

Den Europæiske Unions Tidende

C 252



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

65. årgang

1. juli 2022

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2022/C 252/01	Meddelelse fra Kommissionen om formel anerkendelse af, at visse retsakter i Unionens regelværk inden for dyresundhed er forældede	1
2022/C 252/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10664 — XLCEE / DEROT / BLACK RED WHITE) ⁽¹⁾	2

IV Oplysninger

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

Rådet

2022/C 252/03	Rådets konklusioner om Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 03/2022 med titlen »5G-udrulningen i EU: Udrulningen af net er forsinket, og der er stadig uafklarede sikkerhedsspørgsmål«	3
---------------	---	---

Europa-Kommissionen

2022/C 252/04	Euroens vekselkurs — 30. juni 2022	5
---------------	--	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

Europa-Kommissionen

2022/C 252/05	Meddelelse om indledning af en udløbsundersøgelse af antidumpingforanstaltningerne vedrørende import af melamin med oprindelse i Folkerepublikken Kina	6
---------------	--	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2022/C 252/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.10798 – NBIM / OXFORD PROPERTIES / SONY CENTER) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	17
2022/C 252/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.10802 – ARES / ONEX / FOUNDER / RYAN) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	19

ANDET

Europa-Kommissionen

2022/C 252/08	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	21
2022/C 252/09	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	26
2022/C 252/10	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	31
2022/C 252/11	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	49

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

II

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

MEDDELELSE FRA KOMMISSIONEN

**om formel anerkendelse af, at visse retsakter i Unionens regelværk inden for dyresundhed er
forældede**

(2022/C 252/01)

Liste over retsakter, der skal udgå af gældende EU-ret*(Indhold af kode for øremærker for kvæg)*

Kommissionens beslutning 93/317/EØF

(EFT L 122 af 18.5.1993, s. 45).

(Vacciner mod kvægbrucellose)

Kommissionens beslutning 2002/598/EF

(EFT L 194 af 23.7.2002, s. 45).

(Beskyttelsesforanstaltninger over for bluetongue)

Kommissionens beslutning 2003/845/EF

(EUT L 321 af 6.12.2003, s. 61).

(Test for kvægbrucellose)

Kommissionens beslutning 2004/226/EF

(EUT L 68 af 6.3.2004, s. 36).

(Karantæne for akvakulturdyr)

Kommissionens beslutning 2008/946/EF

(EUT L 337 af 16.12.2008, s. 94).

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.10664 — XLCEE / DEROT / BLACK RED WHITE)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 252/02)

Den 21. juni 2022 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 32022M10664. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

**Rådets konklusioner om Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 03/2022 med titlen
»5G-udrulningen i EU: Udrulningen af net er forsinket, og der er stadig uafklarede sikkerhedsspørgsmål«**

(2022/C 252/03)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION,

SOM MINDER OM sine konklusioner om forbedring af gennemgangen af Revisionsrettens særberetninger i forbindelse med meddelelsen af decharge ⁽¹⁾,

1. NOTERER SIG Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 03/2022 med titlen »5G-udrulningen i EU: Udrulningen af net er forsinket, og der er stadig uafklarede sikkerhedsspørgsmål« ⁽²⁾, som primært vedrører perioden mellem 2016 og maj 2021;

2. UNDERSTREGER den strategiske betydning af en rettidig udrulning af 5G-net af høj kvalitet i EU for at åbne op for innovative forretningsmodeller og offentlige tjenester, som er afgørende for det indre markeds funktion;

3. FREMHÆVER, at forsinkelser i frekvenstildelingen har forskellige årsager, og at situationen med hensyn til udrulning af 5G kan have udviklet sig i visse medlemsstater, siden dataene blev indsamlet og behandlet; UNDERSTREGER derfor betydningen af at anvende verificerede data og behovet for konklusioner, der er baseret på klare kriterier/metoder;

4. MINDER OM sine konklusioner om betydningen af 5G for den europæiske økonomi og behovet for at afbøde de sikkerhedsrisici, der er forbundet med 5G, hvori det OPFORDREDE medlemsstaterne og Kommissionen med støtte fra ENISA til at træffe alle nødvendige foranstaltninger inden for deres beføjelser til at garantere sikkerheden og sikre integriteten af elektroniske kommunikationsnet, navnlig 5G-net, og fortsætte konsolideringen af en koordineret tilgang til tackling af de sikkerhedsudfordringer, der er forbundet med 5G-teknologier, og finde effektive fælles metoder og værktøjer til at afbøde risici i forbindelse med 5G-net ⁽³⁾;

5. MINDER OM medlemsstaternes og Kommissionens stærke samarbejdsbaserede tilgang, der førte til vedtagelsen af EU-værktøjskassen til 5G-sikkerhed ⁽⁴⁾, som er en ramme af foranstaltninger til at afbøde de sikkerhedstrusler, der er forbundet med 5G-net, med henblik på at fremme et passende cybersikkerhedsniveau for sådanne net på det indre marked;

⁽¹⁾ 7515/00 + COR 1.

⁽²⁾ WK 5636/22 INIT.

⁽³⁾ ST 14517/19.

⁽⁴⁾ EU-værktøjskasse til cybersikkerhed i 5G-net vedtaget af NIS-samarbejdsgruppen.

6. FREMHÆVER betydningen af, at medlemsstaterne gennemfører EU-værktøjskassen til 5G-sikkerhed, navnlig hvad angår anvendelsen af de relevante restriktioner over for højrisikoleverandører med hensyn til centrale aktiver, der er udpeget som kritiske og følsomme i EU's koordinerede risikovurderinger ⁽⁵⁾;
7. FREMHÆVER, at EU-værktøjskassen til 5G-cybersikkerhed er et fleksibelt risikobaseret instrument til håndtering af identificerede sikkerhedsudfordringer, som gør det muligt at håndtere 5G-cybersikkerhedsaspekter på en rettidig og effektiv måde under hensyntagen til medlemsstaternes kompetencer og deres eneansvar for den nationale sikkerhed i overensstemmelse med artikel 4, stk. 2, i traktaten om Den Europæiske Union, herunder på cybersikkerhedsområdet;
8. MINDER OM kravet i Kommissionens meddelelse »Europas digitale fremtid i støbeskeen« ⁽⁶⁾ om, at enhver virksomhed, der leverer tjenester til EU-borgerne, skal acceptere og respektere EU's regler;
9. NOTERER SIG særberetningens konklusioner og anbefalinger og ERKENDER navnlig,
- at ikke alle medlemsstater nævner Kommissionens mål i deres nationale 5G-strategier eller bredbåndsplaner
 - at den europæiske kodeks for elektronisk kommunikation (EECC) ⁽⁷⁾ endnu ikke er blevet gennemført i national ret i alle medlemsstater
 - at frekvenserne til 5G-net ikke eller ikke fuldt ud er blevet tildelt i alle medlemsstater
 - at sandsynligheden for, at en leverandør udsættes for indgriben fra regeringen i et tredjeland, er en væsentlig faktor, der i henhold til værktøjskassen har betydning for en leverandørs risikoprofil; kriterierne for vurdering af denne mulige indgriben omfatter karakteristika ved tredjelandets lovgivning, herunder om den garanterer et tilstrækkeligt databeskyttelsesniveau;
10. NOTERER SIG Kommissionens svar, der ledsager særberetningen ⁽⁸⁾, og Kommissionens accept af anbefalingerne i særberetningen;
11. OPFORDRER medlemsstaterne og Kommissionen TIL at være opmærksomme på særberetningens anbefalinger og TILSKYNDER dem TIL at tage hensyn hertil, når de udarbejder deres udviklingspolitikker for 5G-net, samtidig med at de garanterer disse nets sikkerhed ved at anvende og videreudvikle værktøjskassen til 5G-sikkerhed i lyset af nye sikkerhedsspørgsmål, der opstår som følge af teknologiske tendenser og udviklingen i 5G-forsyningskæden;
12. OPFORDRER Kommissionen TIL at samarbejde med medlemsstaterne om at anbefale politikker og foranstaltninger med henblik på at nå de europæiske konnektivitetsmål og sikre 5G-dækning i alle befolkede områder i Unionen senest i 2030 under hensyntagen til centrale geopolitiske og økonomiske faktorer – såsom Den Russiske Føderations aggression mod Ukraine – der kan forhindre fremskridt hen imod opfyldelsen af målene og have betydelige konsekvenser for den grænseoverskridende koordinering mellem medlemsstater og tredjelande;
13. OPFORDRER Kommissionen med støtte fra ENISA og medlemsstaterne TIL at fortsætte det koordinerede EU-samarbejde om 5G-sikkerhedsforanstaltninger og overvågningen af gennemførelsen af værktøjskassen til 5G-sikkerhed og TIL at vurdere behovet for en mere ensartet tilgang til anvendelsen af dens elementer.

⁽⁵⁾ Konklusionerne fra Det Europæiske Råds ekstraordinære møde den 1.-2. oktober 2020, EUCO 13/20.

⁽⁶⁾ Communication-shaping-europes-digital-future-feb2020_en_3.pdf (europa.eu)

⁽⁷⁾ Direktiv (EU) 2018/1972.

⁽⁸⁾ COM-svar-SB-22-03_DA.pdf (europa.eu)

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

30. juni 2022

(2022/C 252/04)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,0387	CAD	canadiske dollar	1,3425		
JPY	japanske yen	141,54	HKD	hongkongske dollar	8,1493		
DKK	danske kroner	7,4392	NZD	newzealandske dollar	1,6705		
GBP	pund sterling	0,85820	SGD	singaporeanske dollar	1,4483		
SEK	svenske kroner	10,7300	KRW	sydkoreanske won	1 351,60		
CHF	schweiziske franc	0,9960	ZAR	sydafrikanske rand	17,0143		
ISK	islandske kroner	138,90	CNY	kinesiske renminbi yuan	6,9624		
NOK	norske kroner	10,3485	HRK	kroatiske kuna	7,5307		
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 552,00		
CZK	tjekkiske koruna	24,739	MYR	malaysiske ringgit	4,5781		
HUF	ungarske forint	397,04	PHP	filippinske pesos	57,150		
PLN	polske zloty	4,6904	RUB	russiske rubler			
RON	rumænske leu	4,9464	THB	thailandske bath	36,754		
TRY	tyrkiske lira	17,3220	BRL	brasilianske real	5,4229		
AUD	australske dollar	1,5099	MXN	mexicanske pesos	20,9641		
			INR	indiske rupee	82,1130		

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

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES
HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Meddelelse om indledning af en udløbsundersøgelse af antidumpingforanstaltningerne vedrørende
import af melamin med oprindelse i Folkerepublikken Kina**

(2022/C 252/05)

Efter offentliggørelsen af en meddelelse om forestående udløb ⁽¹⁾ af de gældende antidumpingforanstaltninger over for importen af melamin med oprindelse i Folkerepublikken Kina (»det pågældende land« eller »Kina«) har Europa-Kommissionen (»Kommissionen«) modtaget en anmodning om en fornyet undersøgelse i henhold til artikel 11, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 af 8. juni 2016 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Den Europæiske Union ⁽²⁾ (»grundforordningen«).

1. Anmodning om fornyet undersøgelse

Anmodningen blev indgivet den 31. marts 2022 af Borealis Agrolinz Melamine GmbH, OCI Nitrogen BV, og Grupa Azoty Zakłady Azotowe Pulawy SA (»ansøgerne«) på vegne af EU-erhvervsgrenen for melamin i henhold til grundforordningens artikel 5, stk. 4.

En ikkefortrolig udgave af anmodningen og analysen af, i hvilket omfang EU-producenterne støtter anmodningen, findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter. Der findes oplysninger om adgang til dossieret for interesserede parter i denne meddelelses afsnit 5.6.

2. Den undersøgte vare

Den vare, der er genstand for denne undersøgelse, er melamin (»den undersøgte vare«), i øjeblikket henhørende under KN-kode 2933 61 00. KN-koden angives kun til orientering uden at det berører en eventuel ændring heraf i undersøgelsens fremtidige faser.

3. Gældende foranstaltninger

De gældende foranstaltninger er en endelig antidumpingtold, som blev indført ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/1171 ⁽³⁾. Antidumpingtolden blev indført i form af en minimumsimportpris (»MIP«) for de samarbejdsvillige eksporterende producenter og en fast told pr. ton for alle andre eksporterende producenter.

4. Begrundelser for den fornyede undersøgelse

Anmodningen begrundes med, at foranstaltningernes udløb sandsynligvis vil medføre fornyet dumping og fornyet skade for EU-erhvervsgrenen.

⁽¹⁾ EUT C 396 af 30.9.2021, s. 12.

⁽²⁾ EUT L 176 af 30.6.2016, s. 21.

⁽³⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/1171 af 30. juni 2017 om indførelse af en endelig antidumpingtold på importen af melamin med oprindelse i Folkerepublikken Kina efter en udløbsundersøgelse i henhold til artikel 11, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 (EUT L 170 af 1.7.2017, s. 62).

4.1. *Påstand om sandsynligheden for fornyet dumping*

Ansøgerne hævdede, at det ikke er hensigtsmæssigt at anvende hjemmemarkedspriser og -omkostninger i Kina, eftersom der foreligger væsentlige fordrejninger, jf. grundforordningens artikel 2, stk. 6a, litra b).

For at underbygge påstandene om væsentlige fordrejninger anvendte ansøgerne oplysningerne i den landerapport, som Kommissionens tjenestegrene fremlagde den 20. december 2017, og som indeholdt en beskrivelse af de særlige markedsforhold, der gør sig gældende i Kina (*). Ansøgerne henviste navnlig til fordrejninger så som statslig indgriben generelt og mere specifikt i melaminindustrien, konkurs- og formueret og fordrejninger med hensyn til jord, energi, kapital, råvarer og arbejdskraft.

Ansøgerne henviste desuden til USA's konklusioner vedrørende de subsidieordninger, som den kinesiske melaminindustri drager fordel af, herunder præferencelån, skatteordninger, tilrådighedsstillelse af jord, elektricitet og materialer mod utilstrækkeligt vederlag og forskellige typer tilskud, samt til rapporten fra den amerikanske internationale handelskommission om melamin fra Kina (701-TA-526 og 731-TA-1262, udgave fra juni 2021).

I betragtning af, at den antidumpingtold, der blev pålagt de samarbejdsvillige eksporterende producenter i den oprindelige undersøgelse, var i form af en MIP, blev det anset for uhensigtsmæssigt at anvende de eksporterende producenters priser til Unionen til at fastsætte deres sandsynlige prispolitik i mangel af antidumpingtolden.

I lyset af grundforordningens artikel 2, stk. 6a, litra a), bygger påstanden om fornyet dumping fra Kina således på en sammenligning af en beregnet normal værdi på grundlag af produktions- og salgsomkostninger, der afspejler ikkefordrejede priser eller referenceværdier i Tyrkiet som et egnet repræsentativt land, med eksportprisen (ab fabrik) på den undersøgte vare ved eksportsalg til alle tredjelande, bortset fra Unionen, samt til Kinas fem største eksportdestinationer i 2021.

På baggrund af ovennævnte sammenligning, som viser, at der finder dumping sted, hævder ansøgerne, at der er sandsynlighed for fornyet dumping fra Kina.

På baggrund af de tilgængelige oplysninger mener Kommissionen, at der foreligger tilstrækkelige beviser i henhold til grundforordningens artikel 5, stk. 9, for, at det som følge af væsentlige fordrejninger, der påvirker priser og omkostninger, ikke er hensigtsmæssigt at anvende hjemmemarkedspriser og -omkostninger i det pågældende land, hvilket således berettiger indledningen af en undersøgelse på grundlag af grundforordningens artikel 2, stk. 6a.

Landerapporten findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, og på Generaldirektoratet for Handels websted.

4.2. *Påstand om sandsynligheden for fornyet skade*

Ansøgerne hævdede, at der er sandsynlighed for fornyet skade fra Kina. I den forbindelse har ansøgerne fremlagt tilstrækkelige beviser for, at såfremt foranstaltningerne får lov at udløbe, vil det nuværende importniveau for den undersøgte vare fra det pågældende land til Unionen sandsynligvis stige på grund af den uudnyttede og øgede kapacitet i Kina, der er betydeligt større end Unionens forbrug. EU-markedet er desuden attraktivt for de eksporterende producenter af melamin på grund af dets priser og tilstedeværelsen af handelsbeskyttelsesforanstaltninger på andre vigtige markeder.

Sluttelig hævdede ansøgerne, at enhver stigning i importen til dumpingpriser fra det pågældende land sandsynligvis vil medføre skade for EU-erhvervsgrenen, hvis foranstaltningerne udløber.

5. **Procedure**

Efter høring af det ved grundforordningens artikel 15, stk. 1, nedsatte udvalg har Kommissionen konstateret, at der foreligger tilstrækkelige beviser for sandsynligheden for dumping og skade til at berettigg indledningen af en udløbsundersøgelse, og indleder hermed en sådan undersøgelse i henhold til grundforordningens artikel 11, stk. 2

Udløbsundersøgelsen vil fastslå, om der er sandsynlighed for, at foranstaltningernes udløb vil føre til fortsat eller fornyet dumping af den undersøgte vare med oprindelse i Kina og fornyet skade for EU-erhvervsgrenen.

(*) Arbejdsdokument fra Kommissionens tjenestegrene om »Significant Distortions in the Economy of the People's Republic of China for the Purposes of Trade Defence Investigations, 20. december 2017, SWD(2017) 483 final/2«, der kan findes på: https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf

Kommissionen henleder også parternes opmærksomhed på den offentliggjorte meddelelse ⁽⁵⁾ om covid-19-udbruddets mulige konsekvenser for antidumping- og antisubsidieundersøgelser, som kan være relevant for denne undersøgelse.

5.1. *Den nuværende undersøgelsesperiode og den betragtede periode*

Undersøgelsen af sandsynligheden for fortsat eller fornyet dumping omfatter perioden fra den 1. juli 2021 til den 30. juni 2022 (»den nuværende undersøgelsesperiode«). Undersøgelsen af de tendenser, der er relevante for vurderingen af sandsynligheden for fornyet skade, omfatter perioden fra den 1. januar 2019 til udgangen af den nuværende undersøgelsesperiode (»den betragtede periode«).

5.2. *Bemærkninger til anmodningen og til indledningen af undersøgelsen*

Alle interesserede parter, der ønsker at fremsætte bemærkninger til anmodningen (herunder spørgsmål vedrørende skade og årsagssammenhæng) eller til aspekter vedrørende indledningen af undersøgelsen (herunder omfanget af tilslutning til anmodningen), skal gøre dette senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽⁶⁾.

Anmodninger om at blive hørt med hensyn til indledningen af undersøgelsen skal indgives senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

5.3. *Procedure for konstatering af sandsynligheden for fortsat eller fornyet dumping*

I en udløbsundersøgelse analyserer Kommissionen den eksport, der blev foretaget til Unionen i den nuværende undersøgelsesperiode, og uagtet denne eksport vurderer Kommissionen, hvorvidt situationen for de virksomheder, der producerer og sælger den undersøgte vare i det pågældende land, er af en sådan art, at der er sandsynlighed for fortsat eller fornyet eksport til dumpingpriser til Unionen, hvis foranstaltningerne udløber.

Eksporterende producenter ⁽⁷⁾ af den undersøgte vare fra det pågældende land, herunder også de producenter, der ikke samarbejdede i forbindelse med de undersøgelser, der førte til indførelsen af de gældende foranstaltninger, opfordres derfor til at deltage i Kommissionens undersøgelse.

5.3.1. *Undersøgelse af producenter i det pågældende land*

I betragtning af det potentielt store antal producenter i Kina, som er berørt af denne udløbsundersøgelse, og for at afslutte undersøgelsen inden for den lovbestemte frist kan Kommissionen begrænse antallet af producenter, der skal indgå i undersøgelsen, til et rimeligt antal ved at udtage en stikprøve (denne proces benævnes også »stikprøveudtagning«). Stikprøveudtagningen foretages i overensstemmelse med grundforordningens artikel 17.

For at sætte Kommissionen i stand til at afgøre, hvorvidt det er nødvendigt med stikprøveudtagning, og i bekræftende fald udtage en stikprøve, anmodes alle producenter eller deres repræsentanter, herunder også de parter, som ikke samarbejdede i forbindelse med den undersøgelse, der førte til de foranstaltninger, der undersøges i denne fornyede undersøgelse, om at give Kommissionen oplysninger om deres virksomheder, senest syv dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse. Disse oplysninger skal gives via TRON.tdi på følgende adresse:

https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R774_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. Oplysninger om adgang til Tron kan findes i afsnit 5.6 og 5.9.

Kommissionen vil desuden kontakte myndighederne i Kina og vil kunne kontakte alle kendte sammenslutninger af producenter i det pågældende land for at indhente de oplysninger, som den anser for nødvendige for at udtage stikprøven af producenter.

Hvis det er nødvendigt at udtage en stikprøve, vil producenterne blive udtaget ud fra den største repræsentative produktions-, salgs- eller eksportmængde, som med rimelighed kan undersøges inden for den tid, der er til rådighed. Kommissionen orienterer alle kendte producenter i Kina, myndighederne i det pågældende land og sammenslutninger af producenter, om nødvendigt gennem myndighederne i det pågældende land, om, hvilke virksomheder der er blevet udtaget til at indgå i stikprøven.

⁽⁵⁾ EUT C 86 af 16.3.2020, s. 6.

⁽⁶⁾ Alle henvisninger til offentliggørelsen af denne meddelelse vil være henvisninger til offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet.

⁽⁷⁾ En producent er en virksomhed i det pågældende land, som producerer den undersøgte vare, herunder alle dennes forretningsmæssigt forbundne virksomheder, der er beskæftiget med produktion, hjemmemarkedssalg eller eksport af den undersøgte vare.

Når Kommissionen har modtaget de oplysninger, der er nødvendige for at udtage en stikprøve af producenter, vil den oplyse de berørte parter om, hvorvidt de indgår i stikprøven. De producenter, der indgår i stikprøven, skal indgive et udfyldt spørgeskema senest 30 dage efter datoen for meddelelsen af beslutningen om, at de indgår i stikprøven, medmindre andet er angivet.

Kommissionen vil tilføje en meddelelse, der afspejler stikprøveudtagningen, til det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter. Enhver bemærkning til stikprøveudtagningen skal være modtaget senest tre dage efter datoen for meddelelsen af beslutningen om stikprøveudtagning.

En kopi af spørgeskemaet til producenterne i det pågældende land findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, og på Generaldirektoratet for Handels websted, https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609

Virksomheder, der var indforstået med eventuelt at indgå i stikprøven, men som ikke blev udtaget til at indgå heri, vil blive betragtet som samarbejdsvillige, jf. dog grundforordningens artikel 18.

5.3.2. *Supplerende procedure i forbindelse med Kina, hvor der forekommer væsentlige forbrejninger*

I henhold til bestemmelserne i denne meddelelse opfordres alle interesserede parter til at tilkendegive deres synspunkter, indgive oplysninger og fremlægge dokumentation, hvad angår anvendelsen af grundforordningens artikel 2, stk. 6a. Medmindre andet er angivet, skal disse oplysninger med tilhørende dokumentation være Kommissionen i hænde senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

Kommissionen opfordrer navnlig alle interesserede parter til at fremsætte bemærkninger om materialer og koder i det harmoniserede system (HS), der er omhandlet i anmodningen, til at foreslå egnede repræsentative lande og til at oplyse identiteten af producenterne af den undersøgte vare i disse lande. Disse oplysninger med tilhørende dokumentation skal være Kommissionen i hænde senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

Kort efter indledningen af undersøgelsen vil Kommissionen i henhold til grundforordningens artikel 2, stk. 6a, litra e), underrette undersøgelsens parter gennem en meddelelse, der tilføjes det åbne dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, om de relevante kilder, som Kommissionen har til hensigt at anvende i forbindelse med fastsættelsen af den normale værdi i Kina, jf. grundforordningens artikel 2, stk. 6a. Dette vil omfatte alle kilder, herunder evt. udvælgelsen af et egnet repræsentativt land. Undersøgelsens parter har 10 dage til at fremsætte bemærkninger gældende fra den dato, meddelelsen tilføjes dette dossier.

Ifølge Kommissionens oplysninger er Tyrkiet et muligt repræsentativt land for Kina i denne sag. Med henblik på den endelige udvælgelse af et egnet repræsentativt land vil Kommissionen undersøge, om der er lande med et økonomisk udviklingsniveau svarende til Kinas, hvor der foregår produktion og salg af den undersøgte vare, og hvor de relevante oplysninger er lettilgængelige. Hvis flere lande kan komme i betragtning, gives der, når det er relevant, fortrinsret til lande, der har et passende niveau af social beskyttelse og miljømæssig beskyttelse

Hvad angår de relevante kilder, opfordrer Kommissionen alle producenter i Kina til at fremsende oplysninger om de materialer (rå og forarbejdede) og den energi, der anvendes i produktionen af den undersøgte vare, senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse. Disse oplysninger skal gives via TRON.tdi på følgende adresse: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R774_INFO_ON_INPUTS_FOR_EXPORTING_PRODUCER_FORM. Oplysninger om adgang til Tron kan findes i afsnit 5.6 og 5.9.

Endvidere skal alle faktuelle oplysninger med henblik på at beregne omkostninger og priser i henhold til grundforordningens artikel 2, stk. 6a, litra a), indgives senest 65 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse. Sådanne faktuelle oplysninger bør kun hentes fra offentligt tilgængelige kilder.

For at indhente de oplysninger, som Kommissionen anser for nødvendige til sin undersøgelse af de påståede væsentlige forbrejninger i henhold til grundforordningens artikel 2, stk. 6a, litra b), vil den også sende et spørgeskema til de kinesiske myndigheder.

5.3.3. Undersøgelse af ikke forretningsmæssigt forbundne importører ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾

Ikke forretningsmæssigt forbundne importører af den undersøgte vare fra det pågældende land til Unionen, herunder også de importører, der ikke samarbejdede i forbindelse med den undersøgelse, der førte til indførelsen af de gældende foranstaltninger, opfordres til at deltage i denne undersøgelse

I betragtning af det potentielt store antal ikke forretningsmæssigt forbundne importører, som er berørt af denne udløbsundersøgelse, og for at afslutte undersøgelsen inden for den lovbestemte frist kan Kommissionen begrænse antallet af ikke forretningsmæssigt forbundne importører, der skal indgå i undersøgelsen, til et rimeligt antal ved at udtage en stikprøve (denne proces benævnes også »stikprøveudtagning«). Stikprøveudtagningen foretages i overensstemmelse med grundforordningens artikel 17.

For at Kommissionen kan afgøre, om det er nødvendigt med stikprøveudtagning, og i bekræftende fald udtage en stikprøve, anmodes alle ikke forretningsmæssigt forbundne importører eller deres repræsentanter herunder også de parter, som ikke samarbejdede i forbindelse med den undersøgelse, der førte til de foranstaltninger, der undersøges i denne fornyede undersøgelse, om at give sig til kende over for Kommissionen. Disse parter skal gøre dette senest syv dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse ved at indberette de oplysninger om deres virksomhed(er) til Kommissionen, som der anmodes om i bilaget til denne meddelelse, og sende dem til den e-mailadresse, der vedrører skadesaspekterne i afsnit 5.9.

Kommissionen kan desuden kontakte alle kendte importørsammenslutninger for at indhente de oplysninger, den anser for nødvendige for at udtage stikprøven af ikke forretningsmæssigt forbundne importører.

Hvis det er nødvendigt at udtage en stikprøve, kan importørerne udtages ud fra den største repræsentative salgsmængde i Unionen af den undersøgte vare fra det pågældende land, som med rimelighed kan undersøges inden for den tid, der er til rådighed. Kommissionen orienterer alle kendte ikke forretningsmæssigt forbundne importører og importørsammenslutninger om, hvilke virksomheder der er udtaget til at indgå i stikprøven.

Kommissionen vil også tilføje en meddelelse, der afspejler stikprøveudtagningen, til det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter. Enhver bemærkning til stikprøveudtagningen skal være modtaget senest tre dage efter datoen for meddelelsen af beslutningen om stikprøveudtagning.

For at indhente de oplysninger, som Kommissionen anser for nødvendige til sin undersøgelse, vil den stille spørgeskemaer til rådighed for de ikke forretningsmæssigt forbundne importører i stikprøven. Disse parter skal indgive et udfyldt spørgeskema senest 30 dage efter datoen for meddelelsen om stikprøveudtagningen, medmindre andet er angivet.

En kopi af spørgeskemaet til ikke forretningsmæssigt forbundne importører findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, og på Generaldirektoratet for Handels websted, https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609

5.4. Procedure for konstatering af sandsynligheden for fortsat eller fornyet skade og undersøgelse af EU-producenter

For at fastslå, om det er sandsynligt, at EU-erhvervsgrenen vil blive forvoldt fortsat eller fornyet skade, opfordrer Kommissionen EU-producenterne af den undersøgte vare til at deltage i undersøgelsen.

⁽⁸⁾ Kun importører, der ikke er forretningsmæssigt forbundet med producenter i de(t) pågældende land(e), kan indgå i stikprøven. Importører, der er forretningsmæssigt forbundet med producenter, skal udfylde bilag I til spørgeskemaet for disse producenter. I henhold til artikel 127 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/2447 af 24. november 2015 om gennemførelsesbestemmelser til visse bestemmelser i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen betragtes to personer som værende indbyrdes afhængige, hvis én af følgende betingelser er opfyldt: a) den ene er medlem af direktionen eller bestyrelsen for den andens virksomhed eller omvendt, b) de anses juridisk set for interessenter eller kompagnoner, c) de er arbejdsgiver og arbejdstager, d) en tredjemand besidder, kontrollerer eller råder direkte eller indirekte over 5 % eller derover af deres aktier eller anparter med stemmeret, e) den ene af dem kontrollerer direkte eller indirekte den anden part, f) de kontrolleres begge direkte eller indirekte af en tredjemand, g) de kontrollerer tilsammen direkte eller indirekte en tredjemand, eller h) de er medlem af samme familie (EUT L 343 af 29.12.2015, s. 558). Personer anses kun for at være medlemmer af samme familie, hvis de står i et af følgende forhold til hinanden: i) mand og hustru, ii) forældre og børn, iii) brødre og søstre (hel- eller halvsøskende), iv) bedsteforældre og børnebørn, v) onkel eller tante og nevø eller niece, vi) svigerforældre og svigersøn eller svigerdatter, vii) svoger og svigerinder. I henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen forstås ved »person«: en fysisk person, en juridisk person og enhver sammenslutning af personer, som ikke er en juridisk person, men som i henhold til EU-retten eller national ret anerkendes at have rets- og handleevne (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

⁽⁹⁾ De oplysninger, som ikke forretningsmæssigt forbundne importører indgiver, kan også bruges i forbindelse med andre aspekter af denne undersøgelse end konstatering af dumping.

I betragtning af det store antal EU-producenter, som er berørt af denne udløbsundersøgelse, og for at afslutte undersøgelsen inden for den lovbestemte tidsfrist har Kommissionen besluttet at begrænse antallet af EU-producenter, der skal indgå i undersøgelsen, til et rimeligt antal ved at udtage en stikprøve (denne proces benævnes også »stikprøveudtagning«). Stikprøveudtagningen vil foregå i overensstemmelse med grundforordningens artikel 17.

Kommissionen har foreløbigt udtaget en stikprøve af EU-producenter. Yderligere oplysninger findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter.

Interesserede parter opfordres hermed til at fremsætte bemærkninger til den foreløbige stikprøve. Andre EU-producenter eller deres repræsentanter, herunder også de EU-producenter, som ikke samarbejdede i forbindelse med de undersøgelser, der førte til de gældende foranstaltninger, og som er af den opfattelse, at der er særlige grunde til, at de bør indgå i stikprøven, skal desuden kontakte Kommissionen senest 7 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse. Alle bemærkninger til den foreløbige stikprøve skal indgives senest syv dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse, medmindre andet er angivet.

Kommissionen underretter alle kendte EU-producenter og/eller sammenslutninger af EU-producenter om, hvilke virksomheder der er endeligt udtaget til at indgå i stikprøven.

De EU-producenter, der indgår i stikprøven, skal indgive et udfyldt spørgeskema senest 30 dage efter datoen for meddelelsen af beslutningen om, at de indgår i stikprøven, medmindre andet er angivet.

En kopi af spørgeskemaet til EU-producenter findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, og på Generaldirektoratet for Handels websted, https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609

5.5. *Procedure for vurdering af Unionens interesser*

Hvis det bekræftes, at der er sandsynlighed for fortsat eller fornyet dumping og skade, vil der i henhold til grundforordningens artikel 21 blive truffet afgørelse om, hvorvidt det vil være i strid med Unionens interesser at opretholde antidumpingforanstaltningerne.

EU-producenter, importører og deres repræsentative sammenslutninger, brugere og deres repræsentative sammenslutninger, fagforeninger og repræsentative forbrugerorganisationer opfordres til at give Kommissionen oplysninger om Unionens interesser.

Oplysninger vedrørende vurderingen af Unionens interesser skal indgives senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse, medmindre andet er angivet. Disse oplysninger kan enten indgives uformelt eller ved at udfylde et spørgeskema, der er udarbejdet af Kommissionen.

En kopi af spørgeskemaerne, herunder spørgeskemaet til brugere af den undersøgte vare, findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, og på Generaldirektoratet for Handels websted, https://trade.ec.europa.eu/tdi/case_details.cfm?id=2609

I alle tilfælde vil oplysninger indgivet i henhold til grundforordningens artikel 21 kun blive taget i betragtning, hvis de er underbygget med faktuelle beviser på indgivelsestidspunktet.

5.6. *Interesserede parter*

For at deltage i undersøgelsen skal interesserede parter, som for eksempel producenter i det pågældende land, EU-producenter, importører og deres repræsentative sammenslutninger, brugere og deres repræsentative sammenslutninger, fagforeninger og repræsentative forbrugersammenslutninger, først påvise, at der er en objektiv forbindelse mellem deres aktiviteter og den undersøgte vare.

Producenter i det pågældende land, EU-producenter, importører og repræsentative sammenslutninger, der har gjort oplysninger tilgængelige i overensstemmelse med procedurerne i afsnit 5.3.1, 5.3.3 og 5.4, vil blive betragtet som interesserede parter, hvis der er en objektiv forbindelse mellem deres aktiviteter og den undersøgte vare.

Andre parter vil kun kunne deltage i undersøgelsen som interesseret part, fra det tidspunkt hvor de giver sig til kende, og forudsat at der er en objektiv forbindelse mellem deres aktiviteter og den undersøgte vare. Det at blive betragtet som en interesseret part berører ikke anvendelsen af grundforordningens artikel 18.

Der er adgang til det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter, via TRON.tdi på følgende adresse: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>. Følg venligst anvisningerne på denne side for at få adgang ⁽¹⁰⁾.

5.7. **Andre skriftlige indlæg**

I henhold til bestemmelserne i denne meddelelse opfordres alle interesserede parter til at tilkendegive deres synspunkter, indgive oplysninger og fremlægge dokumentation herfor. Medmindre andet er angivet, skal disse oplysninger med tilhørende dokumentation være Kommissionen i hænde senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

5.8. **Mulighed for at blive hørt af Kommissionens undersøgelsestjenester**

Alle interesserede parter kan anmode om at blive hørt af Kommissionens undersøgelsestjenester. Enhver anmodning om at blive hørt skal indgives skriftligt og begrundes, og den skal endvidere indeholde et sammendrag af, hvad den interesserede part ønsker at drøfte under høringen. Høringen vil blive begrænset til de spørgsmål, som de interesserede parter har rejst i den forudgående skriftlige anmodning.

Høringer skal principielt ikke anvendes til at forelægge faktuelle oplysninger, der endnu ikke er registreret. Ikke desto mindre kan interesserede parter af hensyn til god forvaltningsskik og for at give Kommissionens tjenestegrene mulighed for at gøre fremskridt med undersøgelsen blive bedt om at fremlægge nye faktuelle oplysninger efter en høring.

5.9. **Veiledning om indgivelse af skriftlige indlæg og indsendelse af udfyldte spørgeskemaer og korrespondance**

Oplysninger, som indgives til Kommissionen som led i handelsbeskyttelsesundersøgelser, må ikke være omfattet af ophavsret. Interesserede parter skal, inden de indgiver oplysninger og/eller data til Kommissionen, der er omfattet af tredjemands ophavsret, anmode indehaveren af ophavsrettighederne om en særlig tilladelse, som udtrykkeligt tillader Kommissionen a) at anvende oplysningerne og dataene i forbindelse med denne handelsbeskyttelsesprocedure og b) at forelægge interesserede parter, der er berørt af denne undersøgelse, oplysningerne og/eller dataene i en form, der gør det muligt for dem at udøve deres ret til forsvar.

Alle skriftlige indlæg, herunder de oplysninger, hvorom der anmodes i denne meddelelse, udfyldte spørgeskemaer og korrespondance fra interesserede parter, for hvilke der anmodes om fortrolig behandling, skal forsynes med påtegningen »Sensitive« ⁽¹¹⁾. Parter, der indgiver oplysninger i løbet af undersøgelsen, opfordres til at begrunde deres anmodning om fortrolig behandling.

Parter, der indgiver oplysninger forsynet med påtegningen »Sensitive«, skal indgive ikke-fortrolige sammendrag heraf i henhold til grundforordningens artikel 19, stk. 2, som forsynes med påtegningen »For inspection by interested parties«. Disse sammendrag skal være tilstrækkeligt detaljerede til at sikre en rimelig forståelse af de fortrolige oplysningers egentlige indhold. Hvis en part, der indsender fortrolige oplysninger, ikke kan give en god begrundelse for at anmode om fortrolig behandling eller undlader at indsende et ikke-fortroligt sammendrag heraf, der opfylder kravene til form og indhold, kan Kommissionen se bort fra disse oplysninger, medmindre det på et relevant grundlag og på tilfredsstillende måde kan godtgøres, at oplysningerne er korrekte.

Interesserede parter opfordres til at indsende deres indlæg og anmodninger via TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/TDI>), herunder anmodninger om registrering som interesserede parter, scannede fuldmagter og erklæringer. Ved brug af TRON.tdi eller e-mail udtrykker de interesserede parter accept af de regler, der gælder for elektronisk korrespondance, og som findes i dokumentet »KORRESPONDANCE MED EUROPA-KOMMISSIONEN I HANDELSBESKYTTELSESSAGER«, der er tilgængeligt på Generaldirektoratet for Handels websted: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Interesserede parter skal anføre deres navn, adresse, telefonnummer og en gyldig e-mailadresse og sikre, at denne e-mailadresse er en fungerende officiel virksomhedspostkasse, som tjekkes dagligt. Når Kommissionen har modtaget disse kontaktoplysninger, vil den udelukkende kommunikere med de interesserede parter via TRON.tdi eller pr. e-mail, medmindre de udtrykkeligt har ønsket at modtage alle dokumenter fra Kommissionen på anden vis, eller medmindre dokumenternes art forudsætter brug af anbefalet post. Interesserede parter kan i ovenstående retningslinjer for kommunikation med interesserede parter finde supplerende regler og oplysninger om korrespondance med Kommissionen, herunder de principper, der gælder for indgivelse af indlæg via TRON.tdi og pr. e-mail.

⁽¹⁰⁾ I tilfælde af tekniske problemer kan Trade Service Desk kontaktes på følgende e-mailadresse: trade-service-desk@ec.europa.eu eller telefonisk på +32 22979797.

⁽¹¹⁾ Et dokument med påtegningen »Sensitive« er et fortroligt dokument i henhold til grundforordningens artikel 19 og artikel 6 i WTO-aftalen om anvendelse af artikel VI i GATT 1994 (»antidumpingaftalen«). Det er også beskyttet i henhold til artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1049/2001 (EFT L 145 af 31.5.2001, s. 43).

Kommissionens postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Handel
Direktorat G
Kontor: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

TRON. tdi: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi>

E-mail:

Vedrørende dumpingaspekter: TRADE-R774-MELAMINE-DUMPING@ec.europa.eu

Vedrørende aspekter om skade og Unionens interesser:

TRADE-R774-MELAMINE-INJURY@ec.europa.eu

6. Tidsplan for undersøgelsen

Undersøgelsen skal normalt afsluttes senest 12 måneder og i alle tilfælde senest 15 måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse, jf. grundforordningens artikel 11, stk. 5.

7. Indgivelse af oplysninger

Reglen er, at interesserede parter kun kan indgive oplysninger inden for de tidsrammer, der er angivet i denne meddelelses afsnit 5.

Med henblik på at afslutte undersøgelsen inden for de obligatoriske frister accepterer Kommissionen ikke indlæg fra interesserede parter til den endelige fremlæggelse af oplysninger efter fristen, eller at de, hvis det er relevant, fremsætter bemærkninger til den supplerende endelige fremlæggelse af oplysninger efter fristen.

8. Mulighed for at fremsætte bemærkninger til andre parters indlæg

For at garantere retten til forsvar bør interesserede parter have mulighed for at fremsætte bemærkninger til oplysninger indgivet af andre interesserede parter. Når de gør dette, må interesserede parter kun behandle spørgsmål rejst i forbindelse med andre interesserede parters indlæg og må ikke rejse nye spørgsmål.

Bemærkninger til oplysninger fra andre parter som respons på fremlæggelsen af de endelige konklusioner bør indgives senest fem dage efter fristen for fremsættelse af bemærkninger til de endelige konklusioner, medmindre andet er angivet. Hvis der finder en supplerende endelig fremlæggelse af oplysninger sted, bør bemærkninger til oplysningerne fra andre interesserede parter som respons på denne supplerende fremlæggelse fremsættes senest en dag efter fristen for fremsættelse af bemærkninger til denne supplerende fremlæggelse, medmindre andet er angivet.

Den beskrevne tidsramme berører ikke Kommissionens ret til at anmode om yderligere oplysninger fra interesserede parter i behørigt begrundede tilfælde.

9. Forlængelse af tidsfristerne i denne meddelelse

De tidsfrister, der er angivet i denne meddelelse, kan forlænges efter anmodning fra interesserede parter, som påviser, at der foreligger en gyldig grund.

Der bør kun anmodes om forlængelse af de tidsfrister, der er angivet i denne meddelelse, under særlige omstændigheder, og tidsfristerne vil kun blive forlænget, hvis forlængelsen er behørigt begrundet. Enhver forlængelse af fristen for at besvare spørgeskemaer vil under alle omstændigheder normalt være begrænset til tre dage og vil som regel ikke overstige syv dage. For så vidt angår tidsfrister for indgivelse af andre oplysninger i denne meddelelse, vil forlængelser blive begrænset til tre dage, medmindre der påvises særlige omstændigheder.

10. Manglende samarbejdsvilje

Hvis en af de interesserede parter nægter at give adgang til nødvendige oplysninger, undlader at meddele dem inden for de fastsatte tidsfrister eller lægger væsentlige hindringer i vejen for undersøgelsen, kan der træffes afgørelser, positive eller negative, på grundlag af de foreliggende faktiske oplysninger, jf. grundforordningens artikel 18.

Konstateres det, at en interesseret part har givet urigtige eller vildledende oplysninger, kan der ses bort fra disse oplysninger, og der kan gøres brug af de foreliggende faktiske oplysninger.

Hvis en interesseret part helt eller delvist undlader at samarbejde, og resultaterne af undersøgelsen derfor baseres på de foreliggende faktiske oplysninger, jf. grundforordningens artikel 18, kan resultatet blive mindre gunstigt for denne part, end hvis den pågældende havde samarbejdet.

Indgives der ikke svar elektronisk, anses dette ikke for manglende samarbejdsvilje, forudsat at den interesserede part påviser, at indgivelse af svar på den ønskede måde ville indebære en urimelig ekstra byrde eller urimelige ekstra omkostninger. I givet fald skal den interesserede part omgående kontakte Kommissionen.

11. Høringskonsulent

Interesserede parter kan anmode om høringskonsulentens mellemkomst i handelsprocedurer. Høringskonsulenten gennemgår anmodninger om aktindsigt, tvister med hensyn til dokumenternes fortrolighed, anmodninger om forlængelse af tidsfrister og eventuelle andre anmodninger vedrørende de interesserede parter og tredjeparters ret til forsvar, som kan opstå under proceduren.

Høringskonsulenten kan foranstalte høringer og mægle mellem den eller de interesserede parter og Kommissionens tjenestegrene for at sikre, at de interesserede parter ret til at forsvare sig udøves fuldt ud. En anmodning om en høring med høringskonsulenten skal indgives skriftligt og begrundes. Høringskonsulenten vil analysere begrundelserne for anmodningerne. Disse høringer bør principielt kun finde sted, hvis spørgsmålene ikke allerede er blevet afklaret med Kommissionens tjenestegrene.

Anmodninger skal indgives i god tid og hurtigst muligt for at sikre en velordnet afvikling af procedurerne. Med henblik herpå bør interesserede parter anmode om høringskonsulentens mellemkomst hurtigst muligt efter den hændelse, der berettiger en sådan mellemkomst. Hvis anmodninger om høring indgives efter den relevante tidsrammes udløb, vil høringskonsulenten også undersøge årsagerne til sådanne sene anmodninger, karakteren af de spørgsmål, der er rejst, og virkningen af disse spørgsmål på retten til forsvar under behørig hensyntagen til god forvaltningsskik og rettidig afslutning af undersøgelsen.

Interesserede parter kan finde yderligere oplysninger og kontaktoplysninger på høringskonsulentens sider på Generaldirektoratet for Handels websted: <https://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

12. Mulighed for anmodning om fornyet undersøgelse i henhold til grundforordningens artikel 11, stk. 3

Da denne udløbsundersøgelse indledes i overensstemmelse med bestemmelserne i grundforordningens artikel 11, stk. 2, vil konklusionerne af den ikke føre til, at de gældende foranstaltninger ændres, men at foranstaltningerne enten ophæves eller opretholdes i overensstemmelse med grundforordningens artikel 11, stk. 6.

Hvis en interesseret part mener, at det er berettiget at foretage en fornyet undersøgelse af foranstaltningerne med henblik på at muliggøre en ændring af foranstaltningerne, kan den pågældende part anmode om en fornyet undersøgelse i henhold til grundforordningens artikel 11, stk. 3.

Parter, der ønsker at anmode om en sådan fornyet undersøgelse, som i givet fald vil blive foretaget uafhængigt af den udløbsundersøgelse, der er omhandlet i denne meddelelse, kan henvende sig til Kommissionen på ovennævnte adresse.

13. Behandling af personoplysninger

Personoplysninger, som indsamles i forbindelse med denne undersøgelse, vil blive behandlet i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/1725 ⁽¹²⁾.

En databeskyttelsesmeddelelse, der informerer alle personer om behandlingen af personoplysninger inden for rammerne af Kommissionens handelsbeskyttelsesaktiviteter, findes på Generaldirektoratet for Handels websted: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>

⁽¹²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/1725 af 23. oktober 2018 om beskyttelse af fysiske personer i forbindelse med behandling af personoplysninger i Unionens institutioner, organer, kontorer og agenturer og om fri udveksling af sådanne oplysninger og om ophævelse af forordning (EF) nr. 45/2001 og afgørelse nr. 1247/2002/EF (EUT L 295 af 21.11.2018, s. 39.).

BILAG

- ☐ »Sensitive« version (følsom udgave) ⁽¹⁾

☐ »For inspection by interested parties« (udgave, der stilles til rådighed for interesserede parter)

(Sæt kryds i den relevante rubrik)

UDLØBSUNDERSØGELSE AF ANTIDUMPINGFORANSTALTNINGERNE VEDRØRENDE IMPORT AF MELAMIN MED OPRINDELSE I FOLKEREPUBLIKKEN KINA

OPLYSNINGER TIL BRUG VED UDTAGELSEN AF STIKPRØVEN AF IKKE FORRETNINGSMÆSSIGT FORBUNDNE IMPORTØRER

Hensigten med denne formular er at hjælpe ikke forretningsmæssigt forbundne importører med at indberette de stikprøveoplysninger, der anmodes om i afsnit 5.3.3. i indledningsmeddelelsen.

Både den følsomme udgave (»Sensitive«) og den udgave, der stilles til rådighed for interesserede parter (»For inspection by interested parties«), skal returneres til Kommissionen som anført i indledningsmeddelelsen.

1. NAVN OG KONTAKTOPPLYSNINGER

De bedes oplyse følgende om Deres virksomhed:

Virksomhedens navn	
Adresse	
Kontaktperson	
E-mailadresse	
Telefonnummer	

2. OMSÆTNING OG SALGSMÆNGDE

Angiv virksomhedens samlede omsætning i euro (EUR), værdien i euro (EUR) og mængden i ton ved import ⁽²⁾ og videresalg på EU-markedet efter import fra Folkerepublikken Kina i undersøgelsesperioden for den fornyede undersøgelse (1. juli 2021 - 30. juni 2022) af den undersøgte vare som defineret i indledningsmeddelelsen.

	Ton	Værdi i euro (EUR)
Deres virksomheds samlede omsætning i euro (EUR)		
Import af den undersøgte vare med oprindelse i Folkerepublikken Kina.		
Import af den undersøgte vare (alle oprindelseslande)		
Videresalg på EU-markedet efter import fra Folkerepublikken Kina af den undersøgte vare		

⁽¹⁾ Dette dokument er kun til intern brug. Det er beskyttet i henhold til artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1049/2001 (EFT L 145 af 31.5.2001, s. 43). Det er et fortroligt dokument i henhold til artikel 19 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 af 8. juni 2016 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Den Europæiske Union (EUT L 176 af 30.6.2016, s. 21), og artikel 6 i WTO-aftalen om anvendelse af artikel VI i GATT 1994 (antidumpingaftalen).

⁽²⁾ Den Europæiske Unions 27 medlemsstater er: Belgien, Bulgarien, Cypern, Danmark, Estland, Finland, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Kroatien, Letland, Litauen, Luxembourg, Malta, Nederlandene, Polen, Portugal, Rumænien, Slovakiet, Slovenien, Spanien, Sverige, Tjekkiet, Tyskland, Ungarn og Østrig.

3. DERES VIRKSOMHEDS OG FORRETNINGSMÆSSIGT FORBUNDNE VIRKSOMHEDERS AKTIVITETER ⁽³⁾

De bedes angive præcise oplysninger om aktiviteterne i virksomheden og i alle de forretningsmæssigt forbundne virksomheder (angiv venligst disse og anfør forbindelsen til Deres virksomhed), der er involveret i produktion og/eller salg (eksport- og/eller hjemmemarkedssalg) af den undersøgte vare. Sådanne aktiviteter kan omfatte anskaffelsen af den undersøgte vare eller produktionen af den i henhold til en underentrepriseaftale, eller forarbejdningen af eller handelen med den undersøgte vare, men er ikke begrænset hertil.

Virksomhedens navn og beliggenhed	Aktiviteter	Forbindelse

4. ANDRE OPLYSNINGER

De bedes angive alle andre relevante oplysninger, som De mener kan være nyttige, og som kan hjælpe Kommissionen, når den udtager stikprøven.

5. ERKLÆRING

Ved at indgive ovenstående oplysninger indvilliger virksomheden i at indgå i stikprøven. Hvis virksomheden udtages til at indgå i stikprøven, indebærer dette udfyldelse af et spørgeskema og accept af et kontrolbesøg på stedet for at verificere besvarelsen. Hvis virksomheden anfører, at den ikke ønsker at indgå i stikprøven, vil den blive anset for ikke at have samarbejdet i forbindelse med undersøgelsen. Kommissionens konklusioner vedrørende de importører, der ikke er samarbejdsvillige, bygger på de foreliggende faktiske oplysninger, og resultatet kan blive mindre gunstigt for denne virksomhed, end hvis den havde udvist samarbejdsvilje.

Befuldmægtigedes underskrift:

Befuldmægtigedes navn og titel:

Dato:

⁽³⁾ I henhold til artikel 127 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/2447 af 24. november 2015 om gennemførelsesbestemmelser til visse bestemmelser i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen betragtes to personer som værende indbyrdes afhængige, hvis én af følgende betingelser er opfyldt: a) den ene er medlem af direktionen eller bestyrelsen for den andens virksomhed eller omvendt, b) de anses juridisk set for interessenter eller kompagnoner, c) de er arbejdsgiver og arbejdstager, d) en tredjemand besidder, kontrollerer eller råder direkte eller indirekte over 5 % eller derover af deres aktier eller anpartar med stemmeret, e) den ene af dem kontrollerer direkte eller indirekte den anden part, f) de kontrolleres begge direkte eller indirekte af en tredjemand, g) de kontrollerer tilsammen direkte eller indirekte en tredjemand, eller h) de er medlem af samme familie (EUT L 343 af 29.12.2015, s. 558). Personer anses kun for at være medlemmer af samme familie, hvis de står i et af følgende forhold til hinanden: i) mand og hustru, ii) forældre og børn, iii) brødre og søstre (hel- eller halvsøskende), iv) bedsteforældre og børnebørn, v) onkel eller tante og nevø eller niece, vi) svigerforældre og svigersøn eller svigerdatter, vii) svoger og svigerinder. I henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen forstås ved »person«: en fysisk person, en juridisk person og enhver sammenslutning af personer, som ikke er en juridisk person, men som i henhold til EU-retten eller national ret anerkendes at have rets- og handleevne (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.10798 – NBIM / OXFORD PROPERTIES / SONY CENTER)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2022/C 252/06)

1. Den 23. juni 2022 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Norges Bank Investment Management (»NBIM«, Norge)
- Oxford Properties Group (»Oxford Properties«, Canada) der tilhører koncernen OMERS (Canada)
- Sochribel GmbH, Sochribel Fixtures GmbH, Esplanade Gastronomie GmbH, og Forum Event Management GmbH (»Sony Center«, Tyskland).

NBIM og Oxford Properties erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over hele Sony Center.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- NBIM: yder institutionelle investeringer for statens pensionsfond Global på vegne af det norske finansministerium
- Oxford Properties: ejer, udvikler og forvalter fast ejendom. Oxford Properties tilhører virksomheden for fast ejendom OMERS Administration Corporation, der er forvalter af den primære pensionsordning under Ontarios pensionssystem for kommunalt ansatte og pensionsfondene
- Sony Center: kommerciel udlejning til multianvendelse og fast ejendom til beboelsesformål i Berlin, Tyskland.

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.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾.

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:

⁽¹⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

M.10798 – NBIM / OXFORD PROPERTIES / SONY CENTER

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag: M.10802 – ARES / ONEX / FOUNDER / RYAN)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 252/07)

1. Den 24. juni 2022 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Ares Management Corporation (»Ares«, USA)
- Onex Corporation (»Onex«, Canada)
- G. Brint Ryan, (»grundlægger«, amerikansk statsborger)
- Ryan LLC (»Ryan«, USA).

Ares, Onex og grundlægger (»parterne«) erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over Ryan.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- **Ares Management Corporation** er en amerikansk forvalter af alternative investeringsfonde, som udbyder supplerende primære og sekundære investeringsløsninger til sine kunder på tværs af aktivkategorierne kredit, private equity, fast ejendom og infrastruktur. Pr. 31. marts 2022 beskæftigede Ares' globale platform omkring 2 195 ansatte i hele Nordamerika, Europa, Asien og Stillehavsområdet og Mellemøsten
- **Onex Corporation** er et canadisk selskab, der er noteret på børsen i Toronto, og som har kontorer i Canada, Det Forenede Kongerige og USA. Onex investerer i virksomheder gennem en række private equity-fonde. Onex investerer i en lang række driftsselskaber i Nordamerika og Vesteuropa, som er aktive i en række industrisektorer og lande.
- **Grundlægger** er G. Brint Ryan, en amerikansk statsborger, der fungerer som formand og administrerende direktør for Ryan, som blev grundlagt i 1991 som det registrerede revisorselskab Collis & Ryan. G. Brint Ryan blev majoritetsaktionær og øverste ansvarlige i selskabet i 1993. Han har investeringer i flere familierelaterede virksomheder og ejendomsprojekter i USA, primært i delstaten Texas
- **Ryan** er en skatterådgivnings- og konsulentvirksomhed, der udbyder softwareløsninger til skatteforvaltning. Ryan har hovedsæde i Dallas, Texas. Ryan har kontorer i hele USA, Canada, Europa og Asien og Stillehavsområdet. Ryan betjener over 18 000 kunder i mere end 60 lande.

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.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

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

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

M.10802 – ARES / ONEX / FOUNDER / RYAN

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2022/C 252/08)

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.

ENHEDSDOKUMENT

»OKTOBERFESTBIER«

EU-nr.: PGI-DE-1034 – 23.8.2012

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Oktoberfestbier«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

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

Kategori 2.1. Øl

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Undergæret øl med

Indbrygningsprocent:	13,6-14,0
Alkoholindhold i vol. %:	5,3-6,6
Farve (EBC):	6,0-28,0 enheder,
Bitterstoffer (EBU):	16,0-28,0 enheder,

Lys, gylden, ravgylden eller mørk farve, smagen varierer fra fyldig, meget rund, blød eller maltaromatisk til let humlesmag med en meget mild bitterhed eller en kraftig, lidt sødlig smag.

Værdierne er underlagt de lovfæstede toleranceværdier, som anerkendes af de relevante fødevarerilsynsmyndigheder i Bayern.

Produktionsprocessen finder sted i overensstemmelse med renhedsforskriften »Münchner Reinheitsgebot« af 1487, der indgår i afsnit 9, stk. 1, i Tysklands provisoriske øllovgivning (VorlBierG).

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Vandet skal komme fra de tertiære lag i området Münchner Schotterebene inden for Münchens bygrænser. De dybe brønde, hvor vandet i øjeblikket hentes fra, har en dybde på 140-250 m afhængigt af lokaliteten. Münchens kommunale vand opfylder ikke disse krav.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ingredienserne skal være bygmalt, humle, gær og vand. Vandet skal komme fra de tertiære lag i området Münchner Schotterebene inden for Münchens bygrænser.

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

Alle etaper af fremstillingen af »Oktoberfestbier« skal finde sted inden for Münchens bygrænser. Processen indledes med maltning og mæskning og afsluttes efter 4-11 ugers lagring, hvor det »unge« øl naturligt beriges med kulsyre og modnes, indtil den når den fulde smag.

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*

Øllet mærkes »Oktoberfestbier«. I henhold til artikel 12, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012 sammenholdt med artikel 13, stk. 3, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 er etiketterne mærket med EU-symbolet for BGB samt den registrerede varebetegnelse.

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

Det område, der ligger inden for Münchens bygrænser.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Oktoberfestbier brygges i byområdet München, og øllets omdømme og specificitet er resultatet af både en traditionel produktionsmetode, der er blevet opretholdt gennem århundreder, og den enestående anseelse, som Münchens Oktoberfest har.

I 1487 blev renhedsforskriften »Münchner Reinheitsgebot« vedtaget. Ud over at fastlægge ingredienserne i øl indeholdt loven også bestemmelser om, at øllet skulle gennemgå en »ølinspektion« (nu benævnt kvalitetskontrol). Denne regel er stadig gældende og fremgår af afsnit 9, stk. 1, i Tysklands provisoriske øllovgivning (VorlBierG).

Et andet særligt kendetegn er anvendelsen af vand fra dybe brøndboringer i Münchenområdet, hvor vandet hentes i de tertiære lag (ned til en dybde på ca. 250 m). Som det fremgår af del 2 i bogen *Geschichte der Spatenbrauerei* (Spatenbryggeriets historie) af Fritz Sedlmayr, blev brøndene i midten af det 19. århundrede etableret i en dybde på 200 m.

Wolfgang Behringer omtaler ligeledes i sin bog *Lowenbräu* etableringen af dybe brønde i perioden omkring år 1900.

Salget af øl ved Oktoberfest kan spores tilbage til den første Oktoberfest i 1810, hvor øl var den reneste drikkevarer. Ølsalget blev varetaget af såkaldte »Traiteuren« (specialiserede cateringvirksomheder), som havde tilladelse til at servere øl og vin. (Jf. *175 Jahre Oktoberfest* [Oktoberfest gennem 175 år], byen Münchens mindepublikation, München 1985 eller »tz« af 16. juli 2010).

Oktoberfest fandt således sted for første gang i 1810 i forbindelse med et hestevæddeløb, der blev afholdt på en eng uden for byen for at fejre ægteskabet mellem prins Ludwig I af Bayern og prinsesse Therese af Sachsen-Hildburghausen. I dag omtales Oktoberfest af de lokale i München med kælenavnet »Wies'n« [engene], og den finder sted hvert år fra midten af september til begyndelsen af oktober på den selvsamme eng, »Theresienwiese«, på 42 hektar, som nu ligger midt i byen, og hvor man stadig kan ane tidligere tiders væddeløbsbane. Samtidig med Oktoberfest afholdes hvert 4. år den store landbrugsfestival, som blev afholdt for første gang i 1811. Oktoberfest nummer 200 blev afholdt i 2010, hvor der var opbygget en særlig »historisk sektion« med hestevæddeløb og dyreskue. Siden er området blevet ændret noget og omdøbt til »Oide Wiesn« [den gamle eng].

Oktoberfest indledes med, at den siddende borgmester i München aftapper den første fustage af »Oktoberfestbier«. Den tradition blev indledt i 1950 med den daværende borgmester Thomas Wimmer. Før den første fustage tappes, kører restauratørerne i parade til deres telte ved Oktoberfest i køretøjer dekoreret med blomster, ledsaget af borgmestre og byrådsmedlemmer, hestetrukne vogne med serveringspersonalet, og München-bryggeriernes flot udsmykkede vogne. Restauratørernes og bryggeriernes ankomst og aftapningen af den første fustage bliver transmitteret til hele verden på tv og internettet, og det samme gælder verdens største folklorepærase med deltagere, heriblandt skytter, klædt i traditionelle kostumer, der finder sted den følgende dag, og som mange anser for højdepunktet i Oktoberfest åbningshøjtideligheden.

Det gode omdømme, som »Oktoberfestbier« nyder i hele verden i dag, skyldes til dels, at nyskabelser inden for bryggerfaget blev lanceret i München som et af de første steder med afgørende indflydelse på øllets kvalitet. Blandt nyskabelserne er for navnlig den første kølemaskine, der blev udviklet af Carl von Linde i 1873. Maskinen blev først anvendt i et bryggeri i München, og den store succes betød, at også andre bryggerier i München og senere i hele verden begyndte at anvende køleanlæg. Det vigtigste ved opfindelsen var, at man nu for første gang kunne brygge og lagre øl af ensartet kvalitet og i de ønskede mængder uden at være afhængig af klimaet og udendørstemperaturen. Det blev på den måde muligt på forhånd at producere store mængder øl til store arrangementer og at opbevare og servere øl til arrangementer, uden at det gik ud over kvaliteten.

En af nøgelfaktorerne bag »Oktoberfestbiers« usædvanlige omdømme er, at øllet blev brygget specielt til Oktoberfest. Nu er kvalitetsproduktet ikke kun tilgængeligt under Oktoberfest, men sælges i hele verden under mærket »Oktoberfestbier«.

Selv om München ikke har gjort reklame for Oktoberfest siden 1985, sagde 91 % af respondenterne i en officiel verdensomspændende undersøgelse, at de var bekendt med Oktoberfest. I den sammenhæng stod følgende i en artikel i *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung* af 20. oktober 1997: »Festivalen er så international! Selv om begivenheden hedder »Münchener Oktoberfest«, kommer mange af de besøgende tydeligvis fra udlandet, og der tales engelsk, italiensk, fransk, japansk og andre mindre genkendelige sprog, hvorimod den ægte bayerske dialekt sjældent høres.«

Produktets egenart

Det fremgår af Münchens officielle publikation i anledning af 200-årsdagen for Oktoberfest, at »en særlig »Oktoberfestbier« gradvist er blevet udviklet siden 1872«. I bogen *175 Jahre Oktoberfest 1810 bis 1895* [175 år med Oktoberfest 1810-1895] af Richard Bauer og Fritz Fenzl anføres det, at der i 1872 blev serveret en særlig stærk øl med en høj indbrygningsprocent. I bogen *München, Bier, Oktoberfest* [München, øl og Oktoberfest] skriver Hans Glöckle, at Münchens befolkning på daværende tidspunkt skulle betale den fyrstelige sum af 12 kreutzer for en »Oktoberfestbier«. De klagede ikke over prisen, men drak øllet »med ærbødighed og anerkendelse af den særlige kvalitet«. Han fortsætter: »Fra 1872 og frem blev »Märzen« (»en pilsnertype«) med en indbrygningsprocent på 13 % og et alkoholindhold på 4,1 %, den foretrukne Oktoberfest-øl, og den bevarede sin status indtil efter anden verdenskrig.« Fra 1950 dukkede en lysere variant op, som faldt mere i Oktoberfest-gæsternes smag på det tidspunkt. I øjeblikket oplever den ravgyldne øl dog en renaissance.

»Oktoberfestbier« brygges af bryggerier i det geografiske område specielt til Oktoberfest, hvor den serveres i betydelige mængder. Det er helt i tråd med forbrugernes forventninger. »Oktoberfestbier« adskiller sig fra andre festivaløl på grund af det anvendte vand, den høje minimale indbrygningsprocent på 13,6 %, den lave maksimale indbrygningsprocent på 14,0 %, det høje alkoholindhold på 5,3-6,6 %, den høje mindsteværdi for bitterhed på 16 EBC-enheder og den lave maksimale værdi for bitterhed på 28 EBC-enheder. På grund af den maksimale værdi for bitterhed på 28 EBC-enheder er øllet ikke udpræget bittert i smagen og er normalt kendetegnet ved en fyldig og meget rund smag, som man har foretrukket i Sydbayern igennem årtier.

De produktionsmetoder, der er baseret på renhedsforskriften »Münchner Reinheitsgebot« fra 1487, og den særlige erfaring og ekspertise hos bryggerierne i det geografiske område betyder, at forbrugerne forbinder »Oktoberfestbier« med en ekstraordinært god kvalitet.

»Oktoberfestbiers« særlige status og omdømme anerkendes både i Tyskland og internationalt. En stort antal artikler fra europæiske aviser omtaler Oktoberfest med mere eller mindre tæt tilknytning til øl. I 74 avisartikler offentliggjort i Det Forenede Kongerige mellem 1995 og 2012 bliver Oktoberfest og det tilhørende øl generelt betegnet som »mest kendt«, »verdenskendt«, »berømt« osv. Nogle artikler beskriver også øllet. Allerede i 1955 skrev Dr. Kuballe følgende i en artikel om Oktoberfest i *Industrie-Kurier-Düsseldorf*: »Det, der i forrige århundrede først og fremmest var en årlig festival i München, er blevet den største festival i Europa.« Han tilføjede: »I rejsebrochurer i Europa og USA er det i

stigende grad et populært arrangement, der skal opleves«. I 1996 skrev Paul Delany i den britiske avis *The Sun*: »Besøgende på den største ølfestival i verden bundede næsten ni MILLIONER pints sidste år. I år forventer arrangørerne af Tysklands Oktoberfest nummer 163 i München, at mere end syv millioner gæster kommer til at drikke endnu mere.« I 2003 skrev Derek Scally i *The Irish Times*: »... den originale Oktoberfestbier. Vanskelig at finde uden for München, men absolut forsøget værd.« I 2006 kaldte *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung* Oktoberfest for »solsystemets største ølfestival«. I 2011 skrev samme avis i en artikel, at »ingen hyldest til München uden omtale af Oktoberfest.« Oktoberfest har uden tvivl stor betydning for München og dermed også »Oktoberfestbier«.

»Oktoberfestbiers« særlige status fremgår af tyske og internationale litterære værker af mange forskellige genrer. Eksempler er *Manuale della birra* [Ølhåndbogen] og uddrag af følgende bøger: *L'Oktoberfest de Munich: portée sociale et politique* [De sociopolitiske konsekvenser af Oktoberfest i München] af Thomas Landwehren, 2005: »... *Première place la Wiesn-Bier (ou Oktoberfestbier), cette bière spécialement brassée pour l'occasion* ...« [... Hjemsted for Wiesn-Bier eller Oktoberfestbier, der brygges specielt til lejligheden] og *The Oxford Companion to Beer* af Oliver Garret og Tom Colicchio, 2011: »Nutidens Spaten-Oktoberfestbier er stadig i vid udstrækning baseret på opskriften fra 1872. I det 19. [århundrede] ... en stor del af grundmalten i en märzenbier og Oktoberfestbier... « Følgende tekst kan findes i Ben McFarlands bog fra 2009 »*World's Best Beers – One thousand craft brews from cask to glass*: »Teknisk set må ægte Oktoberfestøl kun brygges inden for Münchens bygrænser af bryggerier, der deltager i... «.

»Oktoberfestbiers« betydning anerkendes ikke kun af bryggerierne, men også i pressen og litteraturen. F.eks. omtalte avisen *Welt am Sonntag* i 2005 »Oktoberfestbier« med henvisning til farverne på det tyske flag, forbundsregeringen og de politiske partiers farver i Tyskland, med ordene: »Når Oktoberfest starter på lørdag, vil der være mere opmærksomhed på øl end på valget.« Og derefter: »Så vil det ikke være sort eller rødt, der tænkes på, men guld, det flydende guld — Bayerns bedste øl.« I 2009 blev »Oktoberfestbier« i en avisartikel beskrevet fra de internationale forbrugeres synspunkt med følgende ord: »En øl, som verdens opmærksomhed er rettet imod« Derefter stod der i en avisartikel i 2011 om »Oktoberfestbier« kort og præcist: »En ting er sikker: alle »Wiesnbier«, som bryggerierne har lavet til årets Oktoberfest, er fantastisk gode.« Pressens vurderinger stemmer overens med forfatteren Thomas Wolfes beretning om sit besøg til Oktoberfest i 1928, hvor han fremhæver »Oktoberfestbiers« særlige kvalitet: »Beretteren, der er lige så anonym som den begejstring og eufori, der straks griber ham på Wiesn, må spørge for at forstå virakken: »Øl?«, spurgte jeg, »Hvorfor øl? Hvorfor kommer folk her for at drikke øl? Hvorfor har de berømte bryggerier bygget alle disse haller, når hele München er berømt for øl, og byen har hundredvis af øltaverner? Hans ledsager Heinrich svarede, at han havde en pointe, men: »Det her er »Oktoberfestbier.« Den berømte ølanmelder Michael Jackson beskrev også den »Oktoberfestbiers« uforlignelige kvalitet som følger: »Oktoberfestbier« har en smag med alpine dimensioner og smagsnoter af fløde og malt... «.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn

Den lange tradition for at fremstille »Oktoberfestbier« til festivalen i München, ølsalget under den verdensberømte og kendte Oktoberfest, som har eksisteret i mere end 200 år, og »Oktoberfestbiers« særlige karakter som fyldig og rund øl med en helt central rolle har ført til, at »Oktoberfestbier« er blevet en velkendt og populær specialøl i Tyskland og internationalt, der med sit omdømme tjener som ambassadør for München og er uløseligt forbundet med byen og dens levevis. Festivalen, hvor den berømte »Oktoberfestbier« stammer fra og serveres, er kendt i hele verden.

En af de første omtaler af, at kun øl brygget af bryggerier i det geografiske område måtte serveres i Oktoberfest, findes i en afgørelse fra byens kommunale myndigheder vedrørende Oktoberfest, der var gældende frem til 1850. I artikelserien *Miscellanea Bavarica Monacensia*, udgave 100, med titlen *Das Münchner Oktoberfest* [Oktoberfest i München], nævnes det kort, at fire restauratører i München og omegn blev forhindret i at servere øl fra Tölz kommune (ca. 45 km fra München) ved Oktoberfest. Kun de 18 restauratører i München, hvis øl kom fra de lokale bryggerier i München, fik tilladelse til at servere deres produkter til Oktoberfest. De fire restauratører fra det omkringliggende område fik tilladelse til at sælge deres øl uden for Oktoberfest i Sendlinger Höhe-området i god afstand fra festivalen.

Befolkningen i München forbinder »Oktoberfestbier« med historien og traditionerne bag Oktoberfest, som de lærer om i skolen. Den periode, hvor Oktoberfest finder sted, betegnes således ofte i München som en »sæson« i sig selv, svarende til »Starkbierzeit« (»sæson for stærk øl« i marts).

Hvert år kommer talrige besøgende fra hele verden til Oktoberfest for at nyde den særlige øl i den traditionelle atmosfære. Ifølge myndighederne i München besøgte over 6 mio. mennesker i gennemsnit Oktoberfest i de 10 år op til 2010, og de drak i gennemsnit 6,24 mio. liter øl pr. år.

Ordet »Oktoberfestbier« forbindes ikke kun med øl af en bestemt kvalitet, men også med byen München, og det fremgår af to forbrugerundersøgelser gennemført i nyere tid.

Deltagerne i en undersøgelse, der blev gennemført i Tyskland i 1980, fik stillet følgende spørgsmål: »Forestil dig, at du får en flaske øl på en bar eller hos venner, og på flaskens etiket står der: »Oktoberfestbier«. Hvor tror du, at den er brygget?« 70 % af respondenterne fra Tyskland og 84 % af respondenterne fra Bayern svarede umiddelbart München.

En empirisk markedsundersøgelse, der blev gennemført i Østrig i 2008, viste, at 68,5 % af lejlighedsvis øldrikkere var bekendt med navnet »Oktoberfestbier«, og at 53,5 % af gruppen knyttede betegnelsen til byen München.

»Oktoberfestbiers« betydning for Oktoberfest, for byen München og for andre steder fremgår bl.a. af, at prisen på et »Maß« (et glas på 1 liter) »Oktoberfestbier« fortsat er genstand for politisk debat i München og Bayern i modsætning til prisen på almindeligt øl.

En artikel i *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung* af 21. september 2003 af Thimo Heeg omhandlede dette forhold, og det hedder, at »det vigtigste spørgsmål for Oktoberfest i München er altid det samme: hvor meget koster en liter øl i år?«. Tidligere var det spørgsmål ikke altid til diskussion. I 1844 måtte »stærkt bevæbnede« soldater af reserven for eksempel tilkaldes som vagter, da der var protester mod ølprisen det år, og der var frygt for yderligere protester (Münchens officielle magasin *Wiesn*, *200 Jahre Oktoberfest*, Münchner Merkur og tz).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/29500>

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

(2022/C 252/09)

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.

ENHEDSDOKUMENT

»CASTAGNA DI ROCCAMONFINA«

EU-nr.: PGI-IT-02764 — 16.3.2021

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Castagna di Roccamonfina«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

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

Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Castagna di Roccamonfina« er forbeholdt frugter, der tilhører sorten Primitiva (eller Tempestiva), Napoletana (eller Riccia Napoletana), Mercogliana (eller Marrone), Paccuta og Lucente (eller Lucida), der er produceret i det afgrænsede geografiske område.

På markedsføringstidspunktet skal produktet udvise følgende kendetegn:

a) friske kastanjer:

- frugt: asymmetrisk form, nærmest sfærisk, af middel størrelse
- kalibrering: højst 110 frugter pr. kg udvalgt og/eller kalibreret produkt
- spiselig del: mindst 83 %
- hinde: udgør højst 17 % af den samlede frugt, kastanjebrun med mørkere striber, der ikke er særlig synlige, tynd og hård konsistens
- kerne: mælkehvid farve med en sprød konsistens og en mellemsød og delikat smag
- kemisk sammensætning af den spiselige del:
- vand: 51-57 %
- proteinindhold: 2,3-3,3 g/100 g
- samlet indhold af kulhydrater: 38-46 g/100 g
- lipider: 1,5-2,3 g/100 g
- hinde: tynd, brun, når kun en smule ind i kernen, har en gennemsnitlig klæbeevne
- forekomsten af ormebeskadigede, deformerede, skimmelbeskadigede, plettede frugter er underlagt de tolerancegrænser, der er fastsat i de generelle handelsnormer (bilag I, del A, i forordning (EF) nr. 543/2011).

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

b) tørrede kastanjer med skal:

- asymmetrisk form, nærmest sfærisk, forholdsvis blød konsistens og en sødlig smag af skrælet frugt
- kalibrering: højst 250 frugter pr. kg
- kemisk sammensætning af den spiselige del:
- vand: højst 15 %
- proteinindhold: 4,4-5,4 g/100 g
- totalt indhold af kulhydrater: 60-65 g/100 g
- lipider: 3-3,5 g/100 g
- tørt udbytte i skallen: højst 50 vægtprocent
- hinde: tynd og hård konsistens
- forekomsten af indre eller ydre fejl (frugten er brækket åben, ormebeskadiget eller skimmelbeskadiget) er underlagt de tolerancegrænser, der er fastsat i de generelle handelsnormer (bilag I, del A, i forordning (EF) nr. 543/2011).

Produktet skal være fri for enhver form for aktivt skadedyrsangreb.

c) hele tørrede kastanjer, afskallede:

- sfærisk form, forholdsvis blød konsistens og en sødlig smag
- kalibrering: højst 300 frugter pr. kg
- vandindhold i hele tørrede frugter: højst 15 %
- afskallet tørt udbytte: højst 50 vægtprocent
- forekomsten af indre eller ydre fejl (frugten er brækket åben, ormebeskadiget eller skimmelbeskadiget) er underlagt de tolerancegrænser, der er fastsat i de generelle handelsnormer (bilag I, del A, i forordning (EF) nr. 543/2011).

Produktet skal være fri for enhver form for aktivt skadedyrsangreb.

d) hele afhindede kastanjer:

- sfærisk form, forholdsvis knasende konsistens og en sødlig smag
- kalibrering: højst 200 frugter pr. kg
- tilstedeværelse af en hinde på frugten: højst 3 %
- forekomst af ormebeskadede eller skimmelbeskadede frugter: højst 2 %
- tilstedeværelse af forkullet frugt: højst 5 %.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

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

Sortering, kalibrering, behandling, sterilisering, tørring, skrælning og konservering af frugten finder sted i det område, der er defineret i nedenstående punkt 4.

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

- *Emballering af friske produkter:* Produktet skal udbydes til salg i beholdere med en kapacitet på mellem 0,250 og 25 kg fremstillet af materiale, der er tilladt i henhold til national lovgivning og EU-lovgivning.
- *Emballering af tørt produkt med skal:* Kastanjer med skal skal markedsføres i emballage, der er tilladt i henhold til national lovgivning og EU-lovgivning, og som indeholder en produktmængde på mellem 0,150 kg og 25 kg.
- *Emballering af tørt afskallet produkt:* Kastanjer med skal skal markedsføres i emballage, der er tilladt i henhold til national lovgivning og EU-lovgivning, og som indeholder en produktmængde på mellem 0,100 kg og 25 kg.

- *Emballering af afhindede produkter*: Emballeringsstyperne for hele afhindede kastanjer er tilladt i henhold til den gældende lovgivning for det pågældende produkt, forudsat at kvalitetskendetegnene ikke påvirkes. Tilstedeværelsen af fremmedlegemer af nogen art er ikke tilladt.

Vakuumballering i en beskyttende atmosfære og dybfrosne produkter er tilladt.

Beholderne skal altid være forseglet således, at indholdet ikke kan fjernes, uden at forseglingen brydes.

Emballeringen foregår under tilsyn af det organ, der af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug er bemyndiget til at føre tilsyn med den beskyttede geografiske betegnelse »Castagna di Roccamonfina«. Dette er med henblik på at bekræfte oprindelsen og kontrollere, at produktet og den måde, det præsenteres på, er i overensstemmelse med varespecifikationerne.

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



Etiketten på salgsemballagen skal med tydelig og letlæselig skrift være forsynet med betegnelsen »Castagna di Roccamonfina« efterfulgt af forkortelsen BGB og følgende logo:

Det er forbudt at tilføje en betegnelse til »Castagna di Roccamonfina«, som ikke udtrykkeligt er fastsat, herunder adjektiverne: fine [fin], scelto [udvalgt], selezionato [udvalgt] og superiore [udsøgt]. Sandfærdige og kontrollerbare henvisninger, der beskriver fabrikanternes metoder, er tilladt, f.eks. navnet på den anvendte sort eller »håndplukket produkt«. Det er tilladt at anvende navne, firmanavne og mærker, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen. Det er ikke tilladt at anvende andre geografiske betegnelser.

Der må ikke tilføjes andre betegnelser på etiketten, som ikke udtrykkeligt er nævnt i denne specifikation. Følgende skal også angives: navn, firmanavn og adresse på producenten og emballeringsvirksomheden samt alle de oplysninger, der kræves i henhold til gældende lovgivning.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Castagna di Roccamonfina« omfatter hele det administrative område for kommunerne: Caianello, Conca della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora og Piccilli, der alle tilhører provinsen Caserta.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om anerkendelse af betegnelsen »Castagna di Roccamonfina« er baseret på frugtens stærke nationale og internationale omdømme og dens primære kendetegn, som er frugtens tidlige modning.

Hele det geografiske område for »Castagna di Roccamonfina« er domineret af Vulcano di Roccamonfina, den ældste vulkanske lokalitet i Campania, som er et grundlæggende element i det omkringliggende områdes historie og liv, og som er blevet endnu mere imponerende på grund af den enorme og smukke kastanjeskov, der dækker en stor del af området. Med hensyn til flora er den dominerende art faktisk den søde kastanje (*Castanea sativa*), der er spredt over næsten hele området omkring vulkanen.

I løbet af de forskellige geologiske æraer har det vulkanske kompleks i Roccamonfina udledt tilstrækkeligt pyroklastisk materiale til at dække et enormt område, hvilket gør jorden usædvanligt frugtbar. Hele området har en neutral-acidofil jordbund, der er ideel til dyrkning af kastanjer. Jorden er dækket af god, dyb, meget frugtbar jord med en sub-sur pH, masser af humus og mange underjordiske lag. Klimaet er også særligt gunstigt for kastanjeplantager med en gennemsnitlig årlig nedbør på 838 mm og en gennemsnitstemperatur på 12,8 °C.

Disse jordbunds- og klimaforhold (vulkansk jord, lavtliggende placering og et varmt fugtigt klima) er særligt gunstigt for en tidlig modning af frugten, hvilket gør det muligt for produktet at være til stede på det italienske og udenlandske kastanjemarked på et tidligt stadium. Som det fremgår af markedsrapporter og -lister, åbner »Castagna di Roccamonfina« faktisk kastanjehandlen i Italien (med undtagelse af produktionen af euro-japanske hybrider). Dette skyldes, at høsten i BGB-området, som fremmes af kastanjernes tidlige naturlige fald, normalt slutter på det tidspunkt, hvor den begynder i alle de øvrige produktionsområder, dvs. omkring perioden mellem den 10. og 20. oktober.

Som symbol på den lokale landbrugsøkonomi og landbrugskulturen i området har »Castagna di Roccamonfina« også en meget lang historie.

Kastanjen var til stede i Roccamonfina-området, flere hundrede år før romerne begyndte at dominere området. Det var imidlertid i middelalderen efter de barbariske invasioner, at kastanjedyrkning blev en væsentlig del af områdets økonomi og lokalbefolkningens levebrød. Kastanjen var den vigtigste kilde til mad om vinteren og i perioder med hungersnød, og den spillede en central rolle i familielivet for befolkningen i og omkring Roccamonfina. Træet blev brugt til at fremstille tagbjælker i huse, møbler og værktøj og blev brændt i ovne og ildsteder. Der er mange historiske henvisninger til kastanjen i middelaldersperioden, hovedsagelig vedrørende overdragelse af ejendomsretten til kastanjeplantager, der er nedfældet i dokumenter om arvesager og salg samt dekreter, hvoraf mange stadig opbevares i de værdifulde arkiver og biblioteker, der findes i hele området. Med ankomsten af Angevinerne i 1270 begyndte kastanjerne i Roccamonfina også at få kommerciel betydning. Området fik faktisk retten til et ugentligt marked om efteråret og en årlig festival.

Men den virkelige, mest populære historie om »Castagna di Roccamonfina«, som de lokale indbyggere i århundreder har overleveret, begyndte med historien om den mest værdifulde historiske og religiøse lokalitet i området, Santuario della Madonna dei Lattani [helligdom for vor frue fra Lattani], et religiøst kompleks omgivet af gamle kastanjeskove, der består af en kirke, Convento dei frati francescani [de franciskanske munkes kloster] og Eremitaggio di San Bernardino [eremitbolig for San Bernardino], og som allerede var berømt, da helligdommen blev bygget. Legendens fortæller os, at Sankt Bernardino, efter at være kommet til Roccamonfina for at hylde et billede af jomfruen, der blev fundet af en hyrdedreng i en nærliggende hule, plantede en tør gren fra et kastanjetræ i jorden, som derefter spirede. Munkene podede derefter stiklinger fra det hellige træ til nærliggende kastanjetræer, hvilket ifølge indbyggerne er det, der ligger til grund for »Castagna di Roccamonfina«.

I flere århundreder har samspillet mellem det miljø, der er gunstigt for kastanjetræet, og de lokale landbrugerens evne til at vælge spontane økotyper gjort det muligt at udvikle en rig socioøkonomisk og kulturel struktur. I de efterfølgende generationer har producenterne derfor dyrket dette spontane skovprodukt, forædlet det og spredt dets navn og omdømme langt ud over nærområdet.

Den stadig større betydning af kastanjedyrkingen i området gennem århundreder er blevet bekræftet af love og statutter udstedt lige fra sen middelalder til moderne tid, der har til formål at beskytte den fælles brug af kastanjeskovene og pålægge dem, der indsamler frugten ulovligt eller svigagtigt, meget store bøder, navnlig på tidspunktet for frugtens fald.

Kastanjens økonomiske betydning for området blev også bekræftet i de efterfølgende århundreder af skriftlige optegnelser, ikke kun lokale, såsom »La Sede Degli Aurunci« fra 1737, hvilket klart viser betydningen af »Castagna di Roccamonfina«, navnlig som en værdifuld økonomisk ressource for hele området.

Denne betydning er i endnu højere grad blevet dokumenteret af markedsrapporter, hvor salgsprisen for forskellige kastanjesorter fra Roccamonfina siden midten af det 19. århundrede er blevet registreret. Disse omfatter »Catasto Provvisorio del Comune di Marzano« fra 1834, som angav følgende blandt de typer, der købes og sælges i kommunen: ... le Castagne Tempestive di Roccamonfina [... de tidlige kastanjer fra Roccamonfina].

Og der er i stigende grad yderligere historiske og kommercielle beviser for betydningen af »Castagna di Roccamonfina« i senere forvaltningsakter, købs- og salgsaftaler, markedsrapporter, arbejder, tekniske artikler samt videnskabelige rapporter om forsøg udført på området af sagkyndige forskere.

I 1980'erne og 1990'erne var kastanjeproduktionen i Roccamonfina-området kendt for sin høje grad af innovation samt omhyggelig og regelmæssig beskæring. Dette skyldes til dels, at salget af frugten bliver stadig mere rentabelt, især sidst på sommeren, hvor de ristede kastanjer, der sælges i store byer, næsten udelukkende er »Castagna di Roccamonfina«, som er kendt for sin tidlige modning.

Dette er en frugtbar periode til fremme af produktet, som også gennemføres af institutioner som Campania-regionen, Caserta-provinsen og handelskammeret. »Castagna di Roccamonfina« er blevet nævnt i en række publikationer siden 1990'erne, hvor den ofte beskrives som et af de typiske produkter i kurven af fremragende landbrugsfødevarer, hvilket også afspejler dens økonomiske betydning: »Guida su Roccamonfina e il Monte S. Croce« fra 1996, »Campania Terra dell'Ortofrutta« fra 2003 og »Campania, luoghi, sapori, eccellenze« fra 2019 er blot et par eksempler.

Høsten af kastanjer i dette område fra slutningen af sommeren har altid været en begivenhed, der i højere grad end den økonomiske rapport for et høstår har markeret den vigtigste periode på året for hele området. I nogle få uger var Roccamonfina vært for det største kastanjemarked i hele Caserta-provinsen, hvilket var en enestående begivenhed i området. Den gik tilbage til antikken (begyndelsen af det 10. århundrede) og blev holdt på områdets største piazza. Fra september til udgangen af oktober kunne alle kastanjeproducenter tilbyde deres produkter til salg til købmænd på denne historiske piazza. Oldtidsmarkedet »Mercato della Castagna« blev til sidst en festival, med en delvis festlig karakter, der rummer alt fra en messe til at takke for høsten til lokal populærmusik og dans. Kommunerne og turistkontoret forstod indbyggernes ønske om at fejre høsten og salget af kastanjer og oprettede i 1976 »Sagra della Castagna di Roccamonfina«. Denne fejring har siden da fundet sted den anden søndag i oktober med deltagelse af hele det omkringliggende område, og indbyggerne ser den som en del af deres historiske identitet og deres landlige rødder og traditioner. Fejringen af Sagra har udviklet sig med tiden og er nu ved at blive en sand »Mostra Mercato della Castagna« [kastanjefestival] samt et traditionelt, populært og kulturelt underholdningsarrangement.

Betegnelsen »Castagna di Roccamonfina« har eksisteret og været anvendt i umindelige tider i historiske artefakter og arkivdokumenter, plakater til fejringen af Sagra og videnskabelige konferencer og anvendes også i høj grad på handelsfakturaer og etiketter på friske produkter og deraf afledte produkter. Med de nye digitale teknologier er det i dag muligt at finde alt om dette produkt på internettet: dets historie, særlige kendetegn, kulinarisk brug, hvordan og hvor den skal købes, herunder også troværdige rapporter fra gourmeteksperter, kokke og forhandlere. Der er skrevet bøger om produktet, herunder opskrifter (»L'Oro bruno di Roccamonfina« 2019). Programmer på RAI såsom »Linea Verde« (udsendt den 16. september 2011), »Serenio Variabile« (udsendt den 8. april 2013), »Buongiorno Regione« (udsendt den 4. oktober 2017), »Mezzogiorno Italia« (udsendt den 22. november 2014) og på TG Regionale (i oktober næsten hvert år) har ofte medtaget optagne og direkte rapporter om »Castagna di Roccamonfina«, navnlig under høsten og fejringen af Sagra. Ovennævnte er et supplement til de mange rapporter, der omhandler Roccamonfina og områdets kastanjer og udsendes af forskellige lokale tv-stationer (TeleLuna, Tele2000, Antenna3, ReteSei osv.).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller alternativt:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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

(2022/C 252/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, 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

»Carne Barrosã«

EU-nr.: PDO-PT-0239-AM01 — 1.3.2019

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Ansøgende sammenslutning

Legitim interesse

CAPOLIB er den sammenslutning, som har ansvaret for den oprindelige registreringsansøgning.

Sammenslutningens navn	CAPOLIB — Cooperativa Agrícola de Boticas, CRL
Sammenslutningens art	Mere end én person
Medlemmer	Producent(er)
Adresse	Avenida do Eiró nº19 5460-320 Boticas
Land	Portugal
Tlf.	00351276418170
E-mail:	geral@capolib.pt

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

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

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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)

Produktets betegnelse

Ændring

Ændring 1

Begrundelse

Der er foretaget en ajourføring af udtrykket, der anvendes til at beskrive produktet (»Carne de Bovino Barrosão«) under hensyntagen til det navn, som til sidst blev registreret (»Carne Barrosã«).

Tidligere ordlyd: »Carne de Bovino Barrosão«

Ny ordlyd: »Carne Barrosã«

Beskrivelse af produktet

Ændring

Ændring 2

Begrundelse

Der foretages en forbedring af produktbeskrivelsen, som sammenfatter de oplysninger, der er spredt over de eksisterende specifikationer, i et enkelt afsnit. Ordet »kølet« udgår, da det er hensigten fremadrettet at tillade frysning. Henvisningen til det zootekniske register ajourføres, da det nu kaldes stambogen. Henvisningerne til præsentationsformerne udgår af produktbeskrivelsen, da et særligt kapitel herom er blevet tilføjet til dette formål.

Tidligere ordlyd:

»Ved »Carne de Bovino Barrosão« forstås de kroppe eller emballerede og kølede stykker, som hidrører fra dyr af racen Barrosã, der er opført i det zootekniske register eller avlsregistret for racen, og afstammer af forældre, der er opført i det zootekniske register eller avlsregistret for kvægracen BARROSÃ.«

»Kun kød fra dyr, der er produceret og certificeret i overensstemmelse med de processer, som er fastlagt i disse produktionsspecifikationer, må forsynes med oprindelsesbetegnelsen »CARNE DE BOVINO BARROSÃO«.«

»Kun kød fra dyr, der er produceret på relevante bedrifter, som defineret i punkt 3.4 i disse specifikationer, henhørende under det geografiske produktionsområde, som defineret i punkt 2.5 i disse specifikationer, og der overholder bestemmelserne om identifikation af dyr, som defineret i punkt 3.3 i disse specifikationer, og som er blevet transporteret, hængt og forarbejdet under de forhold, der er fastsat i punkt 4 og 5 i disse specifikationer, må forsynes med oprindelsesbetegnelsen »CARNE DE BOVINO BARROSÃO«.«

Ny ordlyd: »Ved »CARNE BARROSÃ« forstås kød, som hidrører fra dyr af racen Barrosã, der er opført i stambogen eller avlsregistret for racen, og som er født og opdrættet i det geografiske område, der er defineret i overensstemmelse med disse specifikationer.«

Ændring

Ændring 3

Begrundelse

Maksimumsvægten for aldersgruppen »vitela« (»kalv«) udgår for at forenkle tilsynene med produktet, i betragtning af at dyrenes slagtevægt i henhold til Rådets forordning (EF) nr. 700/2007 af 11. juni 2007 tilsyneladende har mindre betydning for kødets egenskaber.

Tidligere ordlyd:

»Kalv: (...) minimumsvægt på 70 kg og maksimumsvægt på 130 kg.«

Ny ordlyd:

»Kød fra kategorien VITELA hidrører fra dyr (...) med en minimumsvægt på 70 kg.«

Ændring

Ændring 4

Begrundelse

En særskilt aldersgruppe, »vitelão« (»ungkreatur«) (indgår i øjeblikket i gruppen »novilho« (»ungtyr/kvie«), indføres i overensstemmelse med bilag VII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013.

Tidligere ordlyd:

»Ungkvæg: kød fra han- eller hundyr (...) på mellem ni måneder og tre år.«

»De særlige kendetegn ved slagtekroppe af dyr i gruppen »novilho« varierer inden for de grænser, der er defineret for de andre to grupper.«

Ny ordlyd:

»Kød fra kategorien »VITELÃO« hidrører fra dyr af begge køn på mellem 9 og 12 måneder ved slagtning, med en minimumsvægt på 130 kg. Farven på kødet er forskellig, og det kan både være lyserødt og rødt. Farven på fedtet er også forskellig, og det kan både være hvidt og gråhvidt. Kødets karakteristiske smag ligger imellem smagene i kategorierne »vitela« og »novilho«.

I den alder, der svarer til kødkategorien »vitelão«, ændres dyrenes ernæring, når de gradvist vænnes fra, og mælken erstattes med en ernæring baseret på græs og foder samt andre produkter fra landbrugsbedriften, såsom korn.

Eftersom de dyr, hvorfra denne kategori af kød hidrører, vænnes fra modernmælk, har kødet en lidt mere intens smag end kød fra kategorien »vitela«, som er mindre sødt og mere urteagtigt. Sideløbende hermed er kødet lidt mindre saftigt i starten, når man tygger på det, fordi det har et lavere vandindhold som følge af dyrenes ernæring. Men det lidt mørkere fedt, der opnås, giver kødet et mere friskt og saftigt præg, så snart der dannes spyt i munden, med det resultat, at kødet i lige grad er både mørt og saftigt.

Kød fra kategorien »NOVILHO« hidrører fra dyr af begge køn på mellem 12 måneder og tre år ved slagtning, med en minimumsvægt på 130 kg. Farven på kødet er forskellig, og det kan både være lyserødt og mørkerødt. Farven på fedtet er også forskellig, og det kan både være hvidt og gråhvidt og undertiden gulligt. Kødets karakteristiske smag ligger imellem smagene i kategorierne »vitela« og »vaca«.

Mere komplekse og intense smage dominerer dette kød. Det har en fastere og mindre saftig konsistens end kød fra kategorien »vitelão« på grund af det lavere vandindhold i muskelfibre. Fedtet er mørkere og mere intenst i farven end fedtet fra kategorien »vitela« og »vitelão«, og undertiden lidt gulligt. Det skyldes, at en vis del af dyrenes ernæring består af korn, hvilket fremmer deres vækst og sætter sig i fedtlaget på slagtekroppen.

Se begrundelse for ændring 3.

Ændring

Ændring 5

Begrundelse

Den øvre grænse på fire år i aldersgruppen »vaca« (»ko«) udgår, hvilket gør det muligt at imødekomme markedets nye præferencer, hvor der er stigende efterspørgsel efter kød fra ældre dyr. Kategorien af kød fremgår altid af mærkningen, som i dette tilfælde er »ko«. Kødets organoleptiske egenskaber forbedres med årene. I den tidligere varespecifikation blev grænsen på fire år for denne kategori fastsat på et empirisk grundlag uden nogen teknisk begrundelse, men også fordi udskiftningsprocenten i besætningerne ved indsættelse af nye dyr var meget lav. Faktisk var antallet af Barroså-avlsskvæg faretruende lavt, og de var tæt på udryddelse. Af selv samme grund var den zootekniske værdi og kvaliteten af slagtekroppe i gennemsnit meget lav i 1990'erne.

På grund af de forbedringer, der er opnået hos dyrene, navnlig som følge af anvendelse af inseminering, er dyrenes zootekniske værdi og kropsbygningen for slagtekroppene blevet væsentlig bedre. Det betyder, at værdien af kødet fra de ældre dyr er meget højere nu.

Disse faktorer har medført langt mere rotation i besætningerne, idet den gennemsnitlige produktive levetid er kortere, og slagtning af dyr med kød i meget god stand forekommer langt oftere.

Sideløbende hermed har der også været stor efterspørgsel fra forbrugerne efter kødet fra disse dyr, da dets organoleptiske egenskaber er utrolig gode og yderst eftertragtet. Det giver ikke mening i dette scenarie at sætte aldersgrænsen for dyr, der skal afsættes i kategorien »vaca«, til fire år. Kød fra dyr, der er over tre år, og som allerede er stoppet med at vokse og har et fuldt udviklet organsystem (nervesystem, skelet, muskler og hud), har identiske egenskaber, uanset dyrenes alder. Som forklaret tidligere er denne type kød mørkere med mørkere, mere gulligt fedt. Det er mindre saftigt og mørt, men med kraftigere og mere intens smag og aroma. På grund af ernæringen og avlsmetoderne beskrevet ovenfor er variationen (som naturligt findes og tager lidt til i intensitet med alderen) ikke så stor, at det kan begrunde yderligere opdeling i flere forbrugskategorier, som blot ville forvirre distributørerne og forbrugerne, da det ligger helt fast fra markedets side, at kød fra kategorien »vaca« hidrører fra dyr på over tre år.

Det er også nødvendigt at forbedre beskrivelsen af de særlige kendetegn ved »vaca«-kød i overensstemmelse med enhedsdokumentet.

Tidligere ordlyd: Slagtekroppe af dyr i den kategori, der er defineret i de relevante afsnit i det foregående punkt, på mellem tre og fire år og med en minimumsvægt på 130 kg. Kødets farve er mørkerødt, og fedtet har en gråhvid farve. Selv om kødet ikke er så mørt, er det både saftigt og smagfuldt.

Ny ordlyd: Kød fra kategorien »VACA« hidrører fra dyr af begge køn på mindst tre år ved slagtning, med en minimumsvægt på 130 kg. Kødets farve er mørkerød. Fedtet har en gråhvid farve og ofte en mere gullig nuance, jo ældre dyrene er. Kendetegnene ved kød fra kategorien »novilho« er endnu mere udtalt ved kød fra kategorien »vaca«. Det er lidt mindre mørt og saftigt, men det har en mere intens og urteagtig eftersmag. På grund af fedtet i muskelfibre er følelsen af saftighed langt mere intens, når man har tygget på det. Smagen af fedt er mere intens og cremet.

Ændring

Ændring 6

Begrundelse

Henvisningerne til kropsbygningsklasser og fedtningsgrad udgår. Ændringen har til formål at bringe acceptkriteriet for slagtekroppe i overensstemmelse med nye forbrugertendenser og præferencer under hensyn til de teknologiske processer, der er tilgængelige i øjeblikket, og som giver mulighed for varieret anvendelse og forbedring af dette kød.

Tidligere ordlyd:

»Slagtekroppe klassificeres i overensstemmelse med EF-handelsklasseskemaet i forordning (EØF) nr. 1026/91. I overensstemmelse med kategorierne defineret i punkt 2.3., klassificeres slagtekroppene som følger: — kalv: klasserne U, R, O og P — ungkvæg: klasserne S, E, U, R og O — ko: klasserne E, U, R, O og P.«

»Med hensyn til fedningsgrad kan slagtekroppe i kategori 4 kun certificeres, når de skal slagtes. Slagtekroppe i kategori 5 er ikke omfattet.«

Ny ordlyd: (udgår)

Denne faktor hjælper med at sikre højere kvalitet og øger forbrugernes tillid.

Kød fra klasse P med et fedtindhold på 5 anvendes kun til at producere hamburgere, kødboller, hakket kød, patéer og lignende produkter.

Dette giver til gengæld mulighed for strengere udvælgelse af kød, som sælges i naturlig og ubearbejdet form.

Ændring

Ændring 7

Begrundelse

Henvisningen til klassificeringen af stykker af kød udgår, da det er en generel oplysning uden specifikke egenskaber relateret til »CARNE BARROSA«.

Tidligere ordlyd: »For alle ovennævnte kategorier vedtages følgende klassificering for stykker af kød: — Ekstra: kam, filet — Kategori 1: culotte, entrecote, tyksteg, inderlår, skank, yderlår, bov (primære udskæringer) — Kategori 2: andre bovstykker, ribbensstykker, slag klump, hals og tykkam, bov med forskank, slag og skank — Kategori 3: spidsbryst, bovstykke, short ribs, hale.«

Ny ordlyd: (udgår)

Geografisk område

Ændring

Ændring 8

Begrundelse

Den administrative afgrænsning af det geografiske område ajourføres, uden at der foretages ændringer i selve det geografiske område. Eftersom en stor del af området, der nu er Vizela kommune (som etableret i 1998 med vedtagelsen af lov nr. 93/98 af 1. september 1998), er blevet adskilt fra Guimarães og Felgueiras kommune, ajourføres listen over kommuner, der henhører under det geografiske område, og omfatter nu Vizela kommune (med undtagelse af Santa Eulália sogn, da det er blevet adskilt fra Lousada kommune, som ikke er en del af det geografiske område).

Tidligere ordlyd: »Det geografiske område (...) begrænses til kommunerne (...) Guimarães, (...) Felgueiras (...)«

Ny ordlyd: »Det geografiske område (...) begrænses til kommunerne (...) Guimarães, Vizela (med undtagelse af Santa Eulália sogn), (...) Felgueiras (...)«

Bevis for oprindelse

Ændring

Ændring 9

Begrundelse

Under henvisning til de nuværende strenge krav til identifikation af dyr, muligheden for kontrol hermed, og de nødvendige garantier for sporbarhed, som skal dokumenteres at være på plads på kvægbedrifterne, er der ingen begrundelse for at fastholde kravet om, at kun dyr af racen Barrosã må forekomme i hver produktionsenhed. Derfor ophæves denne begrænsning, selv om kravet om, at der skal føres tilsyn med hele besætningen, fortsat er gældende.

Tidligere ordlyd: »Intet andet kvæg end kvæg af racen Barrosã må holdes på produktionsenheden, hvor de er registreret.«

Ny ordlyd: (udgår)

Ændring

Ændring 10

Begrundelse

Under henvisning til den strenge lovgivning for så vidt angår dyrevelfærd, navnlig obligatoriske hvileperioder under transport og før slagting, er der ingen begrundelse for at fastholde kravet om, at dyrene skal slagtes samme dag, som de ankommer til slagteriet. Derfor udgår denne bestemmelse for at sikre, at dyrenes velfærd opretholdes, og for at give aktørerne større frihed til planlægning af transport og slagting.

Tidligere ordlyd: »Dyr, som kan certificeres, skal slagtes i en samlet og uafbrudt sekvens den samme dag.«

Ny ordlyd: »Dyr skal slagtes i en samlet og uafbrudt sekvens.«

Ændring

Ændring 11 (4 Bevis for oprindelse)

Begrundelse

Kravene i dette afsnit er blevet revideret for at afskaffe forældede eller overflødige bestemmelser på baggrund af den nuværende lovgivning, eller som bør indgå i tilsynsprocedurene snarere end specifikationen. Bestemmelserne om registrering af aktører ajourføres på baggrund af kravene til officielle tilsyn på dette område.

Tidligere ordlyd:

»Anvendelsen af oprindelsesbetegnelsen »CARNE DE BOVINO BARROSAO« er begrænset til producenter, som: a) organet, der er indehaver af oprindelsesbetegnelsen, udtrykkeligt har givet tilladelse til, b) hvis bedrift er beliggende i det geografiske område, c) overholder alle reglerne for produktion i disse specifikationer, d) forpligter sig skriftligt til ikke at sælge kød fra andre kilder, og/eller med andre egenskaber, under navnet »CARNE DE BOVINO BARROSAO«, e) accepterer, at tilsynsordningerne oprettes af tilsyns- og certificeringsorganet.«

»Dyrene skal slagtes på særlige slagterier, som er akkrediteret af certificeringsorganet og godkendt af sammenslutningen, der har ret til at anvende oprindelsesbetegnelsen (...)«.

»Opskæring og emballering må kun foregå i lokaler, som certificeringsorganet fører tilsyn med, og som er godkendt af den sammenslutning, der har ret til at anvende oprindelsesbetegnelsen. Kun i sådanne lokaler må slagtekroppene og stykker heraf udskæres og bringes i omsætning med certificeringsmærker.«

Ny ordlyd:

»Aktører, der agter at udøve aktiviteter inden for produktion, slagting, opskæring, bearbejdelse og emballering af »CARNE BARROSAO« forpligter sig skriftligt til at overholde bestemmelserne i disse specifikationer.«

»Aktiviteterne inden for produktion, slagting, opskæring, bearbejdelse og emballering af »CARNE BARROSAO« skal ske i overensstemmelse med bestemmelserne i disse specifikationer og er underlagt de tilhørende tilsynsordninger.«

»Aktørerne skal sikre, at særlig sporbarhed af »CARNE BARROSAO« opretholdes gennem alle produktionsled, indtil det er bragt i omsætning.«

Ændring

Ændring 12 (4 Bevis for oprindelse)

Begrundelse

Kravene i dette afsnit er blevet revideret for at afskaffe forældede eller overflødige bestemmelser på baggrund af den nuværende lovgivning, eller som bør indgå i tilsynsprocedurene snarere end specifikationen. Bestemmelserne om registrering af aktører ajourføres på baggrund af kravene til officielle tilsyn på dette område.

Tidligere ordlyd:

»Kun kød fra dyr, der er opført i det zootekniske register/avlregistret for racen Barrosã må forsynes med oprindelsesbetegnelsen. Kun dyr, som certificeringsorganet har ført tilsyn med fra fødslen, kan være berettiget til godkendelse af oprindelsesbetegnelsen. Alle kreaturer fra en bedrift, som er opført i registrene over oprindelsesbetegnelsen skal identificeres individuelt ved hjælp af to øremærker — øremærke fra ordningen for identifikation af dyr og et tilsvarende fra det zootekniske register/avlregistret. Dyrene skal mærkes inden for de første tre levemåneder.«

»Produktionsenhederne kan kun indføres i bedriftsregistrene over oprindelsesbetegnelsen, hvis de (...) indfører hele deres kvægbesætning, forpligter sig til at overholde reglerne for behandling, avl og sundhed i disse specifikationer og alle andre regler, som måtte vedtages, og frivilligt ansøger producentsammenslutningen om at opnå denne status.«

»Kun bedrifter indført i det register over bedrifter, som føres af sammenslutningerne af opdrættere, og som forpligter sig til at overholde alle ovennævnte betingelser, må producere dyr, der kan opnå oprindelsesbetegnelsen.«

»Hver bedrift skal føre fortegnelser over følgende: identitetskort med angivelse af dyrets herkomst samt en sundhedsjournal for hvert dyr, staldjournal, som navnlig skal indeholde en liste over de dyr, der holdes, fordelt på kategori eller med nummeret på det tilsvarende øremærke, datoen for de forskellige sundhedsmæssige indgreb, køb og salg, dødsfald og udskiftninger«.

Ny ordlyd:

»«CARNE BARROSÃ» må kun produceres på produktionsenheder, der er beliggende inden for det geografiske område, og med hvis kvægbesætninger der føres tilsyn. «CARNE BARROSÃ» må kun hidrøre fra dyr, der har været ført tilsyn med siden fødslen.«

»Hver bedrift skal føre registre, der giver mulighed for identifikation af alle dyrene, som holdes på bedriften, deres øremærker og elektroniske identifikatorer (hvor det er relevant), alder, køn og helbredshistorik.«

Ændring

Ændring 13 (4 Bevis for oprindelse)

Begrundelse

Kravene i dette afsnit er blevet revideret for at afskaffe forældede eller overflødige bestemmelser på baggrund af den nuværende lovgivning, eller som bør indgå i tilsynsprocedurerne snarere end specifikationen. Bestemmelserne om registrering af aktører ajourføres på baggrund af kravene til officielle tilsyn på dette område.

Tidligere ordlyd:

»Følgende oplysninger skal forefindes på hvert slagteri: dyrenes slagtenummer, og hvordan disse svarer til øremærkenumrene.«

» (...) tidsplanen for slagtning skal være udarbejdet på forhånd for at garantere tilstedeværelsen af certificeringsorganet. I kvægfoldene hos slagterier, som er indført i registret over oprindelsesbetegnelsen, skal de registrerede dyr holdes fuldstændig adskilt fra ikke-registrerede dyr i løbet af hvileperioden forud for slagtning. (...) Kun hele, halve og kvarte slagtekroppe kan indleveres, med oprindelsesbetegnelsecertifikat, til opskærings- og distributionsanlæg og registrerede salgssteder. En befuldmægtiget, der udpeges af certificeringsorganet, skal besøge alle slagterierne for at føre tilsyn med slagtningerne og foretage kontrol som beskrevet i disse produktionsspecifikationer samt alt andet, som certificeringsorganet anser for nødvendigt.«

»Fortegnelser over modtagne og afsendte produkter skal opbevares i hvert opskærings- og pakkelokale, og det samme gælder for fortegnelser over overensstemmelse mellem de certificeringsmærker, der er modtaget, og dem, der er udstedt.«

Ny ordlyd:

»Hvert slagteri skal føre fortegnelser over dyrenes slagtenummer, og hvordan disse svarer til øremærkenumrene.«

»I hvert opskærings- og pakkelokale skal der føres fortegnelser over modtagelse og afsendelse af «CARNE BARROSÃ».«

»Under transport til slagteriet, i hvileområder og i slagteriernes kvægfolde skal dyrene holdes adskilt fra dyr, der ikke kan opnå certificering.«

Ændring

Ændring 14 (4 Bevis for oprindelse)

Begrundelse

Kravene i dette afsnit er blevet revideret for at afskaffe forældede eller overflødige bestemmelser på baggrund af den nuværende lovgivning, eller som bør indgå i tilsynsprocedurene snarere end specifikationen. Bestemmelserne om registrering af aktører ajourføres på baggrund af kravene til officielle tilsyn på dette område.

Tidligere ordlyd:

»Hvert salgssted skal føre fortegnelser, som ajourføres hver dag, over følgende: modtagelse og afsendelse af certificeret kød, certificeringsmærker, der ejes og udstedes til forbrugerne.«

»Følgende registre og dokumentation skal opbevares hos certificeringsorganet: register over bedrifter, dokumentation for, at producenten er med i oprindelsesbetegnelsesordningen, register over slagterier, register over opskærings- og pakkelokaler, register over salgssteder, liste over udstedte certificeringsmærker (med angivelse af udstedelsesdato, nummer på certificeringsmærket samt organet, der har modtaget det), fortegnelser over udleveringer af de udstedte forudnummererede forsendelsesfortegnelser (der skal gøre det muligt at genskabe slagtekroppen), som skal indeholde dokumentation for overensstemmelse mellem de forsendelser, der forsendes, og de udstedte certificeringsmærker, og som ledsager og identificerer de hele, halve eller kvarte slagtekroppe fra slagteriet til opskærings- og pakkelokalet eller slagteren. Dokumentationen i disse fortegnelser centraliseres på månedsbasis: slagtelister, der sendes hver måned af den befuldmægtigede, som er godkendt af certificeringsorganet (med angivelse af dyrenes identifikationsnummer og de respektive ordrenumre på slagteriet), overensstemmelse mellem de certificeringsmærker, der anvendes af hvert af organerne i produktionssektoren, koderne, navne på avlerne, adresse og nummer på oprindelsesbedriften for de slagtede dyr for hvert slagteri.«

»Certificeringsorganet skal føre tilsyn med alle salgssteder, der er åbne for offentligheden (slagterbutikker, specialbutikker, supermarkeder eller restauranter) og godkendes af den sammenslutning, der har ret til at anvende oprindelsesbetegnelsen. Der kan kun gives godkendelse til de salgssteder, hvor de sundhedsmæssige og sanitære forhold er i overensstemmelse med gældende lovgivning. I tilfælde hvor kød sælges i detailhandlen og ikke er pakket ind, skal det angives særskilt og/eller sælges eksklusivt på bestemte dage. Certificeringsorganet skal til enhver tid garantere udskæringernes og/eller stykkernes identifikation og oprindelse og bestræbe sig på at sikre, at enhver forveksling hos forbrugerne undgås. Informationsfoldere med de samme oplysninger, som fremgår af det identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen, der er påført emballagen, skal være tilgængelige for forbrugeren på salgsstedet. På alle salgssteder skal »identifikationspladen«, der tillader salg, præsenteres et sted, der er umiddelbart synligt for forbrugerne. Den skal fjernes, hvis virksomhedens salgsgodkendelse trækkes tilbage.«

Ny ordlyd: (udgår)

Produktionsmetode

Ændring

Ændring 15

Begrundelse

Der foretages en mindre ændring i den tekst, der beskriver foderstyring, for at forbedre dens anvendelse på håndteringen af ungdyr. Det traditionelle system bygger på, at de voksne dyr sættes på græs hver dag, medmindre vejret er dårligt. Ved voksenkvæg forstås kvæg på over 12 måneder, dvs. dyr opdelt i kategorien ungtyr og ko, som græsser på uopdyrket land i bjergområder.

Ungdyr forbliver imidlertid på bedriften og venter på, at deres mor vender tilbage fra græsning, så de kan die. Begrundelserne for denne adskillelse er, at det er vanskeligt for ungdyrene at klare den hårde vinter udenfor og ledsage det voksne kvæg på deres lange daglige færden til marsken og markerne, hvoraf mange er vanskelige at nå og beliggende i et kuperet og ujævnt terræn. Det skal bemærkes, at dyrene kan tilbagelægge adskillige kilometer om dagen fra bedriften til overdrevene og markerne og tilbage igen. Hvis ungdyrene skulle ledsage deres forældre på disse ture, ville kvaliteten af deres kød falde betydeligt, navnlig for så vidt angår dets kendetegn og værdsatte mørhed.

Tidligere ordlyd: »Kvæg vil kun blive holdt permanent i stalde nogle dage i løbet af vinteren, når de ikke kan sættes på græs på grund af dårligt vejr.«

Ny ordlyd: »Voksenkvæg vil kun blive holdt permanent i stalde nogle dage i løbet af vinteren, når de ikke kan sættes på græs på grund af dårligt vejr.«

Ændring

Ændring 16

Begrundelse

Teksten vedrørende avl udgår, da det vigtigste kriterium i øjeblikket med hensyn til at fastsætte det ideelle tidspunkt er vægten og kropsudviklingen og ikke alderen. Desuden er teksten begrænset til at beskrive almindelig praksis, og manglende overholdelse har ingen konsekvenser for certificeringen af kødet fra moderen eller ungdyret.

Tidligere ordlyd: »Ungkvier vil først være omfattet, når de er mellem 18 og 24 måneder gamle.«

Ny ordlyd: (udgår)

Ændring

Ændring 17

Begrundelse

Den vejledende liste over produkter, der kan have indflydelse på dyrenes normale vækst, udgår for at udvide forbuddet mod brug af disse.

Tidligere ordlyd: »Det er under ingen omstændigheder tilladt at anvende produkter, der kan have indflydelse på dyrenes normale vækst og udvikling, herunder kommercielt kraftfoder, hormoner, antibiotika og sulfamider.«

Ny ordlyd: »Det er under ingen omstændigheder tilladt at anvende produkter, der kan have indflydelse på dyrenes normale vækst og udvikling.«

Ændring

Ændring 18

Begrundelse

I tilfælde af mangel på foder, navnlig som følge af klimaændringer og fald i landbrugsaktiviteterne i regionen, kan det blive nødvendigt at få leveret foder fra steder uden for det geografiske område i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1151/2012 samt bestemmelserne i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 om ændring deraf, forudsat at egenskaberne ved Carne Barrosã forbliver uændret.

Denne ændring gør det også muligt at afhjælpe manglen på foder inden for det geografiske område, der overholder specifikationen i en anden kvalitetsordning (såsom økologisk produktion) eller certificeringsordning.

Tidligere ordlyd: (ingen)

Ny ordlyd: »I tilfælde af mangel på foder kan dyrefoder med oprindelse uden for det geografiske område anvendes, forudsat at det ikke overstiger 50 % af tørstoffet på årsbasis, og forudsat at kødet fra disse dyr bevarer de egenskaber, der kræves i disse specifikationer. Kontrolorganet skal underrettes om anvendelsen af dette foder på en sådan måde, at kilden, egenskaberne og mængderne, der er anvendt eller påtænkes anvendt, kan kontrolleres.«

Ændring

Ændring 19

Begrundelse

Frysning tillades uden begrænsninger. For det første er frysning af kød en dokumenteret konserveringsmetode, og korrekt frysning og optøning af kød gør ingen mærkbar forskel for kvaliteten. For det andet er denne konserveringsmetode helt afgørende for salget af »CARNE BARROSÃ« på markeder, hvortil det er umuligt at sende fersk kød på grund af dets begrænsede holdbarhed. Endelig er det afgørende, for at forbrugerne kan få adgang til »CARNE BARROSÃ«, at det er konserveret ved frysning, for at imødekomme de nuværende forbrugsmønstre.

Tidligere ordlyd: »Frysning af slagtekroppe, stege eller stykker deraf er udtrykkeligt forbudt gennem alle bearbejdningsled, undtagen i situationer, der er nærmere defineret af certificeringsinstituttet.«

Ny ordlyd: (udgår)

Ændring

Ændring 20

Begrundelse

På baggrund af udviklingen i den lovgivning, der finder anvendelse på sektoren, er visse bestemmelser blevet unødvendige, forældede, overflødige eller endda uforenelige med denne lovgivning og udgår derfor.

Tidligere ordlyd:

»Sundhed. Avlere skal følge sundhedsbeskyttelsesplanen, der er fastsat af de officielle tjenester i overensstemmelse med gældende lovgivning og muliggøre udførelse af alle behandlinger og/eller vaccinationer, der anses for nødvendige. Alle dyrlægebehandlinger skal ordineres af en dyrlæge, og dette skal registreres i dyrets sundhedsjournal. Slagtning skal ske i overensstemmelse med det minimumssikkerhedsinterval, der defineres af dyrlægen.«

»Betingelser for transport og hvile forud for slagtning. Dyr må under ingen omstændigheder lide overlast. Ruten skal være den kortest mulige fra bedriften til det nærmeste autoriserede slagteri. Lastning, losning og overførsler til enhver anden rute, som dyrene skal fragtes på, skal foregå stille og roligt, og hvert slagteri skal have de nødvendige ressourcer for at undgå at dyrene får traumer. I alle venteområder skal dyrene holdes adskilt i »bokse«. Strøelsen i disse områder skal bestå af halm, og dyrene skal forsynes med vand efter behov.«

»Slagteforhold. Det er kun tilladt at slagte dyr, der er i overensstemmelse med reglerne i gældende lovgivning om slagtning. (...) Slagterier skal sikre korrekte tekniske og sundhedsmæssige betingelser, navnlig hvad angår betingelser for opstaldning, renlighed og hygiejne, teknisk uddannelse af det personale, der er ansvarligt for slagtning og klargøring af slagtekroppen og køleforholdene (for både modning af kødet fra de slagtede kroppe og deres opbevaring).«

»Opsærings- og pakkelokaler skal overholde sundheds- og hygiejnekravene i gældende lovgivning.«

Ny ordlyd: (udgår)

Tilknytning

Ændring

Ændring 21 (tekst)

Begrundelse

Enhver unødvendig tekst, tekst uden lovgivningsmæssigt indhold eller tekst, der er overflødig på baggrund af de gældende regler for oprindelsesbetegnelser på EU-plan, udgår.

Tidligere ordlyd:

»Kvæg af racen Barrosã opdrættes i nogle temmelig ugunstigt stillede områder i det nordlige Portugal, nærmere bestemt Barroso og bjergområderne i Entre Douro e Minho. Disse områder svarer til beskrivelsen af anden og tredje form for udviklingsproblemer i meddelelsen fra Kommissionen for De Europæiske Fællesskabers meddelelse af 29. juli 1988 om »Landdistrikternes fremtid»: områder med naturlige, infrastrukturelle og strukturelle ugunstige forhold, med generelt vanskelig adgang og affolkning som følge af den indfødte befolknings nedlæggelse af landbrug.«

»Sådan som det typisk er i landbrugsområder af denne art, er produktionssystemerne rettet mod familiens selvforsyning. På denne baggrund er Barrosão-kvæg helt afgørende både for fastholdelsen af disse systemer og for familiebedrifternes økonomi.«

Ny ordlyd: »Det geografiske område for »CARNE BARROSÃ« er beliggende i dele af det nordlige Portugal (Barroso og bjergområder i Entre Douro e Minho-provinsen), hvor de naturlige, infrastrukturelle og strukturelle forhold har bidraget til produktionssystemer, der primært er rettet mod familiens selvforsyning. Barrosão-kvæg er helt afgørende både for fastholdelsen af disse systemer og de mindre familiebedrifteres økonomi.«

Ændring

Ændring 22 (tekst)

Begrundelse

Tidligere ordlyd:

»I disse situationer skal strategier for udvikling af landdistrikter baseres på en ekstensiv landbrugsform af høj kvalitet, der sigter mod at hjælpe mennesker, hvis indkomst fra landbrugsaktivitet er utilstrækkelig, og udnytte regionernes eget potentiale for at beskytte miljøet samt regionens kulturarv.

Disse produktionssystemer er kendetegnet ved at være baseret på udnyttelse af de tilgængelige naturressourcer og ekstremt sårbare over for vanskelighederne som følge af fraværet af en ramme for anvendelse af markedsmekanismer for at sikre en stabil indkomst og fraværet af en målrettet udviklingsprocedure for at sikre forbedring af landmændenes levevilkår i disse områder. På baggrund af ovenstående er fremme og forøgelse af værdien af kød fra kvæg af racen Barrosã en væsentlig og effektiv måde at nå de omtalte mål på.«

»Disse specifikationer udbredes så bredt som muligt for at sikre, at alle interesserede parter, både producenter og kommercielle organer, får kendskab til, at det er obligatorisk at overholde reglerne i disse produktionsspecifikationer for at kunne producere eller sælge kød, der må forsynes med oprindelsesbetegnelsen »Carne de Bovino Barrosã«.

»Det sikres også, at forbrugerne informeres om produktets kendetegn og deres ret til at klage.«

Ny ordlyd: (udgår)

Mærkning

Ændring

Ændring 23

Begrundelse

De særlige mærkningsregler forenkles, og overflødige eller unødvendige bestemmelser på baggrund af den nuværende lovgivning — navnlig Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 — udgår. Formålet med denne ændring er at give aktørerne større handlefrihed, når det kommer til tilpasning af produktet til markedet.

Tidligere ordlyd:

»Producentsammenslutningen skal vedtage og registrere et emblem som det grafiske symbol på oprindelsesbetegnelsen og underrette de kompetente myndigheder om, at den har gjort det. Emblemet skal fremgå af stempler og segl, der er anbragt på hele, halve og kvarte slagtekroppe, som slagterierne har sendt, og på de etiketter, der er anbragt på emballager med udskæringer og/eller stykker deraf, som sendes fra opskærings- og pakkelokaler. I opskærings- og pakkelokalerne skal der, når kødet sendes færdigpakket, anbringes en etiket, som identificerer produktet, på emballagen. Etiketten må ikke genbruges og skal anbringes på gennemsigtig emballage.«

»Det tilsvarende identifikationsmærke, se skabelon i bilag I, skal være påsat alle stykker certificeret kød.«

»Udskæringer eller stykker deraf skal præsenteres emballeret og med de etiketter, der angiver oprindelsesbetegnelsen og certificeringsorganet, korrekt påsat på emballagen. I forbindelse med detailsalg skal kødet sælges separat, behørigt identificeret ved hjælp af et stempel, der identificerer oprindelsesbetegnelsen, hvor det er muligt. Det stempel, der angiver oprindelsesbetegnelsen, skal anbringes på hele, halve og kvarte slagtekroppe, når de sælges hele.«

Ny ordlyd: »Uanset præsenteringsformatet skal »CARNE BARROSÃ«: — indeholde en af følgende angivelser: »CARNE BARROSÃ — DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA« eller »CARNE BARROSÃ DOP« — klart identificere kontrolorganet.«

Andet

Ændring

Ændring 24 (præsentation)

Begrundelse

De tilladte præsentationsformer — hvortil der henvises flere steder i specifikationerne — præciseres og angives for at gøre det lettere at bringe dem i overensstemmelse med nye teknologiske løsninger for at følge med udviklingen i forbrugernes præferencer.

Tidligere ordlyd (uddrag): »(...) hele, halve og kvarte slagtekroppe (...)« »udskæringer eller stykker deraf (...)«

Ny ordlyd:

»CARNE BARROSÃ« kan udbydes til salg som hele, halve eller kvarte slagtekroppe, eller som udskæringer eller emballerede stykker (skåret, i stykker, i strimler, tern, hakket, osv.).«

Ændring

Ændring 25 (kontrol)

Begrundelse

Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført. Da disse oplysninger — der ikke har noget lovgivningsmæssigt indhold på grund af de nuværende rammebestemmelser på dette område for så vidt angår offentlig kontrol — hurtigt bliver forældede, anses det for bedre at inkludere en henvisning til det sted, hvor kontrolorganets navn og adresse kan findes, da dette gør det muligt at overholde vilkårene i artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, samtidig med at oplysningerne om kontrolstrukturen holdes ajour.

Tidligere ordlyd:

»Cooperativa Agrícola de Boticas skal anmode om registrering af oprindelsesbetegnelsen »Carne de Bovino Barrosão«. Organet, der har retten til at anvende oprindelsesbetegnelsen, er ansvarlig for at påsætte den på slagtekroppe og emballage. Certificeringsgebyret betales af det organ, der er indehaver af oprindelsesbetegnelsen, til et kompetent organ, certificeringsorganet.«

»Kontrol- og certificeringsorganet for kød forsynet med oprindelsesbetegnelsen »Carne de Bovino Barrosão« er »Norte e Qualidade — Instituto de Certificação de Produtos Agro-alimentares« (North and Quality — Institute for Certification of Agrifood Products).«

Ny ordlyd: »I overensstemmelse med artikel 37, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012, bekræftes overensstemmelse med produktspecifikationen af kontrolorganet, hvis navn og adresse er offentligt tilgængelige i Europa-Kommissionens database.«

Ændring

Ændring 26 (kontrol)

Begrundelse

Visse kontrolbestemmelser, der er forældede eller overflødige i forhold til den gældende lovgivning, eller som bør indgå i tilsynsprocedurerne frem for specifikationerne, udgår.

Tidligere ordlyd:

»Certificeringsmærker udstedes af certificeringsinstituttet. Certificeringsmærket skal ledsages af et dokument, der skal udfyldes af en embedsmand, godkendt af certificeringsorganet til at forestå dette, når kredsløbet er kendt.«

»Hvert certificeringsmærke skal være knyttet til et dokument, som skal indeholde følgende oplysninger: nummeret på mærket, identifikationskoden på dyrets oprindelsesbedrift, identifikationen af slagteriet, slagteriets ordrenummer på slagtekroppen, slagtekroppens vægt og slagtedato, identifikationen af opskærings- og pakkelokalet, opskærings- eller pakkelokalets ordrenummer på hele, halve og kvarte slagtekroppe eller udskæringer deraf, identiteten af modtagerne af emballerede udskæringer eller udskæringer, der sælges i detailhandlen, samt af den attesterende embedsmand, certificeringsmærkets udstedelsesdato samt dato for modtagelse og afsendelse af produktet i hvert led af produktionskæden.«

»De dokumenter, der ledsager certificeringsmærkerne tilhørende udkæringer og stykker deraf, som er sendt fra opskæringslokaler, skal angive de pågældende udkæringers oprindelse.«

»Som hovedregel skal alle kontrolmekanismer udformes på en sådan måde, at det i hvert led i produktionskæden er let at bestemme produktets oprindelse og dermed let nå frem til alle tidligere led i produktionskæden.«

»Certificeringsinstituttet kan afklassificere dyr, udkæringer og stykker deraf i alle faser af produktionsprocessen i henhold til bestemmelserne i disse specifikationer og som bestemt af instituttet.«

»Hver bedrift skal besøges så mange gange, som det anses for nødvendigt. Tidspunktet for besøget bestemmes af certificeringsinstituttet, og besøgene skal gennemføres uden forudgående varsel. Besøgene skal tilpasses driften af de eksisterende bedriftssystemer.«

»Under hvert besøg skal den embedsmand, der handler på vegne af certificeringsinstituttet, på hvert dyrs identifikationsark notere de foretagne observationer og fremhæve eventuelle overtrædelser af de bestemmelser, der er fastlagt i disse specifikationer og af instituttet.«

»Kontrol foretaget af certificeringsinstituttet skal især omfatte fodring og identifikation af dyrene og andre forhold, som instituttet anser for at være af interesse. Dyrene — og især deres foder — vil også blive kontrolleret ved hjælp af analyser udført ved årlig prøveudtagning af fæces, urin og blod.«

»Slagtningen af dyr, der kan opnå oprindelsesbetegnelsen »Carne de Bovino Barrosão« skal overvåges af en repræsentant for certificeringsinstituttet, der for hvert dyr skal kontrollere identifikationen af dyrene (tilstedeværelsen af identificerende øremærker), kategorisering, identifikation og mærkning af slagtekroppene, nøjagtigheden af de oplysninger, der fremgår af certificeringsmærket, overensstemmelse mellem slagtenummeret og identifikationsnummeret, overensstemmelse ved håndteringen af slagtekroppen og den anvendte teknologi med de regler, der er fastsat af certificeringsinstituttet, og årsagerne til eventuelle afklassificeringer.«

»Det påhviler tillige den embedsmand, der er ansvarlig for at føre tilsyn med slagtningen, hver måned at udlevere de fornummerede forsendelsesfortegnelser (som anvendes til at dokumentere, hvilke stykker eller udkæringer af slagtekroppene der er distribueret til hver befuldmægtiget) fra certificeringsinstituttet.«

»Der skal navnlig også føres tilsyn med følgende forhold på slagteriet: overholdelse af de interne bestemmelser om slagteforhold, overholdelse af bestemmelserne i lovgivningen om de tekniske og sundhedsmæssige forhold, under hvilke slagtning skal finde sted, og overholdelse af andre regler, som certificeringsinstituttet agter at gennemføre.«

»Opskærings- og pakkelokaler kan sende kød i hele udkæringer eller stykker deraf. Der må kun sendes udkæringer identificeret med stempel, eller som er korrekt emballeret og mærket. Når stykker af disse sendes, skal produktet også emballeres og mærkes korrekt.«

»Tilsyn med opskærings- og pakkelokaler føres i form af besøg, der finder sted med bestemte mellemrum, som fastsættes af certificeringsorganet. Tilsynene skal have form af verifikation, især af sundhedsmæssige og sanitære forhold, identifikation af det tilstedeværende kød (identifikation og herkomst af modtagne udkæringer og/eller stykker heraf og til forsendelse, for at undgå senere forveksling hos forbrugerne), overholdelse af reglerne for udkæring fastsat af certificeringsinstituttet.«

»Tilsynene skal sigte mod at registrere eventuel svig i præsentationen af produktet over for forbrugeren. Certificeringsinstituttet skal sikre overholdelse af de betingelser, der er fastsat med hensyn til identifikation af udkæringer og stykker heraf, og skal sikre, at enhver forveksling hos forbrugerne undgås.«

»Overholdelse af kontraktvilkårene skal verificeres af certificeringsinstituttet under besøg på salgssteder med bestemte mellemrum, som fastsættes af instituttet. Tilsynene skal navnlig ske i form af verifikation af de obligatoriske optegnelser, som disse organer opbevarer, sammenligning af disse optegnelser med de certificerede mærker, kontrol af modningsperioder og tilsyn med slagtekroppe i kølerum.«

»Alle steder med salg af kød (pakket eller på anden måde) skal identificeres korrekt.«

Ny ordlyd: (udgår)

Ændring

Ændring 27 (sanktioner)

Begrundelse

Bestemmelserne om overtrædelser og sanktioner udgår på baggrund af de bestemmelser, der er fastsat i denne henseende som led i den offentlige kontrol.

Tidligere ordlyd:

»Overtrædelser begået af personer, der er optaget i registrene for oprindelsesbetegnelsen, klassificeres som følger i forbindelse med den relevante sanktion: a) administrative forseelser, b) overtrædelse af reglerne for produktion i sager vedrørende produktion og tilberedning, c) overtrædelser som følge af forkert brug af oprindelsesbetegnelsen eller handlinger, der er skadelige for sidstnævnte, eller som kan bringe den i miskredit.«

»Administrative forseelser er alle lovovertrædelser, der skyldes unøjagtighed, undladelse eller forfalskning ved udarbejdelsen af udtalelser, erklæringer, fortegnelser eller andre beviser og manglende overholdelse af de frister, der er fastsat i denne forordning. Manglende overholdelse af samtlige afgørelser, som er truffet af det organ, der er indehaver af oprindelsesbetegnelsen og/eller af certificeringsorganet, betragtes også som administrative forseelser. Sådanne lovovertrædelser straffes med bøde på 1-10 % af varernes værdi eller af basisværdien af de levende dyr. Hvis der er tale om en mindre forseelse, afgøres sagen med en påtale.«

»Overtrædelser af bestemmelserne om produktionsspecifikationerne i produktions- og fremstillingssager defineres som alle overtrædelser, der påvirker bedriftssystemer, brug af uautoriserede kosttilskud, manglende overholdelse af fravænnings- og slagtealder, håndtering af dyret og manipulation af slagtekroppen på slagteriet, og udskæring af slagtekroppen i opskærings- og pakkelokalet. Manglende overholdelse af samtlige afgørelser, som er truffet af det organ, der er indehaver af oprindelsesbetegnelsen og/eller af Kommissionen i dette spørgsmål, betragtes også som overtrædelser af denne karakter. Sådanne lovovertrædelser straffes med bøde på 0-2 % af varernes værdi eller af basisværdien af de levende dyr. Med straffen følger fortabelse af retten til at anvende oprindelsesbetegnelsen på de bedrifter, hvorfra dyrene har deres oprindelse, hvis sagen vedrører dyr.«

»Overtrædelser som følge af unødigt brug af oprindelsesbetegnelsen eller handlinger, der kan forårsage skade eller tab af anseelse, defineres som følger: 1. Overtrædelser af bestemmelserne under overskrifterne »Tilsyn med slagterier« og »Tilsyn med opskærings- og pakkelokaler« i afsnit 10 i disse produktionsspecifikationer. 2. Uhensigtsmæssig handel i forbindelse med brug af dokumenter, skilte, segl, stempler, etiketter eller andre identifikationselementer, der er relevante for oprindelsesbetegnelsen, og forfalskning heraf. 3. Afsendelse af kød uden de nævnte kendetegn til salgssteder. 4. Afsendelse af udskæringer og stykker heraf fra opskærings- og pakkelokaler, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne under overskriften »Tilsyn med opskærings- og pakkelokaler«. 5. Manglende overholdelse af bestemmelserne i disse forordninger, deres supplerende bestemmelser og Kommissionens afgørelser i de spørgsmål, der er nævnt i dette punkt.«

»Disse lovovertrædelser straffes med bøde svarende til varernes eller de levende dyrs værdi eller det dobbelte af dette beløb. Med straffen følger fortabelse af retten til at anvende oprindelsesbetegnelsen.«

»Ethvert kendskab fra certificeringsinstituttets side til en overtrædelse af disse produktionsspecifikationer skal straks indberettes til den pågældende virksomhed ved anbefalet brev med modtagelsesbevis. Alle meddelelser vil give anledning til yderligere tilsyn, og omkostningerne derved skal afholdes af virksomheden.«

»Uanset ovenstående bestemmelser er overtrædelser begået både af personer, der er indført i registret over oprindelsesbetegnelsen, og personer, der ikke er indført i dette register, strafbare i henhold til den gældende straffelov (Lei do Código Penal).«

»I tilfælde af alvorlige overtrædelser ud over dem, der er defineret i dette afsnit, kan der over for lovovertræderen nedlægges midlertidigt forbud mod anvendelse af oprindelsesbetegnelsen, eller vedkommende kan slettes fra registrene. Midlertidigt forbud mod at anvende oprindelsesbetegnelsen vil medføre suspension af retten til at opnå certifikater, etiketter eller skilte, segl, stempler og andre beviser og identifikationselementer, der er relevante for oprindelsesbetegnelsen. Fjernelse vil medføre sletning af lovovertræderen fra registre over oprindelsesbetegnelsen og som følge heraf fortabelse af alle de rettigheder, der er forbundet med oprindelsesbetegnelsen.«

»Hvis overtrædelserne omfatter produkter bestemt til eksport, forhøjes sanktionerne med 50 % af de maksimale sanktioner, der er nævnt i denne forordning. I gentagelsestilfælde forhøjes bøden med 50 % af de maksimale sanktioner, der er nævnt i denne forordning, og tredobles i yderligere gentagelsestilfælde. En recidivist defineres som en lovovertræder, der tidligere er straffet for overtrædelse af nogle af bestemmelserne i denne forordning i de sidste fem år.«

Ny ordlyd: (udgår)

ENHEDSDOKUMENT

»Carne Barrosã«

EU-nr.: PDO-PT-0239-AM01 — 1.3.2019

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Carne Barrosã«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Ved »Carne Barrosã« forstås kød, som hidrører fra dyr af racen Barrosã, der er opført i stambogen eller avlsregistret for racen og er født og opdrættet i det geografiske område, som er defineret i overensstemmelse med disse specifikationer.

Der er defineret fire produktkategorier: »vitela« (kalv), »vitelão« (ungkreatur), »novilho« (ungtyr) og »vaca« (ko).

Kød fra kategorien »VITELA« hidrører fra dyr af begge køn på mellem 5 og 9 måneder ved slagtning, med en minimumsvægt på 70 kg. Farven på kødet er forskellig, og det kan både være lyserødt og lys rødt. Farven på fedtet er også forskellig, og det kan både være hvidt og gråhvidt. »Vitela«-kødet er meget mørt og saftigt som følge af mængden af vand, der er til stede i myofibrillerne (sammenlignet med kød fra ældre dyr) og af den effekt, som det intramuskulære fedt har på smagerens spytkirtler, hvilket stimulerer frigivelsen af spyt, der intensiverer den måde, disse egenskaber opfattes på.

Kød fra kategorien »VITELÃO« hidrører fra dyr af begge køn på mellem 9 og 12 måneder ved slagtning, med en minimumsvægt på 130 kg. Farven på kødet er forskellig, og det kan både være lyserødt og rødt. Farven på fedtet er også forskellig, og det kan både være hvidt og gråhvidt. Kødets karakteristiske smag ligger imellem smagene i kategorierne »vitela« og »vaca«.

I den alder, der svarer til kødkategorien »vitelão«, ændres dyrenes ernæring, når de gradvist vænnes fra, og mælken erstattes med en ernæring baseret på græs og foder samt andre produkter fra landbrugsbedriften, såsom korn. Eftersom de dyr, hvorfra denne kategori af kød hidrører, vænnes fra modermælk, har kødet en lidt mere intens smag end kød fra kategorien »vitela«, som er mindre sødt og mere urteagtigt. Sideløbende hermed er kødet lidt mindre saftigt i starten, når man tygger på det, fordi det har et lavere vandindhold som følge af dyrenes ernæring.

Men det lidt mørkere fedt, der opnås, giver kødet et mere friskt og saftigt præg, så snart der dannes spyt i munden, med det resultat, at kødet i lige grad er både mørt og saftigt.

Kød fra kategorien »NOVILHO« hidrører fra dyr af begge køn på mellem 12 måneder og tre år ved slagtning, med en minimumsvægt på 130 kg. Farven på kødet er forskellig, og det kan både være lyserødt og mørkerødt. Farven på fedtet er også forskellig, og det kan både være hvidt og gråhvidt og undertiden gulligt. Smagen af »novilho«-kød er mere intens og jernagtig end »vitela«-kød, og det har også en mere urteagtig smag.

Mere komplekse og intense smage dominerer dette kød. Det har en fastere og mindre saftig konsistens end kød fra kategorien »vitelão« på grund af det lavere vandindhold i muskelfibre.

Fedt er mørkere og mere intenst i farven end fedtet fra kategorien »vitela« og »vitelão«, og undertiden lidt gulligt. Det skyldes, at en vis del af dyrenes ernæring består af korn, hvilket fremmer deres vækst og sætter sig i fedtlaget på slagtekroppen.

Kød fra kategorien »VACA« hidrører fra dyr af begge køn på mindst tre år ved slagtning, med en minimumsvægt på 130 kg. Kødet har en mørkerød farve. Fedtet har en gråhvid farve og ofte en mere gullig nuance, jo ældre dyrene er. Kendetegnene ved »novilho«-kød er endnu mere udtalt ved kød fra kategorien »vaca«. Det er lidt mindre mørt og saftigt, men det har en mere intens og urteagtig eftersmag. På grund af fedtet i muskelfibre er følelsen af saftighed langt mere intens, når man har tygget på det. Smagen af fedt er mere intens og cremet.

»CARNE BARROSA« kan udbydes til salg som hele, halve eller kvarte slagtekroppe, eller som udskæringer eller emballerede stykker (skåret, i stykker, i strimler, tern, hakket, osv.). Frysning er tilladt.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Kvæget, hvorfra man kan få »Carne Barrosa«, opdrættes i et ekstensivt landbrugssystem, der grundlæggende består i at lade dem græsse på naturlige overdrev i uopdyrkede områder det meste af året og fodre dem med de naturlige biprodukter fra visse afgrøder (kartofler, majs, rug, kål osv.) og foder produceret på bedriften. Voksenkvæg må kun holdes permanent i stalde nogle dage i løbet af vinteren, når de ikke kan sættes på græs på grund af dårligt vejr.

Dyrene må kun fodres med naturlige produkter. Det er under ingen omstændigheder tilladt at anvende produkter, der kan have indflydelse på dyrenes normale vækst og udvikling.

Dyr klassificeret i kategorierne »novilho« og »vaca« græsser på naturlige overdrev i bjergområder. Deres ernæring suppleres med konserveret foder, korn og andre biprodukter fra det afgrænsede geografiske område, der ikke har indflydelse på deres normale vækst.

Dyr, der er klassificeret i kategorien »vitelão«, fodres med modermælk fra gården (i den korte periode, før de bliver vænnet fra) samt nyslået græs og konserveret foder som hør, majs, rug, malet korn og andre biprodukter fra området, der ikke har indflydelse på deres normale vækst.

I tilfælde af mangel på foder kan foder med oprindelse uden for det geografiske område anvendes, forudsat at det ikke overstiger 50 % af tørstoffet på årsbasis, for at sikre at kødet fra disse dyr bevarer de ønskede egenskaber.

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

Fødsel, opdræt og slagtning.

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

Uanset præsenteringsformatet skal »CARNE BARROSA«:

- indeholde en af følgende angivelser: »Carne Barrosa — Denominação de Origem Protegida« eller »Carne Barrosa DOP«
- kontrolorganet skal også identificeres.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske produktionsområde for »CARNE BARROSA« (fødsel, opdræt og slagtning) er begrænset til kommunerne Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Guimarães, Vizela (med undtagelse af Santa Eulália sogn), Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho og Vila Verde i Braga-distriktet, kommunerne Felgueiras og Paços de Ferreira i Porto-distriktet, kommunerne Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura og Valença i Viana do Castelo-distriktet og kommunerne Boticas og Montalegre i Vila Real-distriktet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område for »CARNE BARROSA« er beliggende i dele af det nordlige Portugal (Barroso og bjergområder i Entre Douro e Minho-provinsen), hvor de naturlige, infrastrukturelle og strukturelle forhold har bidraget til produktionssystemer, der primært er rettet mod familiers selvforsyning. Barrosão-kvæg er helt afgørende både for fastholdelsen af disse systemer og de mindre familiebedrifters økonomi.

Smagen af »Carne Barrosã« er tæt forbundet med dyrenes genetiske arv og de særlige egenskaber ved deres traditionelle ernæring. For dyr i aldersgruppen »vitelo« og »vitelão« er ernæringen baseret på modermælk og på produkter fra landbrugsproduktion på husdyrbedrifter, dvs. hø, majs, rug og andre landbrugsbiprodukter. For dyr i aldersgrupperne »novilho« og »vaca« er ernæringen baseret på naturligt græs, hø, majs og rug samt andre landbrugsbiprodukter, som det altid har været tilfældet i hele produktionsområdet.

I alle tilfælde påvirkes dyrenes ernæring altid af klima- og terrænforholdene i bjergområderne og af de mange forskellige regionale vækster, herunder de naturlige overdrev eller uopdyrkede områder og bakker, der er så vigtige for fodring af denne race.

Nogle af de arter, der dominerer overdrevene (kendt som »lameiros«) i det geografiske produktionsområde, er hvidkløver, rødkløver, blodkløver, jordkløver, kællingetand, vikke, svingel, rajgræs og hundegræs. I de uopdyrkede områder er de dominerende arter lyng, tornblad, ærenpris, svingel og gyvel.

Det er disse plantearter, der udgør grundlaget for dyrenes ernæring, som sammen med Barrosã-racens genetiske egenskaber giver kødet dets smag (gener og ernæring udgør grundlaget for kødets biokemiske sammensætning, der bestemmer dets organoleptiske egenskaber, hvilket er udførligt forklaret i den relevante dokumentation) i hver af kategorierne, alt efter deres ernæring. For kategorien »vitelo« er det modermælken. I kategorien »vitelão« bliver de vænnet fra modermælk og får en ernæring baseret på græsning, foder og korn. For dyr i kategorien »novilho« og »vaca« er ernæringen baseret på græsning på overdrev og uopdyrket jord, foder og korntilskud. Dyr i alle kategorier fodres også med sæsonbetonede landbrugsbiprodukter, der er fremstillet på bedriften.

Faktisk er den miljømæssige indbyrdes afhængighed mellem kvægracen Barrosã og bjergområderne af afgørende betydning for at bevare biodiversiteten og den miljømæssige bæredygtighed, fordi disse dyr græsser i områder, der er utilgængelige og vanskeligt fremkommelige for andre mere selektive dyr. De er derfor med til at forme landskabet i disse områder, da de lever af de grovere og mindre attraktive ressourcer, giver organisk gødning til områderne og hjælper med at styre den eksisterende vegetation.

Den særlige bevoksning, der er typisk for disse bjergområder, og som danner grundlag for ernæringen for dyr af Barrosã-racen, efter de er vænnet fra, sætter sit aftryk på kødets kemiske sammensætning og er afgørende for at skabe dets unikke, karakteristiske smag (baseret på plantearterne på overdrevene og de udyrkede områder i det geografiske område, som anført ovenfor). Den tætte kontakt, dyrene har med landmanden, former deres personlighed og giver dem et roligt temperament — en faktor af afgørende betydning for at opnå mørt, saftigt kød.

Den daglige kontakt og det tætte forhold mellem Barrosã-kvægracen og landmændene muliggør dette engagement, da sameksistensen giver mulighed for roligere, mere tamme, stille og afslappede dyr. Dette temperament fremmer en harmonisk udvikling og gør det muligt at få mere mørt og saftigt kød (som beskrevet ovenfor), i modsætning til det sejere, mere fiberholdige kød, der fås fra dyr, som ikke modtager den slags hengivenhed eller tætte menneskelige kontakt og derfor er mere nervøse, stressede og endda aggressive.

Flere undersøgelser har vist, at forholdet mellem mennesker og dyr er betydningsfuldt (Gibbons et al., 2009), og at det har betydning for dyrevelfærden. Den daglige kontakt og positive interaktion med dyrene har en positiv indvirkning på landmandens sikkerhed og trivsel samt på dyrenes produktivitet (Grignard et al., 2001, Kilgour et al., 2006, Gibbons et al., 2011). Fraværet af stress er med til at forbedre de forhold, hvorunder dyrene opdrættes, og det har en positiv indvirkning på kvaliteten af det kød, der opnås fra dem.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_Carne_Barrosa_1.pdf

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 252/11)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Mosel«

PDO-DE-A1270-AM01

Meddelelsesdato: 5.4.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Beskrivelse af vinen/vinavlsprodukterne og analytiske og/eller organoleptiske egenskaber

Beskrivelse:

Ændring af det naturlige minimumsalkoholindhold eller minimumsmostvægt (tidligere punkt 5.1, fremover punkt 3.2 i produktspecifikationen) for *Qualitätswein* (kvalitetsvin) af sorten Dornfelder i år med usædvanlige vejrforhold.

Standardværdier for *Qualitätswein* af sorten Dornfelder: 8,8 % vol. potentielt alkoholindhold/68° Oechsle.

TILFØJELSE:

»Det naturlige minimumsalkoholindhold/minimumsmostvægten af druesorten Dornfelder kan fastsættes til 8,3 % vol. alkoholindhold/65° Oechsle i år med usædvanlige vejrforhold efter beslutning truffet af bestyrelsen for den anerkendte Schutzgemeinschaft Mosel (beskyttelsesforening for »Mosel«-vin). Disse regler er begrænset til det produktionsår, der er fastsat. Beskyttelsesforeningens afgørelse meddeles ved passende offentliggørelse.«

De forskellige produkter betegnes ved navn sammen med oplysninger om deres naturlige minimumsalkoholindhold/minimumsmostvægt og beskrivelsen af deres organoleptiske egenskaber.

TILFØJELSE:

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol. totalt alkoholindhold.

Begrundelse:

Den lille reduktion af minimumsalkoholindholdet/minimumsmostvægten i forbindelse med Dornfeldersorten har til formål at gøre det muligt at høste tidligere, hvilket minimerer de negative virkninger af nye skadegørere. Eksempelvis truede pletvingefrugtfluen i produktionsåret 2014 de røde druesorter, som modner tidligt. At vente med høsten på grund af den hidtil gældende minimumsmostvægt er i disse år forbundet med risiko for betydelige kvalitative og kvantitative tab.

Beskrivelserne af de organoleptiske egenskaber er blevet udformet mere nuanceret for bedre at kunne afspejle de forskellige produkter.

Ved tilføjjelsen af det totale alkoholindhold i vine uden tilsætning gøres der brug af åbningsklausulen i EU-forordningen.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

2. Afgrænsning af området

Beskrivelse:

Afgrænsningen af området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« er blevet ændret.

TILFØJELSE:

De enkelte kommuner, herunder matrikelenheder og deres numre, er anført.

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset efter parcel i de pågældende kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Begrundelse:

Denne ændring vedrørende områdefafgrænsningen er ikke vilkårlig, men nødvendig for at undgå betydelige ulemper for vindyrkning og landbrug, den brede offentlighed, det naturlige miljø og Moselregionen med hensyn til det historisk udviklede kulturlandskab.

Årsagerne til afgrænsningen af området forklares nærmere nedenfor.

Da de plantebeskyttelsesforanstaltninger, der gennemføres inden for vindyrkning, ikke altid er forenelige med andre afgrøder, er det nødvendigt med sammenhængende vindyrkningsarealer for at sikre kvaliteten.

Plantebeskyttelsesforanstaltninger, som er nødvendige i forbindelse med vindyrkning, er ikke altid forenelige med kravene til andre afgrøder. Skiftende naboskab mellem vindyrkningsarealer og andre anvendelser (f.eks. græsarealer, markafgrøder, frugt- eller grøntsagsafgrøder) medfører ofte problemer, som så vidt muligt bør undgås:

- Jo mere sammenhængende et vindyrkningsareal er, og jo færre kontaktpunkter der er mellem vindyrkning og andre anvendelser (agerdyrkning, frugtdyrkning, græsarealer osv.), jo mindre er de negative virkninger for vinens dyrkning og kvalitet.

Dette skyldes de særlige forvaltningskrav i forbindelse med vindyrkning, navnlig i forbindelse med plantebeskyttelse. På mange traditionelle vindyrkningsskråninger i Mosel udføres plantebeskyttelsen desuden ved hjælp af helikopter-sprøjtning, hvor der af tekniske og fysiske årsager er større risiko for afdrift end ved jordbaserede metoder. For at opnå en vellykket helikoptersprøjtning er det fordelagtigt med en sprøjtegeometri med lange, lige spor langs skråningerne. Dette kræver et sammenhængende vindyrkningsareal.

Landbrugere og vinavlere er forpligtet til at forhindre afdrift af plantebeskyttelsesmidler til andre afgrøder og ikke-målområder, herunder ved at overholde afstandskrav. Det er derfor ikke muligt at sprøjte vinstokkene i udkanten af et vindyrkningsareal, hvilket hindrer dyrkning. Det samme gælder for agerjord og græs- og frugtarealer, der støder op til vindyrkningsarealer. Spredte vindyrkningsarealer resulterer derfor i økonomiske tab for alle landbrugere. Problemet er særligt akut i områder, hvor der sprøjtes fra helikoptere, da helikopteren skal overholde særligt høje afstande på grund af den øgede risiko for afdrift. Når vindyrkningsarealerne flyttes fra sådanne områder, bliver de tidligere vindyrkningsarealer til ikke-målområder, som der skal holdes afstand til. Der opstår derfor økonomiske ulemper for de resterende vindyrkningsarealer.

- Hvis der til trods for korrekt anvendelse sker afdrift af plantebeskyttelsesmidler til tilstødende parceller med anden anvendelse, kan dette føre til uønskede vegetative skader på ikke-målområdet, dårligere kvalitet eller dårligere muligheder for at markedsføre produktet som følge af visse restkoncentrationer af plantebeskyttelsesmidler. De plantebeskyttelsesmidler, der anvendes i vindyrkning, agerbrug og frugtdyrkning, er undertiden meget forskellige, især med hensyn til anvendelsestype, afgrødespecifik godkendelse og behandlingsfrister. Selv om god faglig praksis følges, kan afdrift få plantebeskyttelsesmidler til at sprede sig til tilstødende afgrøder, som de ikke er godkendt til. I sådanne tilfælde kan det ved undersøgelser af restkoncentrationer som følge af nøjagtige analysemetoder og lave maksimalgrænseværdier for restkoncentrationer forekomme, at de producerede produkter ikke kan markedsføres. Sådanne tilfælde er hyppige i praksis. Forurenerne kan ganske vist holdes ansvarlige for sådanne skader, men ved at bevare sammenhængende vindyrkningsarealer kan man minimere randområderne og dermed undgå sådanne problemer.

Beskyttelse af offentligheden og det naturlige miljø ved hjælp af dyrkede stejle skråninger

De stejle skråninger bidrager i dag i høj grad til at beskytte mod erosion og afstrømning. Vindyrkning i terrasseform og vinbjergsmure forhindrer afstrømning af overfladevand i faldlinje. Vinstokke og plantedække stabiliserer jorden og bevares gennem løbende pasning af planterne. Korrekt jordforvaltning sikrer en god jordbundsstruktur og en høj grad af infiltration af vand i jorden. Samlet set minimeres erosionen, vand opsamles i tilfælde af kraftig regn, og næringsstofafstrømning (hovedsagelig fosfat) til overfladevand forhindres. Uden aktiv dyrkning ville terrasser og mure forfalde. Jorden ville blive bevokset med krat og sin miste frugtbarhed og struktur. Konsekvenserne ville være erosion, jord- og næringsstofafstrømning og jordskred i tilfælde af kraftige regnskyl, hvilket vil bringe beboerne og trafikken i fare og forårsage skader.

Mange dyrknings- og beskyttelsesmetoder inden for vindyrkning er kun mulige/effektive, hvis de anvendes på et samlet vindyrkningsareal.

- Skånsomme plantebeskyttelsesstrategier, som indebærer kvalitative, miljømæssige og økonomiske fordele, er vigtige for at sikre en bæredygtig produktion af vine af høj kvalitet.
- Nogle vidt anvendte metoder, der har eksisteret i årevis, såsom brugen af feromoner til bekæmpelse af drueviklere, fungerer kun på store samlede vindyrkningsarealer. Når vindyrkningsarealerne er anlagt sådan, kan denne teknik, som afbryder skadegørers parring, anvendes til at forhindre den i at reproducere sig andre steder og flyve ind på vindyrkningsarealet. Det er også den eneste måde, hvorpå man kan undgå den bekostelige praksis med dobbelt ophængning af dispensere ved kanterne (dvs. ved grænser til andre afgrøder, anvendelser eller bevoksning). I Rheinland-Pfalz giver udviklingsprogrammet »EULLE« (miljøforanstaltninger, udvikling af landdistrikter, landbrug og fødevarer), som omfatter støtte til bioteknologiske plantebeskyttelsesmetoder inden for vindyrkning, desuden kun adgang til støtte for et sammenhængende areal på mindst 2 hektar. Hvis parcellerne kommer under disse 2 hektar som følge af, at enkelte vindyrkningsarealer omlægges til agerjord, er de resterende vindyrkningsarealer ikke længere berettiget til RAK-støtte, hvilket stiller landbrugerne i en ringere økonomisk situation. Uden finansiell støtte er den biotekniske plantebeskyttelse imidlertid ikke rentabel i øjeblikket. Resultatet er en stigning i anvendelsen af insekticider, som igen har en negativ indvirkning på det naturlige miljø.
- Også når det gælder bortskræmning af fugle for at beskytte de modne druer fra at blive spist, er det både teknisk og økonomisk nødvendigt med sammenhængende vinarealer, da dette er den eneste måde at sikre en effektiv beskyttelse på.
- Sammenhængende vindyrkningsarealer bidrager også til at undgå skader forårsaget af vildt.

Det er nødvendigt at begrænse bestanden af vildt ud fra et vindyrkningsperspektiv, da skader på vindyrkningsarealer forårsaget af sådanne dyr ikke automatisk kompenseres i Rheinland-Pfalz. Sammenhængende vindyrkningsarealer mindsker også risikoen for forekomst af anmeldelsespligtig afrikansk svinepest, som udgør en betydelig risiko for husdyrbrug i Tyskland. Det er lettere og billigere at regulere vildtlevende svin på sammenhængende vindyrkningsarealer end på parceller med forskellige afgrøder (f.eks. druer, markafgrøder og frugt), da der på disse arealer ofte findes flere tilflugtssteder og fødevarerkilder for de vildtlevende svin.

- Praksissen med drypvanding af vindyrkningsarealer, som især anvendes til dyrkning af vinstokke på unge vindyrkningsarealer, bliver stadig vigtigere, og sammenhængende vindyrkningsarealer er en fordel, når det drejer sig om at opføre og drive den nødvendige infrastruktur (brønde, rør osv.). Både den fælles tilførsel af vand og fælles benyttelse af transport- og distributionsrør er mere effektiv og billigere på sådanne vindyrkningsarealer.
- Produktionsbetingelserne er anderledes inden for vindyrkning end f.eks. inden for agerbrug – især på Mosels stejle skråninger. Hvis disse arealer ikke længere anvendes til vindyrkningsformål, er der risiko for, at arealerne vokser til med krat, da de ikke egner sig til agerbrug eller græsareal. På disse uopdyrkede områder kan værtsplanter (f.eks. brombær) for uønskede skadegørere såsom pletvingefrugtfluen etablere sig spontant ved selvsåning, hvilket igen truer druernes sundhed og kvalitet på tilgrænsende vindyrkningsarealer.

Det historisk udviklede kulturlandskab og landskabet med traditionelle vinbjerger er karakteristisk for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« og dens omdømme.

- Den naturlige kulisser i Moseldalen er karakteriseret ved de sammenhængende vindyrkningsarealer på skråningerne, som har fulgt flodens løb og den naturlige topografi i århundreder, og det definerer således vinområdets karakter for lokale beboere, medlemmer af regionens vinindustri, specialister og forbrugere.

- Hvis jorden anvendes til traditionelt agerbrug, vil det ændre det naturlige landskab og dermed kulturlandskabet, der har udviklet sig gennem århundreder.
- Dette kulturlandskab er både en kulisse for vinreklamer og en turistattraktion. Det udgør derfor det økonomiske grundlag for mange virksomheder i turistsektoren, f.eks. restauranter og hoteller. Hvis der ikke var nogen afgrænsning af området i produktspecifikationen, ville det være muligt at anvende jorden til agerbrug. Som allerede nævnt ovenfor ville det medføre, at mange traditionelle vindyrkningsarealer risikerer at vokse til med krat, da de ikke egner sig til andre formål end vindyrkning på grund af deres ringe størrelse og egenskaber, og da de ofte er vanskeligt tilgængelige. Ud over de miljømæssige konsekvenser ville denne kratbevoksning også have økonomiske konsekvenser, da de fleste turister ikke ville opfatte et sådant landskab som værende visuelt tiltalende.
- I 2021 indgav Weltkulturerbe Moseltal e.V. (en registreret forening for anerkendelse af Moseldalen som verdensarvslokaltet) ansøgningen »Historische Weinberge der Kulturlandschaft Moseltal« (»historiske vinmarker i Moseldalens kulturlandskab«) til delstaten Rheinland-Pfalz vedrørende tretten historiske vindyrkningsarealer langs Mosel. Formålet med ansøgningen er at få disse historiske vindyrkningsarealer opført på Tysklands foreløbige liste over UNESCO-verdensarvssteder og dermed få dem anerkendt som sådanne. Når det drejer sig om at blive anerkendt som UNESCO-verdensarvssted, vil det være yderst vigtigt at fortsætte forvaltningen af registrerede vindyrkningsarealer. Der bør derfor gøres alt for ikke at ændre det eksisterende kulturlandskab på nogen måde, så man undgår at blive stillet ringere i UNESCO's evalueringsproces.
- Mange vine, der præsenteres i specialiserede publikationer og derfor i høj grad former den nationale og internationale opfattelse og omdømme af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, stammer ofte fra de traditionelle stejle skrånninger i Mosel (bl.a. Wehlener Sonnenuhr, Erdener Prälat, Bernkasteler Doctor, Brauneberger Juffer og Winninger Uhlen). På disse stejle skrånninger skaber den gunstige eksponering for solen sammen med den normalt dårlige jord særlige vækstbetingelser, der giver vine af høj kvalitet.
- Disse faktorer betyder, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« skaber en positiv følelsesmæssig reaktion blandt detailhandlere og forbrugere. Eksempelvis danner det at købe og drikke »Mosel«-vine billeder af de berømte skrånninger i forbrugernes bevidsthed. Nogle husker måske en ferie og det smukke landskab. Dette gør den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« unik og enestående.

Af ovennævnte grunde er det klart, at dyrkningen af vinmarker på et samlet areal indebærer mange forskellige fordele for ejere og dyrkere af vindyrkningsarealer samt for miljøet og den brede offentlighed. I betragtning af de mange ulemper, der er beskrevet ovenfor, bør der derfor ikke ske en stigning i den allerede lave andel af vindyrkningsarealer, der er spredt over flere områder.

3. Druesorter

Beskrivelse:

Følgende druesorter er angivet i produktspecifikationens punkt 7 (fremover punkt 8):

Hvidvine

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc (kun Saarland), Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling og Weißer Riesling.

Rød- og rosévine

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent og Syrah.

TILFØJELSE:

Følgende druesorter er blevet tilføjet:

Hvidvine

Albalonga, Blauer Silvaner, Calardis Blanc, Felicia, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Goldmuskateller, Helios, Hiberna, Hölder, Kanzler, Muscaris, Nobling, Orion, Osteiner, Rosa Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Ruländer, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Silvaner, Sirius, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Gutedel og Würzer.

Rød- og rosévine

Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Franc, Cabertin, Calandro, Deckrot, Domina, Färbertraube, Frühburgunder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Monarch, Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Reberger, Rosenmuskateller, Rotberger, Tauberschwarz og Wildmuskat.

Synonymer for druesorterne er blevet tilføjet.

Begrundelse:

Den hidtidige liste over druesorter er ufuldstændig. Den udvides, da alle de hidtil klassificerede sorter og deres synonymer bør nævnes.

4. Gældende krav i henhold til EU-lovgivning eller national lovgivning**Beskrivelse:**

De øvrige mærkningskrav vil blive fastsat i produktspecifikationens punkt 10.

Mindre geografiske enheder**TILFØJELSE:**

Derudover indeholder fortegnelsen over vindyrkningsarealer listen over navne på områder, store og individuelle vindyrkningsarealer og åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. Fortegnelsen over vindyrkningsarealer viser lokaliteternes og arealernes grænser i henhold til matrikelnavne (matrikelenhed, matrikelunderenhed, åbne marker, parcel). Den forvaltes af Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. (landbrugskammeret i delstaten Rheinland-Pfalz). I Saarland er de anført i bestemmelsen om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Oprettelsen og vedligeholdelsen af fortegnelsen over vindyrkningsarealer er baseret på følgende retsgrundlag:

- § 23, stk. 3 og 4, i *Weingesetz* (forbundsloven om vin)
- § 29 i *Weinverordnung* (forbunds bekendtgørelsen om vin)
- *Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)* (delstatslov i Rheinland-Pfalz om fastsættelse af arealer og områder og om fortegnelsen over vindyrkningsarealer)
- Saarlands bestemmelse om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland af 2. juni 2006
- § 2, stk. 16, i *Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts* (delstats bekendtgørelse i Rheinland-Pfalz om kompetence på vinområdet).

Ændringer i afgrænsningen af små geografiske enheder er kun tilladt med de kompetente organisationers samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbundskontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

Begrundelse:

Mærkningsbestemmelserne bør suppleres for at dække mindre geografiske enheder, således at de tilpasses gældende lovgivning.

5. Kontrolmyndigheder**Beskrivelse:**

Tilføjelser vedrørende de udpegede kontrolmyndigheder og deres opgaver.

TILFØJELSE:

Landwirtschaftskammer bistås ved kontrollen af:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (delstaten Rheinland-Pfalz' analysekontor)

Mainzer Straße 112

56068 Koblenz

Tlf. 02 61/91 49-0

Fax 02 61/91 49 19-0

E-mail: poststelle@lua.rlp.de

For Saarlands vedkommende:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

In der Kolling 310

66450 Bexbach

Tlf. 06 82 6/82 89 5-0

Fax 06 82 6/82 89 5-60

E-mail: info@lwk-saarland.de

Landwirtschaftskammer bistås ved kontrollen af:

Landesamt für Verbraucherschutz (kontoret for forbrugerbeskyttelse i Saarland)

Konrad-Zuse-Straße 11

66115 Saarbrücken

Tlf. 06 81/99 78-0

Fax 06 81/99 78-45 49

E-mail: poststelle@lav.saarland.de

Begrundelse:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (delstaten Rheinland-Pfalz' analysekontor) og Landesamt für Verbraucherschutz (kontoret for forbrugerbeskyttelse i Saarland) bør tilføjes som kontrolmyndigheder, da de foretager kontrol på dette område. I Saarland er adressen for Landwirtschaftskammer ændret.

6. **Andet**

Beskrivelse:

Redaktionelle ændringer i overensstemmelse med EU's krav.

Begrundelse:

Det var nødvendigt at foretage redaktionelle ændringer for at opfylde EU-kravene.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Mosel

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), hvid

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den anderledes residualjord giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Hvidvinene har som regel en lysegrøn til intensiv, dyb gylden farve. Deres aromaer er oftest friske og frugtagtige, til dels også blomsteragtige eller krydrede. Da de fleste hvidvine er vine fremstillet på en enkelt druesort, afspejler de generelt kendetegnene ved den druesort, som de er fremstillet af. Hvidvinene har normalt en delikat til rig smag og en diskret til kraftig syrestruktur. Afhængigt af lagringen kan der også forekomme diskrete til udtalte fenolagtige og ristede aromaer. Riesling-vinene afspejler navnlig Mosel-områdets naturbetingede særpræg i deres aromaer og mineralindhold.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rød

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den anderledes residualjord giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Rødvinene har normalt en vandig rød til dyb blålig eller violet farve, afhængigt af druesorten, og efterhånden som de ældes, har de også lette brunlige nuancer. Deres aromaer er normalt frugtagtige med antydninger af bær og røde frugter og kan også have et krydret, jordagtigt præg. Afhængigt af lagringen kan der også forekomme chokoladeagtige nuancer og ristede aromaer. De har normalt en delikat til rig smag med en fløjlsagtig til frisk syrestruktur.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rosé *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Rosé- og *Weißherbst*-vinene har generelt en svag til stærk lyserød farve. *Blanc de Noir*-vinene er hvidvinsfarvede. Aromatisk er de ofte friske og frugtagtige til undertiden svagt krydrede med noter af røde bær og røde frugter. *Blanc de Noir*-vinene kan også have delikate aromaer af kerne- og stenfrugter. De har normalt en delikat til rig smag med en diskret til kraftig syrestruktur.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *Rotling*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Rotling-vinene har generelt en svag til kraftig lyserød farve. Deres aromaer er normalt frugtagtige til undertiden diskret krydrede med noter af bærfrugt, kernefrugt og citrusfrugter. De har generelt en delikat til rig smag med en frisk syrestruktur.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. *Prädikatswein Kabinett* (vin med det særlige kendetegn »Kabinett«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »Kabinett« er generelt frugtagtige, friske vine med et udtalt syreindhold og et moderat alkoholindhold.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. Prädikatswein Spätlese (vin med det særlige kendetegn »Spätlese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »Spätlese« har generelt intense, frugtagtige aromaer af modne frugter og en harmonisk syrestruktur.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. Prädikatswein Auslese (vin med det særlige kendetegn »Auslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »Auslese« har en markant farve og intense, frugtagtige, til tider eksotiske, aromaer. Diskrete honninglignende og krydrede noter er også almindelige.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. *Prädikatswein Beerenauslese* (vin med det særlige kendetegn »Beerenauslese«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »Beerenauslese« fremstilles af overmodne, indtørrede eller ædelrådne druer og har derfor generelt en intens gyldengul til ravgul farve og en let olieagtig konsistens. Smagsmæssigt har de oftest en intens sødme med en moderat til kraftig syrestruktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige til krydrede med noter af modne til overmodne frugter, tørret frugt, honning og krydderier.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. *Prädikatswein Eiswein* (vin med det særlige kendetegn »Eiswein«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »Eiswein« presses af naturligt frosne druer, hvorved der opnås en høj koncentration af druernes indholdsstoffer. Isvine har generelt en intens, sød smag kombineret med et højt syreindhold. Deres aromaer er normalt frugtagtige og mindre præget af ædelråddenskab end vintyperne Beerenauslese og Trockenbeerenauslese.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vin med det særlige kendetegn »*Trockenbeerenauslese*«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Den anderledes residualjord giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Vine fra »Mosel« med det særlige kendetegn »*Trockenbeerenauslese*« fremstilles af overmodne, indtørrede eller ædelrådne druer og har derfor generelt en intens gyldengul til ravgul farve og en let olieagtig konsistens. Smagsmæssigt har de oftest en intens sødme med en moderat til kraftig syrestruktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige til krydrede med noter af modne til overmodne frugter, tørret frugt, honning og krydderier. I princippet har vine af typen *Trockenbeerenauslese* en højere koncentration af aromaer end vine af typen *Beerenauslese*, og de er i højere grad præget af ædelrådne eller rosinagtige druer.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

11. Perlevin og mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De forskellige restkoncentrationer i jorden giver produkterne fra Mosel karakteristiske egenskaber.

Perlevin

Kvalitetsperlevine er let til udpræget perlende, frugtagtige og friske. Deres aromaer kan sidestilles med beskrivelsen af hvid-, rosé- og rødvine, afhængigt af vintypen.

Mousserende kvalitetsvin

Mousserende kvalitetsvine er udtalt til stærkt perlende og er frugtagtige og friske til modne og gærprægede. Aromaerne er kendetegnet ved basisvinens vintype, de anvendte druesorter og gæringens varighed.

Crémants er intenst perlende og har en blød struktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige og modne til gærprægede og krydrede, og de påvirkes af basisvinens type, de anvendte druesorter og gæringens varighed.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinfremstillingsmetoder

5.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder

1. Alle produkter

Særlige ønologiske fremgangsmåder

Den gældende lovgivning finder anvendelse.

2. Alle produkter

Relevante begrænsninger for vinfremstilling

Den gældende lovgivning finder anvendelse.

3. Alle produkter

Dyrkningspraksis

Den gældende lovgivning finder anvendelse.

5.2. Maksimale udbytter

125 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse i Rheinland-Pfalz omfatter vindyrkningsarealer i følgende kommuner: Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Anel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (2429), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (landkredsen Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (landkredsen Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (landkredsen Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensich (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (landkredsen Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hochweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711, 2867), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Konz (Filzen (2428), Filzen (2770), Könen (2769), Kommelingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzendorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf (Kattenes (1368), Löf (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-

Noviand (2435), Mehring (Lörsch (2617), Mehring (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Eisingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlern (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Velden (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Witlingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winingen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxemburg (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)) og Zeltingen-Rachtig (2438).

Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse i Saarland omfatter vindyrkningsarealer i følgende kommuner/distrikter: Perl (Hasenberg, St. Quirinberg), Oberperl, Nennig (Römerberg, Schlossberg), Sehndorf (Klosterberg, Marienberg).

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset pr. parcel i de ovennævnte kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med særlige egenskaber), *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder) eller *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevine fra bestemte dyrkningsområder) med den beskyttede betegnelse »Mosel« kan fremstilles i et andet område end det bestemte dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og som er anført på etiketten, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en naboland.

7. **Druer**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Blauer Limberger — Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

Blauer Portugieser — Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder — Spätburgunder, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot

Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt — Zweigelt, Zweigeltrebe, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin — Cubin
Cabernet Dorio — Dorio
Cabernet Dorsa — Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mitos — Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Chardonnay
Chardonnay Rosé
Dakapo
Deckrot
Domina
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe — Faber
Findling
Freisamer
Früher Malingre — Malinger
Früher Roter Malvasier — Malvoisie, Malvasier, Früher Malvasier
Färbertraube
Gelber Muskateller — Muskateller, Muscat Blanc, Muscat, Moscato
Goldriesling
Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner — Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe — Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot

Merzling
Monarch
Morio Muscat
Muscaris
Muskat Ottonel
Müller Thurgau — Rivaner
Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Nobling
Optima 113 — Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Phoenix — Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Rigsforstander
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rotberger
Roter Elbling — Elbling Rouge
Roter Gutedel — Chasselas Rouge
Roter Muskateller
Roter Riesling
Roter Traminer — Traminer, Gewürztraminer, Clevner
Rubinet
Ruländer — Pinot Gris, Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder
Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Sauvignon Blanc
Sauvignon Cita
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Scheurebe
Schönburger
Septimer
Siegerrebe — Sieger

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah — Shiraz

Tauberschwartz

Weißer Burgunder — Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder

Weißer Elbling — Elbling

Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel

Weißer Riesling — Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

Wildmuskat

Würzer

8. Tilknytning til det geografiske område

Vindyrkningsområdet Mosel, hvis vindyrkningsarealer overvejende ligger langs Mosel-floden og dens bifloder Saar og Ruwer, dækker flere fysiografiske områder. Fra sydvest til nordøst kan der skelnes mellem følgende områder: Øvre Mosel (Perl to Konz), Trier-dalen (Konz til Schweich), Midt-Mosel (Schweich til Moselkern) og Nedre Mosel (Moselkern til Koblenz). Morfologisk set kan Mosel-regionen opdeles i to underregioner. I de fysiografiske områder i Øvre Mosel og Trier-dalen går Mosel-floden gennem de temmelig bløde Mesozoiske klipper (broget kalksten, muschelkalk og keuper) i Trier-bugten. Omvendt bugter floden i de fysiografiske områder Midt-Mosel og Nedre Mosel sig gennem en smal V-formet dal i de devonske klipper i Rheinisches Schiefergebirge. Langs Mosel, Saar og Ruwer er vindyrkningsarealerne beliggende omkring 65-375 m over havets overflade. Vindyrkningsarealerne ligger i gennemsnit 180 m over havets overflade. De vender hovedsagelig i retningen SØ-S-SV (50 %), og hvad angår vindyrkningsarealet som helhed er deres gennemsnitlige orientering 195° (SSV). Geologi: I vindyrkningsområdet Mosel er devonske klipper dominerede. I den devonske periode blev der deponeret sedimenter i et havområde. I kystområder var sedimenterne sand, og inde i landet var de silt og ler. I kultiden blev disse sedimenter, som nu var hærdet, foldet sammen til bjerge (Rheinisches Schiefergebirge). I dag finder vi i de områder, hvor devonske klipper stikker ud, hovedsagelig sandsten med kvartsit, kvartsit og (lerblandet) skifer. I Buntsandstein blev flod- og vindaflejringer til det, der nu er Trier-bugten. I dag fremstår disse aflejringer som sandsten. I de efterfølgende perioder — muschelkalk og keuper — blev der dannet kalkholdige havaflejringer i Trier-bugten. Klippesten fra keuper og muschelkalk findes kun i Øvre Mosel.

Naturlige faktorer: Den gennemsnitlige årlige dagstemperatur er 9,7 °C med en gennemsnitstemperatur i vækstperioden på 14,1 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 760 mm med 60 % nedbør i løbet af vækstperioden. Vinstokkene får i gennemsnit 652 000 Wh/m² direkte solskin i vækstperioden. De højeste solskinsværdier registreres på de stejle og meget stejle skråninger.

Menneskelige faktorer: Da strukturen med små arealer og de stejle skråninger begrænser anvendelsen af maskiner på vindyrkningsarealerne, er de meget arbejdskraftintensive, og det har en stabiliserende virkning på udbyttet. Dette bidrager væsentligt til høstens kvalitet med hensyn til det naturlige minimumsalkoholindhold, udviklingen af aromaer og vinenes syrebalance. Den lange vækstperiode kombineret med vindyrkningsområdets særlige topografi, de mikroklimatiske forhold, jordbundens karakteristiske sammensætning og den høje grad af menneskelig arbejdskraft er bestemmende for vinenes typiske kendetegn. Den menneskelige indflydelse er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)

Vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For at kunne anvende de traditionelle benævnelser *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med særlige egenskaber), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra bestemte dyrkningsområder) og *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra bestemte dyrkningsområder) på etiketten skal vinene bestå en officiel undersøgelse. Det kontrolnummer, der er tildelt i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer* eller *A.P.-Nr.*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

Ud over de eksisterende beskyttede vinbetegnelser skal vin og vinprodukter mærkes med en af de traditionelle benævnelser, der er omhandlet i punkt 5, litra a), i produktspecifikationen. Mærkningen af de traditionelle benævnelser, der er omhandlet i punkt 5, litra b), i produktspecifikationen, er fakultativ.

Derudover indeholder fortegnelsen over vindyrkningsarealer listen over navne på områder, store og individuelle vindyrkningsarealer og åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. Fortegnelsen over vindyrkningsarealer viser lokaliteternes og arealernes grænser i henhold til matrikelnavne (matrikelenhed, matrikelunderenhed, åbne marker, parcel). Den forvaltes af Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. (landbrugskammeret i delstaten Rheinland-Pfalz). I Saarland er de anført i bestemmelsen om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Oprettelsen og vedligeholdelsen af fortegnelsen over vindyrkningsarealer er baseret på følgende retsgrundlag:

- § 23, stk. 3 og 4, i *Weingesetz* (forbundsloven om vin)
- § 29 i *Weinverordnung* (forbunds bekendtgørelsen om vin)
- *Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)* (delstatslov i Rheinland-Pfalz om fastsættelse af arealer og områder og om fortegnelsen over vindyrkningsarealer)
- Saarlands bestemmelse om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland af 2. juni 2006
- § 2, stk. 16, i *Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts* (delstats bekendtgørelse i Rheinland-Pfalz om kompetence på vinområdet).

Ændringer i afgrænsningen af små geografiske enheder er kun tilladt med de kompetente organisationers samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbunds kontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

Link til produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA