevare mostens friskhed. Desuden er andelen af brændevin af presserester begrænset for ikke at overdøve de primære aromaer, nemlig de frugtagtige. Styringen af denne etape er en forudsætning for kvaliteten af det færdige produkt.

Producenternes og kældermestrenes viden bidrager til, at den alkohol, der anvendes til standsning af gæringen, og mosten blandes godt, og at »Ratafia champenois« fuldt ud får den aromatiske kompleksitet, der skyldes råvaren, og eventuelt de aromaer, som udvikles under lagringen.

7. Ansøger

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 Aÿ
FRANKRIG

8. Særlige mærkningsregler

Præsentation

For at bevare likørens afgørende egenskaber emballeres den i glasflasker.

Det er ikke tilladt at anvende glasflasker af typen, der bruges til »mousserende vin«, ligesom det heller ikke er tilladt at anvende champagneprop af kork eller andre materialer, som det er tilladt at bringe i berøring med levnedsmidler, holdt på plads med en fastholdelsesanordning og eventuelt dækket med en skive.

Generelle krav

Den geografiske betegnelse »Ratafia champenois« er anført på hver etiket med bogstaver af samme størrelse, farve og type.

Ingen af de to ord, der udgør den geografiske betegnelse »Ratafia champenois«, kan optræde hver for sig, men skal altid danne en udelelig enhed.

Druernes og mostens oprindelse må ikke anføres på etiketten på likører med den geografiske betegnelse »Ratafia champenois«.

Lagringsperiode

Følgende angivelser om lagringsperioden må kun supplere den geografiske betegnelse »Ratafia champenois« på følgende betingelser:

- angivelsen »Vieux« på likører, der er blevet fadlagret i mindst tre år fra påfyldningen på fad
- angivelsen »Très vieux« på likører, der er blevet fadlagret i mindst otte år fra påfyldningen på fad.

Disse angivelser skal på etiketten på likører anføres med bogstaver, som højst må være halvt så store som de bogstaver, der danner den geografiske betegnelse.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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

(2019/C 431/16)

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

ENHEDSDOKUMENT

»**PODPIWEK KUJAWSKI**«

EU-nr.: PGI-PL-02212 — 19.7.2017

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Podpiwek kujawski«

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Polen

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Podpiwek kujawski« er en mørkebrun, kulsyreholdig, gæret, sødet, alkoholfri drik af ristet korn, hvis hovedbestanddele er: ristede bygkorn, ristet formalet cikorierod og aromatisk humle. »Podpiwek kujawski« markedsføres i to former: som kulsyreholdig færdigdrik og som en tørblanding, der kan blandes til en drik derhjemme.

»Podpiwek kujawski« indeholder ikke kemiske konserveringsmidler, smagsstoffer (naturlige aromaer, naturidentiske aromaer, syntetiske aromaer) eller farvestoffer (naturlige farver, naturidentiske farver).

Den færdige driks fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

— tørstofindhold — fra 8 til 12 % (m/m) (acceptabel afvigelse $\pm 1,0$)

— sukkerindhold — højst 50 g/l

— ethanolindhold -0,5 % (acceptabel afvigelse fra -0,1 til +0,5)

— smag — drikken af ristede korn har en forfriskende, karakteristisk og gæragtig smag. Den er let sødlig med et strejf af bitterhed og let syrlig

— mørkebrun.

De råvarer, der anvendes til fremstilling af færdigdrikken, er: tørblanding, vand, gær, sukker og antioxidant: ascorbinsyre. Syreindhold i gram/enhed tørstof — mindst 0,015.

»Podpiwek kujawski« — tørblanding:

— ristede bygkorn -89,92 % af blandingen (acceptabel afvigelse ± 2 %)

— ristet og formalet cikorierod -9,93 % af blandingen (acceptabel afvigelse ± 2 %)

— citronsyre 0,15 % (acceptabel afvigelse $\pm 0,05$ %).

Emballagen omfatter også tørrede aromatiske humlepellets (emballeret særskilt) — 5 % af blandingens vægt.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Den drikkeklare blanding blandes ifølge opskriften på emballagen med vand, sukker og gær. Andelen af tilsætningsstoffer i 200 g af blandingen er henholdsvis: 10 l vand, 500 g sukker, 5 g frisk bagegær eller ølgær (tørgær i et passende forhold kan også accepteres).

Tørblandingsens fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

- vandindhold — højst 12 %
- løs konsistens, finkornet, klumper, som opløses under fingertryk er tilladt. Kornenes størrelse kan variere fra små (passerer gennem en sigte med en kvadratmaske på 1,5 mm) til store (hele ristede bygkorn, mel eller flager af brændt cikorie på 3-5 mm)
- brun til mørkebrun farve — lysere eller mørkere partikler kan accepteres
- en noget bitter smag med den karakteristiske smag for drikke baseret på ristede korn.

Der kan tilsættes en surhedsregulator (citronsyre) eller en antioxidant (ascorbinsyre) til »Podpiwek kujawski« (tørblanding og færdigdrik).

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

—

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

Tørblanding — følgende etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

- ristning af bygkorn og formalet cikorierod
- fremstilling af tørblandingen i overensstemmelse med de forhold, der er fastsat i punkt 3.2.

Færdigdrik — følgende etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

- ristning af bygkorn og formalet cikorierod
- fremstilling af tørblandingen i overensstemmelse med de forhold, der er fastsat i punkt 3.2.
- kogning af kornblandingen og tilsætning af ristet cikorierod (urt)
- tilsætning og kogning af aromatiske humlepellets
- tilsætning af sukker
- afkøling
- filtrering
- tilsætning af gær og gæring
- aftapning
- pasteurisering eller en anden metode til at gøre gæren inaktiv.

Gæringen sker i flasken og afsluttes ved pasteurisering eller en anden metode til at gøre gæren inaktiv, hvilket holder alkoholindholdet lavt.

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

Færdigdrikken »Podpiwek kujawski« markedsføres i mørke glasflasker.

Tørblandingen »Podpiwek kujawski« markedsføres i pakker.

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

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Provinsen Kujawsko-Pomorskie som defineret ved dens administrative grænser.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Podpiwek kujawski« får sin egenart fra produktets særlige egenskaber og omdømme, som kan tilskrives dets geografiske oprindelse.

De gunstige jordbunds- og klimaforhold for dyrkning af byg og cikorie har betydet, at der er rigelige mængder råvarer til rådighed i provinsen Kujawsko-Pomorskie. Den enestående metode til fremstilling af drikken ved hjælp af ristet byg og cikorierod blev udviklet i dette område som følge af den store tilgængelighed af de råvarer, der anvendes til fremstilling af »Podpiwek kujawski«, og de lokale producenters menneskelige færdigheder. Det er i dette område — takket være de lokale producenters viden og færdigheder — at det var muligt at bestemme det rette forhold mellem ingredienserne, graden af ristningen af byg og cikorierod og de rette betingelser med hensyn til gæringstemperatur og -varighed, som alt sammen sikrer den høje kvalitet af og de særlige egenskaber ved »Podpiwek kujawski«.

5.1. Tørblanding

Produktionen af »Podpiwek kujawski« går tilbage til 1816, da brødrene Bohm åbnede en fabrik i provinsen Kujawsko-Pomorskie. Det var på denne fabrik, at der blev skabt en blanding af byg og cikorie med tilsætning af humle (tørblandingen) sammen med den opskrift, som forbrugerne brugte hjemme til at blande den forfriskende drik, som er blevet en fast bestanddel af regionens historie. Færdigdrikken, som er fremstillet efter producentens opskrift, var ikke en standard »podpiwek« (tynd øl), for så vidt angår de bryggede råvarer (bygmalt), men nærmere en drik af ristet byg med tilsætning af ristet og formalet cikorierod og humle.

Tørblandingen, der anvendes til at fremstille den forfriskende drik hjemme, blev solgt under navnet »podpiwek«. Denne mørkebrune drik var meget populær før Anden Verdenskrig, hvilket fremgår af den uhæderlige praksis blandt konkurrenterne, som eftergjorde den originale emballage til tørblandingen og opskriften til fremstilling af drikken. På grund af konkurrenternes kopiering ansøgte cikoriefabrikken Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm and Co i Gleba S.A. i Włocławek i 1938 om og fik tildelt et patent på »podpiwek«. Betegnelsen »podpiwek« måtte kun anvendes for tørblandingen som beskrevet i punkt 3.2. Patentet blev forlænget sidste gang i 1969. Den næste virksomhed, der havde rettighederne til opskriften, forlængede ikke patentet for navnet »podpiwek«, men tilføjede »kujawski«.

5.2. Færdigdrik

Fremkomsten af »Podpiwek kujawski« som en færdigdrik er uløseligt forbundet med historien om den tørblanding, som den blev fremstillet af, og producenterne evne til at foretage gæring. De første test af gæringen af den drik, der senere blev kendt som »Podpiwek kujawski«, blev registreret af cikoriefabrikken i Włocławek i 1938. Oprindeligt skulle drikken være klar tre dage efter tilberedningen. Da produktet viste sig at være mest populært i høsttiden, hvor temperaturerne i provinsen Kujawsko-Pomorskie var højest, blev opskriften ændret, og forbrugerne blev rådet til at opbevare drikken på et varmt sted i en dag og på et køligere sted i yderligere to dage. Den var klar til at drikke den fjerde dag.

En standard-»podpiwek« er en type drik, der er et biprodukt af øl fremstillet af bygmalt (maldrik), og som er sødet og tilsat kuldioxid. I modsætning til andre drikke, der benævnes »podpiwek«, er »Podpiwek kujawski« den eneste gærede drik baseret på ristet korn. Andre drikke, der benævnes »podpiwek«, kan inddeles i to kategorier: kulsyreholdige læskedrikke og maldrikke. »Podpiwek kujawski« fremstilles ved alkoholgæring og har derfor omkring en tredjedel af det sukkerindhold, andre kulsyreholdige drikke med denne betegnelse har. I den gærede drik er der blot 50 g sukker pr. liter. Dette er mindre end i en kulsyreholdig drik, som indeholder i gennemsnit 100 g/l. Når »Podpiwek kujawski« gærer, omdanner gærproduktet sukker til alkohol og producerer samtidig gas, så i modsætning til andre kulsyreholdige drikke med betegnelsen »podpiwek« tilsættes »Podpiwek kujawski« ikke kuldioxid. Andre forskelle er manglen på kemiske konserveringsmidler, som skal forlænge holdbarheden, og manglen på smags- og farvestoffer, som ikke tilsættes på grund af den intense aroma, farve og smag, der opnås ved den traditionelle produktionsmetode.

Det omdømme, som »Podpiwek kujawski« i øjeblikket nyder blandt forbrugerne, bekræftes af dens tilstedeværelse på nationale handelsmesser og lokale arrangementer til fremme af traditionelle og regionale produkter og af de priser, den har vundet i nationale konkurrencer. For eksempel vandt »Podpiwek kujawski« i 2009 førsteprisen i konkurrencen »Nasze Kulinarne Dziedzictwo — Smaki Regionów« (Vores kulturarv — smagen af regionerne), der regelmæssigt afholdes af det polske kammer for regionale og lokale produkter for at fremme traditionelle produkter fremstillet i en given region. De særlige egenskaber ved »Podpiwek kujawski« blev også anerkendt i 2011 af organisationen Slow Food Polska, der anbefalede drikken. Talrige artikler i den lokale presse og på internettet samt priser vidner om »Podpiwek kujawski« omdømme. De fleste avisartikler om »Podpiwek kujawski« blev offentliggjort, da man begyndte at afholde kulinariske konkurrencer for at fremme traditionelle, lokale fødevarer. Også i 2011 vandt »Podpiwek kujawski« priser i tre kategorier (førsteprisen i kategorien drikkevarer, førsteprisen i kategorien for kunstnere og journalister og festivalprisen Grand Prize) på Polens største festival, Flavoy, i Gruczo. Samme år modtog »Podpiwek kujawski« på den internationale fødevarermesse Polagra i Poznań den højeste udmærkelse til traditionelle produkter — »Perła«-prisen. Det var på dette tidspunkt, at »Podpiwek kujawski« var mest synlig i pressen,

på kulinariske blogs og websteder og i radio og TV. Oplysninger om drikken forekommer ofte i avisartikler, der beskriver typiske fødevarer i provinsen Kujawsko-Pomorskie, hvilket viser dens betydning, og at lokalbefolkningen sætter stor pris på den.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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

(2019/C 431/17)

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

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

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

»KAKI RIBERA DEL XÚQUER«

EU-nr.: PDO-ES-02288 — 9.2.2017

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida »Kaki Ribera del Xúquer«

Plaça del País Valencià 7, 46250 Alcudia (Valencia), Spanien

Tlf. +34 962997702

E-mail: d.o.kaki@kakifruit.com

Kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kaki Ribera del Xúquer« har en legitim interesse i at indgive ansøgning om ændring af varespecifikationen, idet det er kontrolorganet for nævnte BOB og er godkendt i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Det består af kakiproducenter fra det afgrænsede område og udfører også salgs- og distributionsfremmende tiltag.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☒ Geografisk område

☐ Bevis for oprindelse

☒ Produktionsmetode

☒ Tilknytning

☐ Mærkning

☐ Andet (angives nærmere)

4. Type ændring

☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

□ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændringer

1. Den første ændring består i udvidelsen af det geografiske område, så det omfatter følgende kommuner: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent og La Pobla del Duc.

Siden ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer under Valencias lokalregering (Generalitat Valenciana) igangsatte proceduren for registrering af oprindelsesbetegnelsen »Kaki Ribera del Xúquer« i 1998 og den efterfølgende offentliggørelse af denne BOB i 2002 i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*, har kakidyrkningen været inde i en kraftig vækst i det afgrænsede geografiske område i provinsen Valencia. Produktionen er steget fra knap 4 000 ton i 1997 til over 200 000 ton for den seneste høst i 2015 med alt, hvad dette betyder i økonomisk og samfundsmæssig henseende.

I 1998, da kontrolorganet blev nedsat, foregik kakidyrkningen isoleret i et begrænset område i Ribera, hvor produktionen var koncentreret i blot fem kommuner. Men i årenes løb skete der en kraftig vækst i denne afgrøde, og produktionen bredte sig til hele Ribera og de omkringliggende kommuner.

Ifølge de officielle tilgængelige tal er kakidyrkningsarealet i provinsen Valencia siden 2002 faktisk steget fra lidt over 1 900 ha til over 14 659 ha i 2015. Selv om produktionen især er koncentreret om kommunerne i Ribera, har den bredt sig til de tilstødende kommuner, der har de samme klima- og jordbundsforhold som det beskyttede område.

Kakidyrkningen har vundet indpas i disse kommuner gennem de seneste mere end ti år og på tilfredsstillende vis, eftersom planten har tilpasset sig lige så godt i dette område som i de kommuner, der allerede er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og frugterne af denne avl udviser de samme fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Det foreslås derfor at udvide området under den beskyttede oprindelsesbetegnelse for at holde trit med væksten i og tilpasningen af kakidyrkningen i visse kommuner og på grund af kvaliteten af afgrøden, idet det samtidig sikres, at de kakifrugter, der produceres i disse kommuner, har nøjagtig de samme egenskaber som de kakifrugter, der produceres i de allerede beskyttede områder. Denne udvidelse kan medføre en maksimal stigning på 20 % i den produktion, som i øjeblikket er omfattet af BOB.

De klimatiske forhold i de kommuner, som foreslås indlemmet i det afgrænsede område, svarer til dem, der hersker i de allerede beskyttede kommuner, og de kakifrugter, der produceres der, er identiske med dem, som allerede er omfattet af BOB. I øvrigt føjes kommunen Cotes til listen over kommuner under BOB, idet den ved en fejl ikke var optaget på listen ved udarbejdelsen af den oprindelige varespecifikation, selv om den er blandt kommunerne i Ribera Alta, og den er omgivet af kommuner, som findes på den oprindelige liste i den første varespecifikation.

Derudover slettes følgende sætning i afsnittet om det geografiske område: »Det areal, der i det beskyttede område er afsat til afgrøden, er på ca. 2 300 ha, hvoraf næsten 1 800 ha er registreret.«

Nævnte afsnit skulle kun omfatte de kommuner, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen. Antal dyrkede hektar — uanset om de er registreret eller ikke hos kontrolorganet — varierer, og der er derfor ingen grund til, at det er anført i varespecifikationen.

2. Den anden ændring består i at tilføje præciseringer til afsnittet om beskrivelse af produktet. Konkret erstattes sætningen »Ved forsendelse skal kakifrugterne være med blomsterbæger og stilk« med sætningen »Ved forsendelse skal kakifrugterne være med blomsterbæger og med eller uden stilk«.

I varespecifikationen angives det i punkt 2 — Beskrivelse af produktet, at kakifrugterne skal forsendes »med blomsterbæger og stilk«. Ikke desto mindre står der i punkt 5 — Fremstilling af produktet i samme varespecifikation, at »stilkene i forbindelse med høsten afskæres, sådan at blomsterbægret bliver siddende på frugten«, hvilket er samme affattelse som i det offentliggjorte enhedsdokument. Det kan skabe forvirring, eftersom det på den ene side anføres, at stilkene skal være der, på den anden side at den skal skæres af.

For at undgå fejlfortolkninger erstattes således i punkt 2 — Beskrivelse af produktet i varespecifikationen udtrykket »med blomsterbæger og stilk« af formuleringen »med blomsterbæger og med eller uden stilk«, hvilket svarer til, at stilken i forbindelse med høsten kan skæres kortere eller længere, blot den aldrig rækker oven for blomsterbægret, for at undgå at der prikkes hul på de andre frugter i høstkasserne. Det skal dog bemærkes, at en del af stilken befinder sig under kakifrugtens øverste kant, fordi midten af blomsterbægret med stilken er trykket ned i forhold til frugtens øvre del, selv om det anbefales at fjerne stilken helt for at undgå at beskadige de øvrige frugter under høsten.

3. Den tredje ændring vedrører fjernelsen af følgende sætning fra beskrivelsen af produktet: »Ved forsendelse skal kakifrugterne være fri for fremmed lugt og/eller smag.«

Det, der foreslås slettet her, forekommer nemlig sjældent ved denne type frugt, idet »fremmed lugt« kun kan skyldes forrådnelsesprocessen eller let påviselige fysiologiske forandringer, og disse problemer er allerede omfattet af kvalitetsstandarderne. Med hensyn til udtrykket »fremmed smag« er det underforstået, at der skal foretages smagstest af frugterne, hvilket ikke giver mening, idet »fremmed smag« ligeledes kun kan skyldes forandringer i frugten knyttet til sygdomme eller fysiologiske forstyrrelser, som let kan iagttages med det blotte øje.

De aspekter, som garanterer produktkvaliteten, er allerede omfattet af en undersøgelse i forbindelse med de kontroller, der foretages af såvel kontrolorganet som de erhvervsdrivende. Fjernelsen af dette udtryk bør hindre forvirring om kontrol med og certificering af produktet.

4. Den fjerde ændring består i at tilføje følgende udtryk: »samt hvad der er acceptabelt for frugt, der ikke opfylder standarden«. Konkret tilføjes denne sætning i afsnittet om beskrivelse af produktet to gange i den del, hvor acceptable fejl defineres.

Ud over de analytiske faktorer nævnes i produktbeskrivelsen også egenskaber, der beskriver produktet, heriblandt fejl på overfladen, som er tilladt. Der er således angivet en tilladt maksimumsstørrelse for æstetiske fejl, både runde og rektangulære. Der findes imidlertid forskellige typer fejl (runde og rektangulære) og forskellige grænseværdier for hver af disse typer. Denne nærmere klassificering er angivet i kvalitetshåndbogen for BOB »Kaki Ribera del Xúquer«.

I kvalitetsstandarderne for frugt og grøntsager er der fastlagt flere kategorier (Extra, I, II osv.). For hver kategori er der tilladt et (begrænset) antal frugter, som ikke opfylder parametrene. Disse frugter betegnes som »frugt, der ikke opfylder standarden«.

Med ændringen indføres der en tolerancemargin for frugt, der ikke opfylder standarden. Denne præcisering fastsætter de grænser for overfladefejl, der er fastlagt i varespecifikationen, og henviser til kvalitetshåndbogen for oprindelsesbetegnelse, som nærmere angiver de forskellige typer fejl, man kan finde på frugterne, og de tilhørende grænseværdier. Disse kvalitetsstandarder og de eksisterende modeller for kvalitetsstandarder henviser til frugter, der ikke opfylder standarden, nemlig frugter, som ikke ligger inden for de fastsatte grænser, og for hvilke kontrolorganet i sine kvalitetsstandarder ligeledes har fastlagt grænser.

Det foreslås at tilføje sætningen »samt hvad der er acceptabelt for frugt, der ikke opfylder standarden« for at undgå vilkårlige fortolkninger af dette aspekt og klart præcisere de tilladte procentsatser ifølge kvalitetsstandarderne. Endvidere risikerer den manglende præcisering i varespecifikationen at afføde forkerte fortolkninger vedrørende kontrol- og certificeringsprocessen, idet dette aspekt ikke er nævnt i varespecifikationen, men kun i kontrolorganets kvalitetsstandarder, hvorfor det findes nødvendigt at harmonisere disse to dokumenter.

5. Den femte ændring vedrører afsnittet fremstilling af produktet og består i en ajourføring af høstdatoerne for kakifrugterne.

Dette afsnit indeholdt nemlig tidligere sætningen »Høsten finder sted mellem slutningen af september og begyndelsen af november«. Den nye ordlyd er fremover: »Høsten finder sædvanligvis sted fra slutningen af september og kan strække sig til slutningen af december eller begyndelsen af januar«.

Siden registreringen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse har klimaforandringerne og udviklingen i dyrkningsteknikkerne forlænget høstperioden for kakifrugterne. Det har således i nogle år været normalt, at kakahøsten varer helt til slutningen af december eller endda begyndelsen af januar, og denne udvikling skal fremgå af varespecifikationen.

6. Den sjette ændring gælder afsnittet om tilknytning og navnlig punktet om de naturbestemte faktorer, som giver det beskyttede område dets særlige karakter.

Konkret erstattes sætningen »Ribera del Xúquer er et naturområde i provinsen Valencia omgivet af en bred kvartær dal eller flodslette, der gennemstrømmes af floden Júcar (Xúquer på valenciansk) og bifloden Magro« af ordlyden »La Ribera del Xúquer er et vidtstrakt område, som også omfatter kommunerne Ribera Alta og Ribera Baixa samt de omkringliggende kommuner, som gennemstrømmes af floden Xúquer (valenciansk for Júcar) og dens bifloder. Området ligger i provinsen Valencia og er omgivet af en bred kvartær dal eller flodslette, der gennemstrømmes af floderne Xúquer og Magro«.

Den første ændring tilføjer flere kommuner i varespecifikationen. I afsnittet om tilknytning i varespecifikationen nævnes de naturbestemte faktorer, og det geografiske område for BOB beskrives. Logisk set skal afsnittet om tilknytning være i overensstemmelse med udvidelsen af det beskyttede område, hvorfor beskrivelsen af det beskyttede område er omformuleret for at svare til det nye område, der er genstand for ansøgningen og omfatter disse nye kommuner.

ENHEDSDOKUMENT

»KAKI RIBERA DEL XÚQUER«

EU-nr.: PDO-ES-02288 — 9.2.2017

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Kaki Ribera del Xúquer«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Klasse 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Kakifrugt (*Diospyros kaki*) af sorten »Rojo brillante« beregnet til friskkonsum. Kakifrugten er et bær, som normalt dannes uden bestøvning og derfor ingen kerner har.

Frugtens egenskaber: På høsttidspunktet er frugten gulorange; den færdigmodnede frugt har en stærkt rød farve. Skrællen er af middel tykkelse og hæfter ganske godt an til frugtkødet. Frugtkødet er fast, orange eller rødt, når frugten høstes, og får en stærkt rød farve, når frugten er moden. Den modne frugt har en sødlig smag. Inden modningen har den en meget syrlig smag. Formen er rund og let aflang.

Ved forsendelse skal kakifrugterne være:

- hele
- med blomsterbæger og med eller uden stilk
- ubeskadigede (frugter med beskadiget eller råddent frugtkød tages fra)
- rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer
- fri for unormal ydre fugt.

Kakifrugter med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal have en diameter på mindst 61 mm.

Frugtkødet må ikke være beskadiget. Dog kan mindre, æstetiske fejl i skrællen, som ikke skader produktets generelle kvalitet, holdbarhed og udseende i emballagen accepteres inden for følgende grænser:

- højst 1 cm² af den samlede overflade for æstetiske fejl (som ikke påvirker frugtkødet) med en aflang eller rektangulær form. Den højst tilladte tolerance er 2 cm², men må dog aldrig overstige 20 % af frugten. I de to tilfælde fastsættes de forskellige grænser afhængigt af fejltypen ifølge kvalitetsstandarderne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kaki Ribera del Xúquer«, samt hvad der er acceptabelt for frugt, der ikke opfylder standarden.
- en overflade svarende til en cirkel med en diameter på højst 1,5 cm for æstetiske fejl (som ikke påvirker frugtkødet) med en rund form. Den højst tilladte tolerance er 2,5 cm, men må dog aldrig overstige 20 % af frugten. I de to tilfælde fastsættes de forskellige grænser afhængigt af fejltypen ifølge kvalitetsstandarderne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kaki Ribera del Xúquer«, samt hvad der er acceptabelt for frugt, der ikke opfylder standarden.

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

—

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

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

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

—

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

De enkelte operatører anvender deres egne vareetiketter, som kan undersøges af kontrolinstansen, der skal sikre, at nomenklatur og logoer for den beskyttede oprindelsesbetegnelse anvendes korrekt. Etiketterne skal være forsynet med teksten »denominación de origen protegida »Kaki Ribera del Xúquer« (beskyttet oprindelsesbetegnelse »Kaki Ribera del Xúquer«).

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet omfatter jorde med de egenskaber, der kræves ved denne afgrøde i følgende kommuner: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Enova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón og Xàtiva, som alle ligger i provinsen Valencia i regionen Valencia.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Historisk baggrund

Kakitræet er et frugtræ i ibenholtfamilien, der stammer fra Kina, hvor dyrkningen begyndte i det 8. århundrede. I løbet af anden halvdel af det 19. århundrede blev dyrkningen af kaki indført i Vesteuropa og dukkede op i Spanien i 1870'erne. I dag ligger den nationale produktion hovedsagelig i regionen Valencia, hvor man finder det område, som er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen »Kaki Ribera del Xúquer«. Her er 50 % af den samlede produktion koncentreret.

Kakisorten »Rojo brillante« opstod af sig selv ved, at der blev sået frø i udkanten af en mark i kommunen Carlet. Den egentlige dyrkning af frugten gik i gang omkring 1960 i kommunen Alcudia og har siden undergået en rivende udvikling.

Naturbestemt egenart

La Ribera del Xúquer er et område, som omfatter kommunerne langs floden Xúquer (valenciansk for Júcar) og dens bifloder i provinsen Valencia, som hører til Ribera Alta og Ribera Baixa samt de omkringliggende kommuner, som gennemstrømmes af floden Xúquer og dens bifloder. Området ligger i provinsen Valencia og er omgivet af en bred kvartær dal eller flodslette, der gennemstrømmes af floderne Xúquer og Magro.

En stor del af dyrkningsarealerne er beliggende på sletterne ved floderne Xúquer og Magro. Jorderne er meget kompakte og frugtbare og består af aflejret materiale fra Xúquer-floden og dennes bifloder, der har deres udspring i bjergene. I dalbundene, hvor arealerne kun har en svag hældning, findes der kolluvial jord, en rød løs jord, der egner sig godt til intensiv dyrkning.

Områdets klima er mildt, og den årlige middeltemperatur 17 °C, i januar er middeltemperaturen 9-10 °C, og i august 24-25 °C. Der er meget sjældent overskyet, og det regner i gennemsnit 400-500 mm om året. Hertil kommer, at de omgivende bjerge beskytter planterne mod frost — især i dalene omkring bifloderne.

5.2. Produktets egenart

Sorten »Rojo brillante« er en lokal sort fra området, der er resultatet af en spontan mutation af en anden lokal sort, og som derfor er særdeles velegnet til regionen Ribera del Xúquer, hvor dyrkningen af sorten er optimal.

Forholdet mellem længde og diameter på kakifrugter fra det beskyttede område er lidt større end normalt, og frugternes ovale form er således mere udtalt. »Kaki Ribera del Xúquer« adskiller sig altså ved at være lidt mere aflang end normalt, hvilket giver frugterne fra det beskyttede område en helt særlig form. Hertil kommer, at de i gennemsnit er større end frugter fra andre produktionsområder på grund af det milde klima i området, hvor der ikke forekommer ekstreme temperaturudsving.

»Kaki Ribera del Xúquer« har også en karakteristisk intens rød farve og en sød smag, når den er moden, hvilket sker tidligere takket være betingelserne i området. Frugten kan ligeledes høstes, før den bliver moden, og metoden til at fjerne adstringensen gør det muligt at markedsføre den, når kødet er fast, meget sødt og har den smag, der er typisk for kakifrugter produceret i regionen Ribera del Xúquer.

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

Det hedder om regionen Ribera del Xúquer, at det er kakifrugten »Rojo brillantes« vugge, for det var i denne region, sorten opstod som følge af en spontan mutation, og den er i dag veletableret i regionen og på markedet.

De særlige jordbunds- og klimaforhold i det afgrænsede geografiske område afspejles i kakifrugtens egenskaber.

Kombinationen af det milde klima på grund af Middelhavets nærhed og de kolluviale dyrkningsarealer, som er resultatet af vandløbene Xúquer og Magro, der omgiver regionen, giver »Kaki Ribera del Xúquer« dens vigtigste specifikke egenskaber, dvs. en mere udtalt aflang form, der giver et større forhold mellem længde og diameter, en større frugt og en særlig farve, når den er moden.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxuquer

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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

(2019/C 431/18)

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

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

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

»TOMME DES PYRENEES«

EU-nr.: PGI- FR-0176-AM01 — 31.5.2017

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Foreningen »LES FROMAGERS PYRÉNÉENS«

Hovedsæde

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 Pau

FRANKRIG

Hovedkontor

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 Castanet-Tolosan Cedex

FRANKRIG

Tlf. +33 561754282 Fax +33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr

Sammensætning: S sammenslutningen udgøres af mælkeproducenter, forarbejdningsvirksomheder og lagringsvirksomheder. Det er derfor legitimt for sammenslutningen at ansøge om en ændring.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☒ Geografisk område

☒ Bevis for oprindelse

☒ Produktionsmetode

☒ Tilknytning

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

☒ Mærkning

☒ Andet: ansøgende sammenslutning, kontrolorgan

4. Type ændring

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

☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

5.1. Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

Råvarer

Rå komælk og pasteuriseret eller rå fåremælk og gedemælk tilføjes de typer mælk, som må anvendes til fremstilling af »Tomme des Pyrénées«, idet det kan konstateres, at ældre ostefremstillingsmetoder i det geografiske område ikke er begrænset til pasteuriseret komælk. Der blev anvendt andre typer mælk end pasteuriseret komælk (råmælk eller varmebehandlet mælk fra får eller ged eller en blanding heraf), navnlig i gårdproduktionen, som ganske vist havde eksisteret længe, men ikke var særlig godt repræsenteret i sammenslutningen ved BGB-registreringen, mens oste af pasteuriseret komælk i dag er de eneste, der er omfattet af BGB. Fåremælk anvendes kun i blandinger, idet fåremælk i blanding er repræsentativ for skik og brug i hele området i modsætning til ren fåremælk, som kun anvendes i en del af området.

De særlige egenskaber ved produktet »Tomme des Pyrénées«, som anføres i afsnittet »Tilknytning til det geografiske område«, nemlig

- halvfast ost med smidig, smeltende og cremet tekstur, hvis aromaer forstærkes i takt med lagringens længde
- formen med et størrelsesforhold, hvor diameteren altid er 2-3 gange højden, hvilket uanset ostens vægt sikrer et konstant svind (tab af fugtighed) og en ensartet farve i ostemassen

er fælles for oste fremstillet af pasteuriseret eller rå komælk, fåremælk i blanding og gedemælk.

Fysiske egenskaber

For at beskrive produktet bedre tilføjes det, at »Tomme des Pyrénées« er en ikkekogt, halvfast ost ifølge producenternes praksis. Ordet »halvpresset« i resuméet slettes, da det er upræcist.

Angivelsen »Cylindrisk form: diameter 210-240 mm, højde 80-110 mm, nettovægt 3,5-4,5 kg« erstattes af »Osten har form som en regelmæssig cylinder med to flade og parallelle sider og rund kant. Den har et størrelsesforhold, hvor diameteren er 2-3 gange højden. Den vejer mindst 400 g og højst 5,5 kg«.

Denne ændring skyldes indførelsen af oste lavet af blandet mælk og gedemælk, som har forskellige størrelser. Der tages desuden hermed hensyn til håndværks- eller gårdproduktionsmetoder, som giver variation i størrelsen. Endelig ønsker forarbejdningsevirkomhederne at give forbrugeren mulighed for at købe en hel ost ved at indføre størrelsesangivelsen på mindst 400 g og dermed muligheden for at markedsføre hele »Tomme des Pyrénées«-oste.

Det præciseres ligeledes, hvordan formen på »Tomme des Pyrénées« skal være, for at produktet har samme udseende uanset størrelse: Den er cylindrisk og regelmæssig med to flade og parallelle sider og rund kant. Denne definition af forholdet mellem diameter og højde, som er 2-3, gør det muligt at garantere samme osteform uanset vægten.

Kemiske egenskaber

Angivelsen »Fedt i tørstof: mindst 50 g pr. 100 g ost efter tørring« erstattes af angivelsen af et fedtindhold på mindst »24 g fedt pr. 100 g af det færdige produkt«. Formålet med denne ændring er:

- at ændre angivelsen af fedtindholdet for at lette forbrugeren forståelse. Denne ændring sker for at bringe produktbeskrivelsen i overensstemmelse med den nationale mærkningslovgivning for oste (dekret nr. 2007-628 af 27. april 2007 om oste og ostespecialiteter). Således udtrykkes fedtindholdet som et minimum i forhold til det færdige produkt og ikke i forhold til osten efter tørring

- at tage højde for gedeostens lavere fedtindhold. I den gældende varespecifikation medfører kombinationen af de to bestemmelser: »Fedt i tørstof: mindst 50 g pr. 100 g ost efter tørring« og »53 g tørstof pr. 100 g af produktet« et fedtindhold på mindst på 26,5 g i det færdige produkt. Dette indhold nedsættes derfor fra 26,5 til 24 g.

Natriumchloridindholdet (»1,5-2 %«) slettes for at tage hensyn til de forskellige skikke hos håndværks- og gårdproducenter i hele det geografiske område.

Organoleptiske egenskaber

Følgende stykke:

»Disse kriterier fastsættes ud fra følgende oplysninger:

- fast udseende og udvendig præsentation
- ostemassens farve og konsistens
- smag.

En række relevante beskrivende udtryk gør det muligt at fastslå en typisk sensorisk profil for

- produkter med sort skorpe
- produkter med gylden skorpe
- færdigpakkede produkter.«

erstattes med:

»Skorpen:

Skorpen er orangefarvet i retning af hvid, gul eller grå med et glat udseende og/eller enkelte ujævnheder.

»Tomme des Pyrénées« lavet af varmebehandlet mælk kan have et sort eller gyldent overtræk.

Ostemassen:

- Ensartet og jævn farve fra hvid til gul over elfenbensfarvet.
- Tekstur: smidig, smeltende, cremet og ensartet, sædvanligvis med jævnt fordelte huller af uregelmæssig form og størrelse; i takt med lagringen bliver tekturen fastere.
- Smag: udvikler sig fra aromaer af frisk valle til mere markante aromaer uden for megen bitterhed alt efter lagringens længde og den anvendte type mælk.«

Ud over den mere præcise præsentation er formålet med denne ændring at fjerne henvisningen til »fast udseende« fra de organoleptiske kriterier, som ikke stemmer med »Tomme des Pyrénées« med »sort skorpe«, der lagres i mindst 21 dage. Tekturen bliver nemlig mere og mere fast med lagringstiden, og muligheden for at anvende andre typer mælk end komælk giver anledning til nuancer i den kemiske sammensætning, der kontrolleres med fremstillingsmetoden, og til smag, som kan variere alt efter andelen af de forskellige anvendte typer mælk. Bestemmelserne om fremstillingsmetoden gør det muligt at producere oste med de samme egenskaber.

Oste med BGB »Tomme des Pyrénées« bevarer således de fælles egenskaber. De kan beskrives som følger:

- Tekstur, aromaer: ikkekogt halvfast ost med smidig, smeltende og cremet tekstur, hvis aromaer forstærkes med lagringens længde
- Form: størrelsesforhold, hvor diameteren altid er 2-3 gange højden, hvilket uanset ostens vægt sikrer et konstant svind (tab af fugtighed) og en ensartet farve i ostemassen.

Salgspræsentation

På grund af indførelsen af »Tomme des Pyrénées« i små størrelser tilføjes, at »Tomme des Pyrénées« kan markedsføres hel«. Denne markedsføringsform supplerer salg af udskæringer fra ostedisk og portionspakninger.

5.2. **Afsnittet »Geografisk område«**

De relevante kommuner i områdets departementer: Aude (11), Haute-Garonne (31) og Pyrénées-Orientales (66) er anført.

Kortet i den gældende varespecifikation erstattes med et mere præcist kort.

Det geografiske område er udvidet til nye kommuner i det pyrenæiske bjergmassiv i departementerne Aude, Haute-Garonne og Pyrénées-Orientales.

Denne ændring skal supplere det geografiske område ved at indlemme den østlige del af Pyrenæerne. Produktionen af oste med næsten de samme specifikke egenskaber som »Tomme des Pyrénées« er betydelig i denne del af området. Det geografiske område vil dermed dække hele den franske side af bjergkæden og afspejle såvel gammel skik som nutidig fremstillingspraksis.

5.3. **Afsnittet »Bevis for oprindelse«**

Oplysningerne om sporbarhed, som har begrænset sig til det daglige ind- og udgangsregnskab med indsamlet mælk og fremstillede produkter i dateret kronologisk orden, erstattes af følgende elementer:

- De nærmere identifikationsoplysninger om de erhvervsdrivende, som ønsker at indgå i mælkeproduktionen og ostefremstilling og lagring, indføres.
- Sporbarhedssystemet gør det muligt at garantere forbrugerne, at produktet »Tomme des Pyrénées« er i overensstemmelse med de egenskaber, der er certificeret i kraft af BGB. Sporbarheden består i, at de nødvendige og tilstrækkelige oplysninger opbevares, så kendskabet til produktets oprindelse sikres hele vejen gennem etaperne produktion, forarbejdning og distribution. Oprindelsen garanteres af identifikationen af produkterne og et op- og nedadgående sporbarhedssystem.
- Det beskrevne system gør det muligt via et skema at skabe et overblik over de dokumenter og registreringer, der kræves, og de oplysninger, der som minimum forventes, for hver etape af produktets vej (foderets oprindelse, mælkeproduktion, indsamling, modtagelse af mælken på osteriet, fremstilling, transport til lagringsstedet, lagring, transport til udskærings- eller emballeringsstedet). Disse dokumenter opbevares og stilles til rådighed for kontrolorganerne.

Denne nye affattelse styrker produktets sporbarhed.

5.4. **Afsnittet »Fremstillingsmetode«**

Mælkeproduktion — dyrenes foder

Beskrivelse af metoden til fremstilling af produktet suppleres med følgende bestemmelser om malkekvægsbesætningernes foder:

»En ration består af foder og tilskudsfoder. Foderet omfatter græs, korn og kornprodukter i tør eller fugtig form og kunsttørrede planteprodukter. På årsbasis skal 70 % af foderet stamme fra det geografiske område.

Foderet til de dyr, hvis mælk afsættes til fremstilling af ost på basis af råmælk eller varmebehandlet mælk, skal forvaltes efter følgende kriterier: Mindst 25 % af tørstoffet i den årlige foderration udgøres af græs fra græsgange, tørret græs eller grønfoder fra det geografiske område med mindst 91 dages græsning årligt.

Det eventuelt anvendte tilskudsfoder består af: koncenterer (korn, oliekgær, kvælstofforbindelser), valle, vegetabilsk foder, mineraler, vitaminer og sporelementer.

Denne ændring har ingen indflydelse på produktet, men skal supplere varespecifikationen med metoderne til fremstilling af »Tomme des Pyrénées«, som laves på mælk produceret i det geografiske område svarende til den franske side af Pyrenæerne. Malkekvægsbesætningernes forbrug af lokalt foder har nemlig altid været meget betydeligt i det geografiske område. Disse bestemmelser begrundes i, at det geografiske område på grund af sammensætningen af jordene og nedbørsmængderne udgør et område, der egner sig til god græsning, hvilket tilskynder producenterne til at udnytte disse ressourcer. Korn produceret i det geografiske område udnyttes ligeledes. Hvad angår produktion af ost på råmælk, som hovedsagelig er gårdproduktion, udnyttes disse ressourcer ved græsning.

Følgende tilføjes: »Fåremælk kommer fra racerne »basco-béarnaise«, »castillonnaise«, »manech tête noire« eller »manech tête rousse«. Denne ændring er begrundet i, at anvendelsen af fåremælk er tilføjet. De angivne malkefåreracer er historisk set forekommende i det geografiske område på grund af deres egnethed til bjergmiljøet i Pyrenæerne. Det er de dominerende racer på de bedrifter, der leverer mælk til ostefremstillingen.

Indsamling af mælken

Sætningen »Mælken til osterierne indsamles mindst hver anden dag« tilføjes, fordi den beskriver disse virksomheders praksis og gør det muligt at garantere en tilfredsstillende mælkeekvalitet, navnlig for råmælksens vedkommende. Denne tilføjelse ændrer ikke ved produktets vigtigste egenskaber.

Hjælpestoffer og tilsætningsstoffer

Bestemmelserne i den gældende varespecifikation: »Opbevaring i tanke med eller uden modning (mælkesyrebakterier), med eller uden tilsætning af calciumchlorid (CaCl_2)«, »Tilsætning af animalsk løbe«, »Alle andre tilsætningsstoffer [end calciumchlorid (CaCl_2), mælkesyrebakterier og animalsk løbe] er forbudt, dog undtagen aromatiserings- eller lagringsflora« erstattes med en liste over de tekniske hjælpestoffer og tilsætningsstoffer, som det er tilladt at anvende.

Følgende tekniske hjælpestoffer må tilsættes:

- enhver type koagulerende enzymer (og ikke længere kun animalsk løbe) for at afspejle aktuel praksis i de store osterier
- »organiske syrer«, som gør det muligt at samle alle anvendte syrer (f.eks. eddike på skorpen for at tørre og rense den)
- og CO_2 (eller kulsyre), der anvendes efter behov til at sænke pH-værdien i karret før formning.

Disse tilføjelser har til formål at indarbejde gængs praksis hos forarbejdnings- og lagringsvirksomhederne. De ændrer ikke ved produktets særlige kendetegn.

I øvrigt erstattes følgende bestemmelser, der tillader visse former for behandling (svampebekæmpelse, plast, paraffin, farvning (rocou)):

- »— For »Tomme des Pyrénées« med sort skorpe: behandling af skorpen med et svampebekæmpelsesmiddel og/eller plast og/eller farvet paraffin i overensstemmelse med gældende standarder
- For »Tomme des Pyrénées« med gylden skorpe (gul til orange farve): behandling af skorpen med et svampebekæmpelsesmiddel, farvning eller ikke med farvestoffet E160B (rocou), anvendelse eller ikke af en overfladeflora, med vendinger«

med følgende bestemmelser, som gælder samtlige oste med BGB »Tomme des Pyrénées«:

- »— tilsætningsstoffer:
- ostekonserveringsmiddel: lysozym-chlorhydrat

farvestoffer (karoten, rocou E160B, karamel og kul) og skorpekonserveringsmidler (svampebekæmpelse: natamycin og sorbat). Farvestoffer og konserveringsmidler til skorpen er ikke tilladt til gårdproduktion eller produktion på råmælk. Til oste lavet af varmebehandlet mælk og med en vægt på over 1,5 kg og højst 5,5 kg er følgende overtræk tilladt: polyvinylacetat og paraffin.«

Disse ændringer er begrundet i følgende hensyn:

Lysozym-chlorhydrat har til formål at hindre, at osten puster på grund af smørsyrefermentering.

Vedrørende behandling af skorpen slettes den irrelevante henvisning til »sort skorpe«. Hverken plast eller paraffin udgør nemlig en skorpe, men et overtræk. I øvrigt gør den nye affattelse det muligt for producenten eller lagringsvirksomheden at anvende tilladte farvestoffer og konserveringsmidler til skorpen, i det omfang disse gør det muligt at opnå det udseende, der beskrives i »Beskrivelse af produktet«. Konserveringsmidlerne til skorpen svarer til de svampebekæmpelsesmidler, der er nævnt i den gældende varespecifikation. Anvendelsen af farvestoffer gør det muligt at opnå en ensartet skorpefarve i et parti oste.

Farvestoffer til skorpen, svampebekæmpelsesmidler og overtræksprodukter anvendes ikke til produkter lavet af råmælk, hvilket afspejler nutidig praksis hos producenter, der anvender råmælk.

Fremstilling

Listen over produktionsetaperne ændres og suppleres med følgende betingelser:

5.4.1. Opbevaring og/eller modning af mælken

Formuleringerne »Opbevaring på eller uden for køl« og »Opbevaring i tanke med eller uden modning (mælkesyre-bakterier), med eller uden tilsætning af calciumchlorid (CaCl₂)« erstattes med følgende bestemmelser:

»Til produktion på råmælk må der højst forløbe 48 timer fra den ældste malkning til tilsætningen af løbe eller den kontrollerede modning.

Til produktion på varmebehandlet mælk må der højst forløbe 18 timer fra modtagelsen til den første varmebehandling. Efter varmebehandlingen kan mælken opbevares før tilsætning af løbe ved en kontrolleret temperatur i højst 30 timer. Mælken kan opbevares ved højst 15 °C i højst 15 timer, i hvilket tidsrum det er muligt at foretage en kontrolleret modning.«

Disse ændringer har til formål at sikre en klar definition af fast praksis for fremstillingen af »Tomme des Pyrénées«.

I øvrigt indføres andelen af hver type mælk, der indgår i blandingsmælk, i overensstemmelse med de ændringer, der er tilført afsnittet »Beskrivelse af produktet«.

5.4.2. Betingelser for anvendelse af mælken

Det tilføjes, at »Tomme des Pyrénées« kan fremstilles af:

- komælk
- gedemælk
- blandingsmælk i definerede forhold:
 - komælk blandet med fåremælk med mindst 30 % og højst 50 % fåremælk (i mængde)
 - komælk blandet med gedemælk med mindst 30 % og højst 50 % gedemælk (i mængde)
 - gedemælk blandet med fåremælk med mindst 30 % og højst 50 % fåremælk (i mængde)

Denne ændring er begrundet i indførelsen af oste lavet af gedemælk og fåremælk. Blandingsforholdet, udtrykt i mængde, garanterer en betydelig mængde af hver af mælketyperne, hvilket gør det muligt at garantere, at det reelt er en blanding. Disse blandingsforhold svarer til producenterne praksis.

5.4.3. Standardisering

Det tilføjes, at standardisering af protein- og fedtindhold er tilladt, idet det indgår i beskrivelsen af producenterne praksis.

5.4.4. Varmebehandling

Det tilføjes, at »Når mælken varmebehandles, reguleres varmebehandlingen af gældende lovgivning alt efter kategori (varmebehandlet eller pasteuriseret)«, for at præcisere, at betingelserne for behandling af mælken er forskellige for varmebehandling henholdsvis pasteurisering.

5.4.5. Tilsætning af kultur

For at præcisere de anvendte typer flora erstattes formuleringen »aromatiserings- eller lagringsflora« med »mælkesyreflora og udvalgte eller naturlige lagringsfloraer«.

5.4.6. Løbetilsætning

Bestemmelsen »Temperatur ved tilsætning af løbe højst 35 °C« erstattes med »Løbetilsætningen foregår med et koagulerende enzym ved en temperatur på højst 40 °C«.

For at afspejle praksis erstattes ordet »løbe« med »koagulerende enzym«, som har en bredere definition end løbe, som skal være udvundet af kalveløbemave.

Den højeste tilladte temperatur hæves fra 35 °C til 40 °C, idet den optimale temperatur for de koagulerende enzymer ligger på omkring 38 °C.

Disse ændringer påvirker ikke produktets vigtigste egenskaber.

5.4.7. Koagulering

Det tilføjes, at »Koaguleringens samlede varighed er højst 60 minutter«, for at afspejle producenterne praksis for denne vigtige etape. Denne varighed kendetegner koagulering »med løbe«, som er nødvendig for at opnå en halvfast ost.

5.4.8. Opskæring-omrøring-opvarmning

Formuleringen »Opskæring af ostemassen« erstattes med »Opskæring består i at skære ostemassen i stykker med et skæreredskab. Blandingen af ostemasse og valle må ikke opvarmes til mere end 45 °C.« Denne maksimale temperatur kendetegner en ikkekogt ost. Denne ændring kodificerer producenterne praksis.

5.4.9. Fjernelse af laktose

Formuleringen »Skylning af ostekornene efter delvis afdrypning af vallen« erstattes med »Fjernelse af laktose er mulig ved hjælp af følgende:

- Aftapning af vallen: 0-45 % af den mængde mælk, der anvendes til produktionen
- Tilsætning af drikkevand: 0-45 % af den mængde mælk, der anvendes til produktionen (blandings temperaturen skal være under 45 °C)«.

Denne ændring kodificerer ligeledes producenterne praksis.

5.4.10. Formning

Formuleringen »Flytning til forme med eller uden klæde« erstattes med »Formning foretages manuelt eller mekanisk« for at afspejle producenterne praksis. Denne ændring har ingen indflydelse på produkterne.

5.4.11. Afdrypning i formen, syrning

Formuleringerne »Afdrypning med vending af »Tomme des Pyrénées« med sort skorpe« og »Afdrypning, presning og vending af »Tomme des Pyrénées« med gylden skorpe« erstattes med »Flere vendinger (mindst to) foretages. Presning er valgfrit. Syrningen betragtes som afsluttet, når pH-værdien er højst 5,3, eller surheden er over 40 Dornic-grader«.

Disse ændringer er begrundet i fjernelsen af henvisningerne til sort skorpe og gylden skorpe. De tilføjer præciseringer svarende til praksis og er beregnet til at sikre en klar definition af metoden til fremstilling af »Tomme des Pyrénées«.

5.4.12. Saltning

Formuleringen »Saltning i saltlage eller med tørt salt« erstattes med følgende mere præcise bestemmelser:

- i saltlage: Det tilføjes, at saltlagen er sammensat af vand, salt og mælkesyre, at den altid skal være mættet, at dens temperatur højst må være 16 °C, og at dens pH-værdi højst må være 5,6.
- med tørt salt: Det tilføjes, at der højst må være 14 °C i lokalet.

Disse ændringer påvirker ikke produkternes vigtigste egenskaber, men har til formål at supplere betingelserne for fremstilling af osten ved at integrere produktionsmetoder fra gård-, håndværks- og industriproduktion. Disse præciseringer har til formål at give en klar definition af fremstillingen af »Tomme des Pyrénées« og afspejler ikke alene praksis hos de eneste producenter af »Tomme des Pyrénées«, som i øjeblikket er omfattet af BGB'en, men også praksis hos producenter af ost lavet af blandingsmælk og gedemælk.

5.3.13 *Lagring* og 14.

Sætningen »Lagringen skal foregå ved en kontrolleret temperatur og luftfugtighed« erstattes med følgende bestemmelser:

- tilladelse udelukkende for oste lavet af blandingsmælk og gedemælk til udskydelse under vakuum af lagringen af oste i løs vægt på definerede betingelser (frist, temperatur, varighed): vakuumpakning inden 10 dage efter saltning, opbevaringstemperatur mellem -2 °C og $+4\text{ °C}$, frysning forbudt, højst 10 måneders udskydelse, lagringstiden tælles fra den dag, ostene fjernes fra vakuumpakningen. Denne udskydelse muliggør markedsføring hele året af »Tomme des Pyrénées« af blandingsmælk med fåremælk og af gedemælk, idet disse typer mælk kun produceres en del af året. Denne tilføjelse er begrundet i indførelsen af oste lavet af blandingsmælk.
- Lagringsbetingelser: Følgende tilføjes: »Lagringen foregår i kælder ved en temperatur på $7-16\text{ °C}$ « og »Ostene vendes og behandles for at opnå regelmæssig form«. Disse bestemmelser skal præcisere lagringsbetingelserne og samtidig afspejle de forskellige ostestørrelser under BGB og de tilhørende lagringsperioder. De svarer til producenterens viden.
- For »Tomme des Pyrénées« lavet på råmælk tilføjes det, at »Behandling omfatter rivning med tørt salt, med vand, som er tilsat eller ikke tilsat syrebakterier til modning, eller med saltlage«. Denne ændring udgør en præcisering for at give en bedre definition af lagringsbetingelserne.
- Der tilføjes minimumslagringsperioder beregnet fra den dag, der tilsættes løbe, for de forskellige kategorier af »Tomme des Pyrénées« som følger:
 - for oste med en vægt på mindst 400 g og højst 1,5 kg:
 - 30 dage for oste af varmebehandlet gede- eller blandingsmælk eller af rå ko- eller gedemælk
 - 40 dage for oste af rå blandingsmælk
 - for oste med en vægt på over 1,5 kg og højst 5,5 kg:
 - 21 dage for oste med sort overtræk og af varmebehandlet komælk og 45 dage for oste af varmebehandlet komælk med skorpe eller med gyldent overtræk
 - 60 dage for oste af varmebehandlet gede- eller blandingsmælk eller af rå ko- eller gedemælk
 - 90 dage for oste af rå blandingsmælk.
- Disse perioder er beregnet fra datoen for løbetilsætning.
- Disse tilføjelser svarer til integrationen af oste lavet af fåremælk i blanding og gedemælk. Med hensyn til oste lavet af komælk består tilføjjelsen i at præcisere lagringsperioden på mindst 21 dage (sort skorpe) eller 45 dage (gylden skorpe), idet der skelnes mellem varmebehandlet mælk og råmælk. Perioderne tilpasset de forskellige produktvarianter har til formål at sikre en klar definition af den praksis, der bidrager til at give »Tomme des Pyrénées« dens egenskaber. En stor ost såvel som en ost af råmælk har således brug for en længere lagringsperiode, for at egenskaberne kommer til udtryk, end små oste eller oste af pasteuriseret mælk.

5.5. **Afsnittet »Tilknytning«**

Afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i den gældende varespecifikation omfatter ikke historiske oplysninger. Disse suppleres for at præsentere det geografiske områdes egenart, produktets særlige egenskaber og årsagssammenhængen mellem produktet og dets oprindelse begrundet i dets kvalitet.

Ud over de formelle ændringer bliver der i affattelsen af afsnittet indarbejdet oste af upasteuriseret komælk og gedeoste og oste af blandingsmælk, der har været produceret i lang tid i Pyrenæerne på basis af en udnyttelse af græsressourcerne og de produktionsmetoder, som i vidt omfang går igen i hele det geografiske område.

Produktionen i Pyrenæerne af ost på komælk, som er rå eller ikke, af fåremælk, af gedemælk eller af blandingsmælk går nemlig langt tilbage i tiden. Den knytter sig til ensartetheden i det pyrenæiske bjergmassiv (bestående af indelukkede dale) og de sammenlignelige metoder, som har udviklet sig der. Producenterne af komælksost var kommet længere med at organisere sig, og det førte til, at deres produkter og metoder blev beskrevet i en varespecifikation, førend det blev tilfældet for oste lavet af de øvrige typer mælk.

De ændringer, der er blevet tilført varespecifikationen, gør det muligt at indarbejde oste af upasteuriseret komælk, af gedemælk eller af blandingsmælk, i overensstemmelse med den historiske praksis.

De pyrenæiske osteriers specifikke viden gør det således muligt, som beskrevet i »Fremstillingsmetode«, at fremstille:

- en halvfast ost med smidig, smeltende og cremet tekstur ved hjælp af metoder, der er fælles for samtlige lokale producenter: temperaturerne ved løbetilsætning, omrøringen af koaglet, temperaturen under denne proces
- en tilstrækkelig syrning og derefter en lagring uden for stor proteolyse takket være de øvrige fremstillingsparametre knyttet til mælketypen
- en form med et størrelsesforhold, hvor diameteren altid er 2-3 gange højden, hvilket uanset ostens vægt sikrer et konstant svind (tab af fugtighed) og en ensartet farve i ostemassen
- en smag, som udvikler sig fra aromaer af frisk valle for de overtrukne osters vedkommende og til mere markante aromaer for de øvriges vedkommende alt efter lagringsperiodens længde og den behandling, som skorpen har fået herunder.

I øvrigt slettes fortegnelsen over producenter fra tidspunktet for indgivelsen af ansøgningen om BGB, idet disse oplysninger ikke er obligatoriske og under alle omstændigheder ikke ajourførte.

5.6. **Afsnittet »Mærkning«**

Bestemmelserne om færdigpakning slettes, idet denne ikke indgår blandt de etaper, de skal foregå i det geografiske område.

Præciseringerne om etikettens form og angivelsen af visse oplysninger (varemærke, certificeringsorganets segl osv.) slettes, idet sammenslutningen dels ikke længere ønsker at påsætte særlige etiketter, dels fordi visse angivelser falder ind under generel lovgivning.

I overensstemmelse med national lovgivning tilføjes følgende bestemmelser på mærkningen:

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen af »Tomme des Pyrénées« sammen med salgsbetegnelsen angivelse af dyrearten:

- i tilfælde af en enkelt art: »af komælk« eller »af gedemælk«
- i tilfælde af blandingsmælk en angivelse af de anvendte mælketyper i faldende orden efter deres vægtmæssige andel i blandingens tørstofindhold.

Endvidere omfatter mærkningen af »Tomme des Pyrénées« en angivelse af den behandling, som den mælk, der anvendes til produktionen, har undergået.

Endelig tilføjes en bestemmelse om, at der på mærkningen skal trykkes Den Europæiske Unions symbol inden for samme synsfelt som den registrerede betegnelse.

5.7. **Afsnittet »Andet«**

— *Revision af varespecifikationen*

Varespecifikationen er blevet ændret på adskillige formelle punkter (flytning af afsnit fra især kapitlet om beskrivelse af produktet, om tilknytning til oprindelsesstedet og de historiske referencer, sammenlægning af afsnit, omskrivning af tilknytning til oprindelsesstedet for at udskille det geografiske områdes egenart, produktets egenart og tilknytningen). Endvidere slettes henvisningerne til EU-lovgivningen og national lovgivning (bedrifter fri for tuberkulose og brucellose, tekster vedrørende direktiv 92/46/EØF og andre henvisninger til nationale lovtekster), idet de ikke skal fremgå af varespecifikationen. Disse formelle ændringer skal bringe varespecifikationen i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

— *Ansøgende sammenslutning*

Sammensætningen af Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) slettes (kun kategorier af erhvervsdrivende nævnes), og dens kontaktoplysninger ajourføres.

— *Kontrol*

Bestemmelserne om »Kontrolmetoder« slettes, idet kontrollerne beskrives i varespecifikationens bilag med kontrolplanen. Kontrolorganernes kontaktoplysninger ajourføres.

Kontaktoplysninger på kontrolinstansen er blevet erstattet med oplysningerne for den kompetente myndighed på kontrolområdet. Denne ændring har til formål at forhindre, at varespecifikationen ændres, hvis kontrolorganet bliver et andet.

— *Nationale krav*

Der tilføjes en oversigt over de vigtigste kontrolpunkter med tilhørende evalueringsmetoder for at lette kontrollen med produkterne.

ENHEDSDOKUMENT

»TOMME DES PYRENEES«

EU-nr.: PGI- FR-0176-AM01 — 31.5.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Tomme des Pyrénées«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

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

»Tomme des Pyrénées« er en ikkekogt, halvfast ost. Den er cylindrisk, regelmæssig med to flade og parallelle sider og rund kant. Den har et størrelsesforhold, hvor diameteren er 2-3 gange højden. Osten er lavet af varmebehandlet mælk eller råmælk.

Den kan fremstilles af:

— komælk

— gedemælk

— blandingsmælk i definerede forhold:

komælk blandet med fåremælk med mindst 30 % og højst 50 % fåremælk (i mængde); komælk blandet med gedemælk med mindst 30 % og højst 50 % gedemælk (i mængde); gedemælk blandet med fåremælk med mindst 30 % og højst 50 % fåremælk (i mængde).

Osten vejer mindst 400 g og højst 5,5 kg.

Skorpen er orangefarvet i retning af hvid, gul eller grå med et glat udseende og/eller enkelte ujævnheder.

Oste lavet af varmebehandlet mælk og med en vægt på over 1,5 kg og højst 5,5 kg kan overtrækkes med sort eller gyldent overtræk. Minimumslagringsperioden beregnet fra datoen for løbetilsætning er:

- for oste med en vægt på mindst 400 g og højst 1,5 kg:
 - 30 dage for oste af varmebehandlet gede- eller blandingsmælk eller af rå ko- eller gedemælk
 - 40 dage for oste af rå blandingsmælk
- for oste med en vægt på over 1,5 kg og højst 5,5 kg:
 - 21 dage for oste med sort overtræk og af varmebehandlet komælk og 45 dage for oste af varmebehandlet komælk med skorpe eller med gyldent overtræk
 - 60 dage for oste af varmebehandlet gede- eller blandingsmælk eller af rå ko- eller gedemælk
 - 90 dage for oste af rå blandingsmælk.

Osten indeholder mindst 53 g tørstof pr. 100 g af produktet og mindst 24 g fedt pr. 100 g af produktet.

Ostemassen har en ensartet og jævn farve fra hvid til gul over elfenbensfarvet. Dens tekstur er smidig og smeltende, cremet og ensartet, sædvanligvis med jævnt fordelte huller af uregelmæssig form og størrelse. I takt med lagringen bliver tekturen fastere.

Smagen udvikler sig fra aromaer af frisk valle til mere markante aromaer uden for megen bitterhed alt efter lagringens længde og den anvendte type mælk.

»Tomme des Pyrénées« sælges hel, udskåret fra ostedisk eller i portionspakninger.

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

Råvaren er varmebehandlet mælk eller råmælk af ko, får eller ged. Fåremælk må kun anvendes i blandinger og kommer fra racerne »basco-béarnaise«, »castillonnaise«, »manech tête noire« eller »manech tête rousse«.

En ration består af foder og tilskudsfoder. Foderet omfatter græs, korn og kornprodukter i tør eller fugtig form og kunsttørrede planteprodukter. På årsbasis skal 70 % af foderet stamme fra det geografiske område.

Det eventuelt anvendte tilskudsfoder består af koncenterter (korn, oliekgær, kvælstofforbindelser), valle, vegetabilsk foder, mineraler, vitaminer og sporelementer.

De dyr, hvis mælk afsættes til fremstilling af ost på basis af råmælk eller varmebehandlet mælk, fodres efter følgende kriterier:

- Mindst 25 % af tørstoffet i den årlige foderration udgøres af græs fra græsgange, tørret græs eller grønfoder fra det geografiske område.
- Mindst 91 dages græsning årligt.

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

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning foregår i det geografiske område.

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

—

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

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarelovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen produktets registrerede betegnelse og Den Europæiske Unions BGB-symbol inden for samme synsfelt.

Mærkningen af »Tomme des Pyrénées« omfatter sammen med salgsbetegnelsen angivelsen af dyrearten:

- i tilfælde af en enkelt art: »af komælk« eller »af gedemælk«
- i tilfælde af blandingsmælk en angivelse af de anvendte mælketyper i faldende orden efter deres vægtmæssige andel i blandingens tørstofindhold.

Endvidere omfatter mærkningen af »Tomme des Pyrénées« en angivelse af den behandling, som den mælk, der anvendes til produktionen, har undergået.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område udgøres af den franske side af Pyrenæerne. Det omfatter:

- departementerne Ariège, Hautes-Pyrénées og Pyrénées-Atlantiques i deres helhed
- i departementet Aude Massif-området bestående af:
 - kantonerne Limoux og Quillan i deres helhed
 - kantonen Fabrezan undtagen kommunerne Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montsérret og Saint-André-de-Roquelongue
 - kommunerne Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure og Villetritouls
- i departementet Haute-Garonne:
 - distriktet Saint-Gaudens bestående af kantonerne Bagnères-de-Luchon, Saint-Gaudens og en del af kantonen Cazères
 - i distriktet Muret de kommuner, der er kategoriseret som bjergegne: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud og Saint-Michel
- i departementet Pyrénées-Orientales Massif-området bestående af:
 - kantonerne Le Canigou og Les Pyrénées catalanes i deres helhed
 - kantonen La Côte Vermeille undtagen kommunerne Palau-del-Vidre og Saint-André
 - kantonen La Vallée de l'Agly undtagen kommunerne Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château og Vingrau
 - kantonen Vallespir-Albères undtagen kommunerne Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines og Villongue-dels-Monts
 - kommunerne Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa og Tordères.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem »Tomme des Pyrénées« og dens oprindelsessted bygger på dens egenskab af ikkekogt halvfast ost med en smidig, smeltende og cremet tekstur, af ensartet form med en smag, som udvikler sig fra aromaer af frisk valle til mere markante aromaer alt efter lagringens længde. Den produceres af råmælk eller varmebehandlet mælk fra forskellige dyreracer, der forekommer i bedrifter med blandet agerbrug og husdyravl (ko, får og ged), og ifølge de traditionelle fremgangsmåder i det pyrenæiske bjergmassiv.

Det geografiske område svarer til den franske side af bjergkæden Pyrenæerne mellem Middelhavet og Atlanterhavet, som er et område, der ligger i og ved foden af bjergene, som er afrundede og stejle med talrige dale, der ofte er indelukkede, hvilket mindsker forekomsten af træer. Takket være rigelige nedbørsmængder, dvs. 600-1 000 mm ved foden af bjergene, 1 300-1 500 mm på de nordvendte højlandsskråninger og indtil 2 500 mm på de flader, der er udsat for vind med regn- og snebyger, har området betydelige græsarealer.

Den optimale udnyttelse af græsarealerne har ført til blandet opdræt (får, køer og geder), fordi får og geder kan nå ind i visse områder, som er ufremkommelige for kvæg, idet hver art i øvrigt har sine foderpræferencer alt efter skråningernes eksponering.

I dette område fandtes der allerede i det 12. århundrede beviser på forekomsten af opdræt af kvæg, geder og får og fremstilling af ost. Fra dal til dal og periode til periode har der været variationer i anvendelsen i den traditionelle gårdostproduktion af den mælk, der blev produceret på bedrifterne.

På grund af de racemæssigt blandede malkekvægsbesætninger og det forhold, at opdrætterne var forholdsvis selvforsynende, hvilket ikke fremmede kollektive metoder, er ost fremstillet af blandingsmælk fremherskende.

Pyrenæernes terræn vanskeliggør nemlig kommunikationen mellem dalene. Bjergbønderne var således selvforsynende, hvilket befordrede hyrdernes fremstilling om sommeren af en lagerost. Opdrætteren kunne således fremstille og opbevare sine oste og samtidig varetage sine landbrugsaktiviteter. Ostene blev sædvanligvis afsat, når man vendte hjem fra bjerggræsgangene. Ostens form og dens skorpe gør det nemlig muligt at lagre den uden særlige kuldebetingelser, og den lange lagringstid muliggør mikrobiel rensning (uønsket flora forsvinder med lagringen). Endelig har de pyrenæiske bønder på grund af knapheden på træ valgt ikke at koge ostemassen, som det er tilfældet for lageroste fra Alperne eller Jura.

Denne ostetradition har holdt sig gennem årene og afspejler udviklingen i bjergøkonomien i Pyrenæernes dale og i opdrættet. I løbet af det 19. århundrede gik fremstillingen gradvis fra gårdproduktion til håndværksproduktion. De første ostemejerier, »fruitières«, dukkede op som kooperativer i 1867. Dernæst udviklede der sig en håndværksproduktion med flere komælks- og blandingsmælkeoste. Siden kom de private industrimejerier og håndværksmejerier til.

Parallelt hermed stimulerede manglende indsamling af mælk i store dele af det geografiske område gårdproduktionen.

»Tomme des Pyrénées« er kendetegnet ved en ikkekogt halvfast ostemasse med en blød, smidig og smeltende tekstur, som bliver fastere i takt med lagringen, en ensartet og jævn farve fra hvid til gul over elfenbensfarvet, en typisk form med et størrelsesforhold, hvor diameteren er 2-3 gange højden, og en smag, som udvikler sig fra aromaer af frisk valle til mere markante aromaer i den lagrede ost.

Bjergmassivet Pyrenæernes egenart har sammen med den geografiske beliggenhed, det blandede agerbrug og husdyravl og ostetraditionen givet »Tomme des Pyrénées« dens identitet.

Dens karakter af ikkekogt halvfast ost skyldes således historisk set den beskedne forekomst af træ i bjergmassivet. Denne karakter har været ved hos gård-, håndværks- og industriproducenter.

Den specifikke viden hos de pyrenæiske osteproducenter påvirker gennem fælles metoder for alle lokale producenter direkte ostenes egenart:

- Temperaturerne ved løbetilsætning, omrøringen af koaglet, temperaturen under denne proces, den tilstrækkelige syring og derefter en lagring uden for stor proteolyse takket være de øvrige fremstillingsparametre knyttet til mælketypen gør det muligt at fremstille en halvfast ost med smidig, smeltende og cremet tekstur.
- Ostens form med et størrelsesforhold, hvor diameteren altid er 2-3 gange højden, sikrer, uanset ostens vægt, et konstant svind (tab af fugtighed) under lagringen og ensartede egenskaber i ostemassen, navnlig farven.
- Dens smag udvikler sig fra aromaer af frisk valle for de overtrukne oster vedkommende og til mere markante aromaer for de øvrige vedkommende alt efter lagringsperiodens længde og den behandling, som skorpen har fået herunder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA