

Den Europæiske Unions Tidende

C 55



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

66. årgang

14. februar 2023

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2023/C 55/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.11019 — PREMERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2023/C 55/02	Euroens vekselkurs — 13. februar 2023	2
--------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2023/C 55/03	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11038 — ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	3
--------------	---	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

ANDET

Europa-Kommissionen

2023/C 55/04	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	5
2023/C 55/05	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	14

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.11019 — PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs)****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 55/01)

Den 6. februar 2023 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 32023M11019. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

13. februar 2023

(2023/C 55/02)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,0686	CAD	canadiske dollar	1,4263		
JPY	japanske yen	141,65	HKD	hongkongske dollar	8,3885		
DKK	danske kroner	7,4485	NZD	newzealandske dollar	1,6846		
GBP	pund sterling	0,88281	SGD	singaporeanske dollar	1,4229		
SEK	svenske kroner	11,1550	KRW	sydkoreanske won	1 364,06		
CHF	schweiziske franc	0,9849	ZAR	sydafrikanske rand	19,1664		
ISK	islandske kroner	153,10	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,2930		
NOK	norske kroner	10,8213	IDR	indonesiske rupiah	16 278,44		
BGN	bulgarske lev	1,9558	MYR	malaysiske ringgit	4,6618		
CZK	tjekkiske koruna	23,739	PHP	filippinske pesos	58,581		
HUF	ungarske forint	385,48	RUB	russiske rubler			
PLN	polske zloty	4,7875	THB	thailandske bath	36,177		
RON	rumænske leu	4,9031	BRL	brasilianske real	5,5576		
TRY	tyrkiske lira	20,1377	MXN	mexicanske pesos	19,8946		
AUD	australske dollar	1,5388	INR	indiske rupee	88,3950		

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

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.11038 — ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA)**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 55/03)

1. Den 6. februar 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion ⁽¹⁾.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Five Arrows Sustainable Investments (»FASI«, Luxembourg), der tilhører koncernen Rothschild & Co (Frankrig)
- Andera Partners (Frankrig)
- Financière Canella (Frankrig), der kontrolleres af Andera Partners.

FASI og Andera Partners erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Financière Canella.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- FASI er en investeringsfond, der forvaltes og rådgives af Five Arrows Managers, med fokus på investering i mellemstore virksomheder i Vesteuropa
- Andera Partners er et kapitalforvaltningsselskab, der er specialiseret i privat egenkapital
- Financière Canella er aktiv inden for renovering af beboelsesejendomme i Parisregionen (Ile-de-France).

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⁾.

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

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

M.11038 — ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA

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

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

Postadresse:

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2023/C 55/04)

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

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET
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

»Moutarde de Bourgogne«

EU-nr.: PGI-FR-0503-AM01 - 24.9.2021

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE
Maison de l'Agriculture
1, rue des Coulots
21 121 Breteniere
FRANCE

Tlf.+33 0380686677

E-mail: amb.moutarde@gmail.com

Association Moutarde de Bourgogne er en sammenslutning af alle producenter af sennepsfrø i Bourgogne, frøoplagningsorganer og fabrikanter af sennepspasta i Bourgogne. Den er dermed berettiget til at ansøge om ændringer af varespecifikationen til BGB »Moutarde de Bourgogne«.

2. Medlemsstat eller tredjeland

FRANKRIG

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: kontaktoplysninger for medlemsstatens kompetente myndighed, den ansøgende sammenslutning og kontrolinstansen.

4. Type ændring

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

5. Ændring(er)

5.1. Ændringer, der har indvirkning på væsentlige elementer

— Beskrivelse af produktet

Afsnittet om egenskaberne ved »Moutarde de Bourgogne« omskrives for at omfatte produktion af sennep, der ikke sigtes, dvs. den såkaldte »moutarde à l'ancienne« (gammeldags sennep), parallelt med den oprindelige sigtede udgave af betegnelsen, idet de to varianter særlige træk beskrives særskilt. De organoleptiske egenskaber, der er altafgørende for dette produkt, er fælles for de to varianter og er blevet klart identificeret.

— Sætningsdelen »stærk eller ekstrastærk sennep med hvidvin« slettes, da den ikke beskriver produktets organoleptiske egenskaber korrekt, og udtrykket »med hvidvin« er en gentagelse af fremstillingsmetoden.

— Beskrivelsen »lys« om sennepspastaens gule farve slettes, da den ikke svarer til den virkelige farve på »Moutarde de Bourgogne«.

— Navnet »Bourgogne« slettes fra beskrivelsen af vinens dufte og aromaer, da vinens oprindelse ikke kan garanteres ved den organoleptiske undersøgelse.

— Smagens skarphed nuanceres med udtrykket »mere eller mindre«, da den kan variere fra produktion til produktion af sennepspastaen.

I afsnittet om de fysisk-kemiske egenskaber ved »Moutarde de Bourgogne« tilføjes de fysisk-kemiske egenskaber ved det produkt, der fremstilles uden at blive sigtet, i overensstemmelse med ansøgningen om ændring.

Tørstofindholdet og fedtindholdet er lavere i det usigtede produkt på grund af tilstedeværelsen af frø, der kun er delvist eller slet ikke knust.

Disse elementer i beskrivelsen af produktet medtages i enhedsdokumentets punkt 3.2.

5.2. Ændringer, der ikke har indvirkning på væsentlige elementer

— Afsnittet »Faktorer, som beviser, at produktet har oprindelse i det geografiske område«

Følgende indledende afsnit tilføjes for at gøre det muligt at kontrollere sektorens forskellige erhvervsdrivende: »Enhver erhvervsdrivende, der ønsker at indgå i hele varespecifikationen for »Moutarde de Bourgogne« eller en del af denne, er forpligtet til at identificere sig over for sammenslutningen med henblik på at blive godkendt, og dette skal ske forud for enhver produktion.«

Obligatorisk medlemskab for visse erhvervsdrivende af en anden almindelig forening end den ansøgende sammenslutning slettes.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

— Afsnittet »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«

Afsnittet om en produktionsplan forvaltet af foreningen APGMB (Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne) slettes for at tillade produktion af sennepsfrø hos erhvervsdrivende, som ikke er medlem af denne almindelige forening, som ikke er den ansøgende sammenslutning.

Sennepsfrøarten, *Brassica juncea* »à tégument blond«, sareptasennep med hvid frøskal, slettes fra listen over tilladte arter. Kun arterne *Brassica nigra*, sort sennep, og *Brassica juncea* »à tégument brun«, sareptasennep med brun frøskal, bevares. Den hvide sareptasennep er meget lidt udbredt i produktionsområdet. Den vurderes ikke at være tilstrækkelig karakteristisk til, at dens frø kan bruges til fremstilling af »Moutarde de Bourgogne«.

Beskrivelsen af sorterens botaniske egenskaber (farve, størrelse, form, overflade) slettes, da de ikke er relevante i en varespecifikation.

Beskrivelsen af vinene med kontrolleret oprindelsesbetegnelse og navnlig listen over de druesorter, der er anvendt til fremstillingen heraf, eller deres organoleptiske egenskaber slettes, da det er et uddrag, der anses for overflødigt, og som i øvrigt findes i de respektive produktspecifikationer for de forskellige hvidvine med kontrolleret oprindelsesbetegnelse fra Bourgogne. Anvendelsen af hvidvin med kontrolleret oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet i vindistriktet Bourgogne, er en ingrediens i »Moutarde de Bourgogne«, som er karakteristisk for fremstillingsmetoden.

Eddike føjes til de tilladte ingredienser. Tilsætning af en lille mængde eddike gør det muligt at kompensere for det fald i hvidvinens syre, der er observeret som en følge af den globale opvarmning. Historisk er eddike altid blevet anvendt til at forbedre sennepsastaens holdbarhed.

I ingredienslisten præciseres det, at kun sakkarose er tilladt som sukker.

Det nuværende afsnit i produktbeskrivelsen om, hvilke sorter der er tilladt ifølge en liste, der fastlægges af sammenslutningen, slettes og erstattes i afsnittet »5.2.1. Produktion af sennepsfrø« af følgende sætning: »Producenterne anvender alene de sorter, der findes i det franske sortskatalog.« Begrænsningen til visse sorter alene bestemt af sammenslutningen er nemlig hverken relevant eller retligt begrundet.

Følgende afsnit tilføjes til varespecifikationen for at opstille regler for oplagringen af frøene: »Oplagringsorganet samler produktionen fra produktionsplanens forskellige producenter i sine lagerenheder. Alle frø renses for at opfylde kriterierne for frøenes egenskaber. Anvendelse af insektbekæmpelsesmidler i lager er forbudt.«

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

Afsnittet »5.2.3. Sennepsfrøenes egenskaber inden levering til fabrikanterne«

— Vægten af 1 000 frø slettes. Denne er fastlagt i den aktuelle varespecifikation til mindst 2,35 g. Vægten af 1 000 frø afhænger af klimaforholdene et givet år, som producenterne ingen indflydelse har på. I et supplerende afsnit er der fastsat en undtagelsesprocedure, så denne minimumsvægt kan nedsættes, »hvis klimaforholdene har kunnet forringe høsten«. Denne undtagelsesprocedure er for upræcis at bevare. Vægten af 1 000 frø kan lette forarbejdningen til sennepsasta og er afgørende for det teknologiske udbytte af denne forarbejdning, men har ingen indflydelse på smagskvaliteten af sennepsastaen.

— Referenceværdien af indholdet af flygtig isothiocyanat erstattes af det tilsvarende indhold i forstadiet, sinigrin. Flygtig isothiocyanat, som giver senneppen dens skarphed, er ikke til stede i frøet, men kun i senneppen efter knusning af frøene og sinigrinens enzymreaktion.

- Minimumsindholdet af vand og flygtige stoffer slettes, idet kun et for stort vandindhold i frøet kan påvirke kvaliteten negativt.
- Proteinindholdet slettes. Dette kriterium, der traditionelt anvendes i forbindelse med udvælgelsen af frøsorterne, har ingen indflydelse på kvaliteten af det færdige produkt.

Disse ændringer foretages også i enhedsdokumentets punkt 3.3.

Afsnittet »5.2.4. Fremstilling af sennepspasta«

- I sammensætningen af opblandingsvæsken sondres der mellem de obligatoriske ingredienser, som er hvidvin og vand, og eddike, som er fakultativ. Tilsætning af eddike er nemlig valgfri.
- Kun for sigtet sennep opretholdes en andel på 25 % hvidvin i opblandingsvæsken. Det tilføjes for gammeldags sennep, at denne andel er 15 %.
- Mængden af eddike begrænses af det eddikesyreindhold, som eddiken tilfører, og som højst må udgøre 4 % af opblandingsvæsken. Denne begrænsning gør det i tilfælde af anvendelse af eddike muligt at bevare de organoleptiske egenskaber i »Moutarde de Bourgogne« og navnlig dens hvidvinsaromaer. Testsmagninger har vist, at denne dosis eddike ikke ændrer produktets vigtigste egenskaber.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

- »Tilknytning til det geografiske område«

Afsnittet »Beviser for tilknytning til det geografiske område« bringes i overensstemmelse med produktbeskrivelsen og tilføjes af en usigtet variant. Tilknytningen til oprindelsesstedet er relevant for begge varianter, uanset om de er sigtet eller ej. Tilknytningen til oprindelsesstedet i varespecifikationen for sigtet sennep er ligeledes gældende for sennep, der ikke er sigtet, og som i øvrigt historisk er den oprindelige variant. De to varianter adskiller sig kun fra hinanden med hensyn til farven og konsistensen.

Ændringerne foretages ligeledes i enhedsdokumentets punkt 5.

- Særlige elementer i mærkningen

For at sikre korrekt forbrugeroplysning om sennep, der ikke er sigtet, præciseres det, at »den forskriftsmæssige betegnelse »Moutarde à l'ancienne« (gammeldags sennep) skal anføres og må ikke fremgå med større typer end den registrerede betegnelse »Moutarde de Bourgogne«.

Disse ændringer foretages også i enhedsdokumentets punkt 3.6.

1.1. REDAKTIONELLE ÆNDRINGER

Varespecifikationens generelle udformning ændres for at være i overensstemmelse med det ønskede format.

- Sammen draget udgår.
- Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« tilføjes.
- Afsnittet »Ansøgende sammenslutning«: Adressen er ajourført, og sammensætningen angives kort, idet de nærmere detaljer og historien bag udgår, uden at sammenslutningens sammensætning ændres.
- Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

Ingrediensernes egenskaber flyttes fra afsnittet »Beskrivelse af fødevarer« til afsnittet »5. Beskrivelse af fremstillingsmetoden, 5.1. Ingrediensernes egenskaber«.

Med hensyn til de fysisk-kemiske egenskaber præciseres det, at de elementer, der allerede fandtes i den foregående varespecifikation, kun er gældende for sigtet sennep, idet der for usigtet sennep gælder andre, definerede normer (jf. afsnit 5.1. i den nye varespecifikation). I den franske tekst erstattes ordet »contenu« af det mere præcise ord »teneur« om tørstofindholdet og fedtindholdet i sigtet sennep. Det præciseres med hensyn til mængden af rester af frøskaller i den sigtede sennepspasta, at denne vurderes efter sigtning og knusning.

Disse ændringer foretages også i enhedsdokumentets punkt 3.3.

— Afsnittet »Afgrensning af det geografiske område«

Henvisningen til regionen Bourgogne udgår, da navnene på de franske administrative regioner er blevet ændret.

Listen over kommuner, der er egnet til produktion af sennepsfrø, er ajourført, da adskillige kommuner er blevet sammenlagt og/eller har fået nyt navn.

Beskrivelsen af de naturlige faktorer udgår af dette afsnit og sammenfattes i det senere afsnit »Tilknytning til det geografiske område« af hensyn til varespecifikationens nye struktur.

Følgende tilføjes til varespecifikationen: »Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.«

Kortene udgår.

Disse ændringer berører ikke det geografiske områdes perimeter.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

— Afsnittet »Faktorer, som beviser, at produktet har oprindelse i det geografiske område«

Sporbarhedselementerne er ajourført for at tage højde for udviklingen i fremstillingsmetoden og de erhvervsdrivendes praksis. Disse ændringer medfører ingen yderligere restriktioner for handel med produktet eller de råvarer, der indgår heri.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

— Afsnittet »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«

Dette afsnit er omredigeret med henblik på:

- at indføje egenskaber ved ingredienserne, som tidligere var anført i produktbeskrivelsen
- at ajourføre nummereringen og overskrifterne på afsnit og underafsnit
- at beskrive fremstillingsmetoden lineært
- at fjerne gentagelser af tekst fra andre afsnit i varespecifikationen
- at fjerne angivelsen af, hvad der falder ind under certificeringsorganets kontrol.

Den oprindelige ordlyd af beskrivelsen af fremstillingsmetodens generelle trin og etaperne i produktionen er fjernet, når den var overflødig, eller er flyttet og sammenfattet i relevante underafsnit.

I forbindelse med de tilladte ingredienser erstattes henvisningen til »det europæiske direktiv om tilsætningsstoffer fra 1995« af en henvisning til »den generelle lovgivning« af hensyn til fremtidig ajourføring. Sætningsdelen: »med undtagelse af [...] — naturlige eller kunstige sennepssensers, sennepsekstrakt eller æterisk sennepsolie«, som ikke er udførlig nok og vanskelig at forstå i forbindelse med kontrol, erstattes af: »Sennep kan indeholde aromapræparater, naturlige aromastoffer, med undtagelse af aromaer med sennepsmag, navnlig allyl-isothiocyanat« svarende til fransk lovgivning om sennep.

Afsnittet »5.2.3. Sennepsfrøenes egenskaber inden levering til fabrikanterne«

- Tekstgentagelser fra andre afsnit i varespecifikationen udgår.
- Affattelsen af afsnittet om indholdet af umodne frø og urenheder og fremmedlegemer er blevet forenklet for at fremme en mere effektiv kontrol uden at ændre referenceværdierne.
- I skemaet over fysisk-kemiske kriterier udgår specifikationer såsom gennemsnitsniveauet og de nedre og øvre overvågningsgrænser, da de henviser til indikatorer og ikke til krav som sådan.

Enhedsdokumentet ændres tilsvarende.

— Beviser for tilknytning til det geografiske område

Dette afsnit er fuldstændig omskrevet for at kunne overføres til enhedsdokumentet og overholde det i forordning (EF) nr. 668/2014 fastsatte krav på maksimalt 2 500 ord.

Den nye affattelse ændrer følgelig ikke påvisningen af tilknytningen til det geografiske område, som bygger på den fastlagte kvalitet af »Moutarde de Bourgogne«.

Der er blevet produceret sennepsfrø i Bourgogne siden antikken. Områdets jordbund og klima har altid gjort det muligt at producere kvalitetssennepsfrø og navnlig udvikle en pasta med stærk skarphed, en smuk farve og god konsistens.

Bourgognes andet trumfkort er dets anerkendte vindistrikt. Hvidvin tilsat sennepsfrøene er en atypisk opskrift, der har sin egen særegne smagskvalitet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

— Henvisninger til kontrolinstansen

Ordlyden er ajourført.

— Særlige elementer i mærkningen

Ordlyden er præciseret.

— Nationale krav

De vigtigste punkter, der skal kontrolleres, tilføjes i afsnittet om nationale krav i overensstemmelse med den gældende nationale lovgivning.

— Andre forhold

Sammendraget, bibliografien og bilagene udgår.

Enhedsdokument: Det resumé, der blev offentliggjort i 2009, er omdannet til enhedsdokument, idet hele dokumentet er omredigeret efter det nye format.

ENHEDSDOKUMENT

»Moutarde de Bourgogne«

EU-nr.: PGI-FR-0503-AM01 - 24.9.2021

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Moutarde de Bourgogne«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.8. senneps pasta

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

Når senneppen »Moutarde de Bourgogne« sigtes, er den gul, og konsistensen tyk, ensartet og cremeagtig. Når den ikke sigtes, får den den supplerende forskriftsmæssige betegnelse »moutarde à l'ancienne« (gammeldags sennep). Den adskiller sig ved sin gulbrune farve og tykke konsistens med mere eller mindre knuste frø.

Uanset om den sigtes eller ej, har den en stærk, karakteristisk duft af hvidvin, en mere eller mindre skarp smag og en udtalt smag af hvidvin.

»Moutarde de Bourgogne« har følgende fysisk-kemiske egenskaber:

Hvis »Moutarde de Bourgogne« sigtes:

- Indholdet af tørstof fra sennepsfrøene skal være mindst 24 % w/v af det færdige produkt.
- Indholdet af fedtstoffer fra sennepsfrøene skal være mindst 9 % w/v af det færdige produkt.
- Efter sigtning og knusning skal mængden af resterende frøskaller i pastaen være mindre end 2 % af den samlede vægt.

Hvis »Moutarde de Bourgogne« ikke bliver sigtet, kan den få den forskriftsmæssige betegnelse »moutarde à l'ancienne« (gammeldags sennep), idet den skal overholde følgende kriterier:

- Indholdet af tørstof fra sennepsfrøene skal være mindst 20 % w/v af det færdige produkt.
- Indholdet af fedtstoffer fra sennepsfrøene skal være mindst 5 % w/v af det færdige produkt.

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

Karakterisering af råvarerne:

Sennepsfrø

- Følgende arter anvendes: *Brassica juncea* (kun med brun frøskal) og *Brassica nigra* (sort sennep).
- Sorter, der findes i det franske sortskatalog.
- Egenskaber i %:
 - Umodne frø: højst 1,5 % af alle sennepsfrø
 - Urenheder, fremmedlegemer og andre planteprodukter: højst 0,7 % af sennepsfrøenes samlede vægt
 - Frøene må aldrig udsættes for opvarmning.
- Lugt og aroma
 - Det fugtige sennepsfrømel skal have en frisk og skarp smag. Det må ikke have fremmed lugt eller smag, især ikke harsk eller muggen.
- Der må ikke kunne ses skimmel eller insekter.
- Fysisk-kemiske kriterier

Analyser/enheder	
— vand og flygtige stoffer: % w/v	højst 9 %
— fedtindhold: % w/v af tørstof	> = 28 %
— sinigrinindhold (forstadie til flygtig isothiocyant)	> = 84 mikromol/g af tørstof

Hvidvin

»Moutarde de Bourgogne« fremstilles ved tilsætning af en hvidvin med oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet i vindistriktet Bourgogne.

Andre tilladte ingredienser og tilsætningsstoffer

Følgende andre ingredienser og tilsætningsstoffer er tilladt:

- i opblandingsvæsken: vand. Der kan anvendes vineddike.
- salt
- sukker (sukkarose)
- krydderier og køkkenurter
- tilsætningsstoffer: stoffer, som er tilladt ifølge almindelig lovgivning med undtagelse af:
- kunstige farvestoffer
- stabiliserings- eller fortykningsmidler.

Senneppen kan indeholde aromapræparater, naturlige aromastoffer, med undtagelse af aromaer med sennepssmag, navnlig allyl-isothiocyanat.

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

Produktionen af sennepsfrø og sennepspasta skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

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

Ingen

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

Mærkningen skal angive følgende oplysninger i samme synsfelt:

- den registrerede betegnelse »Moutarde de Bourgogne« — og for produkter, der ikke har undergået sigtning, den forskriftsmæssige betegnelse »Moutarde à l'ancienne« (gammeldags sennep), der ikke må fremgå med større typer end den registrerede betegnelse »Moutarde de Bourgogne«.

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

Det geografiske produktionsområde for sennepspasta til »Moutarde de Bourgogne« udgøres af samtlige kommuner i departementerne Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire og Yonne.

Inden for dette område har man afgrænset en zone, der er egnet til sennepsdyrkning. Området er afgrænset under hensyntagen til de bedst mulige geologiske og jordbundsmæssige betingelser for dyrkning af sennep. Sur brunjord og højtliggende podsolholdig jord er således undtaget. Dyrkningsforsøg har nemlig vist, at disse jordtyper ikke er egnede. Det hænger sammen med, at kernen i sennepsfrøet ikke udvikles tilstrækkeligt, og at indholdet af sinigrin (forstadie til flygtig isothiocyanat) ikke er stort nok til fremstilling af en typisk sennepspasta.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen til oprindelsesstedet for »Moutarde de Bourgogne«, sigtet eller usigtet, beror på dens særegne kvalitet.

Bourgognes semi-kontinentale klima og den primært ler- og kalkholdige jordbund gør det muligt at producere kvalitetssennepsfrø og navnlig udvikle en pasta med skarphed, en smuk farve og god konsistens. Foruden disse naturlige faktorer har områdets producenter udviklet deres knowhow lige siden antikken og nydt godt af et anerkendt vindistrikt. Hvidvinen fra Bourgogne med oprindelsesbetegnelse, der er tilsat sennepsfrøene, giver en atypisk opskrift, der har sin egen særegne smagskvalitet.

Bourgogne har et semi-kontinentalt og ret homogent klima med en tendens i retning af kystklima i Nivernais og med større udsving i den østlige del. Om vinteren er gennemsnitstemperaturerne 1,4 °C i Dijon og 2,8 °C i Nevers og om sommeren 19,5 °C i Dijon og 18,4 °C i Nevers. Den gennemsnitlige nedbørsmængde er 650-900 mm om året. Antallet af solskinstimer er ca. 1 830 om året. Klimaet i Bourgogne egner sig til dyrkning af sennepsplanten.

Dyrkningen af sennep er nemlig ikke stærkt vandkrævende, idet planten er meget tørkeresistent. En regnfuld periode i slutningen af maj, når kernen i frøet udvikler sig, er dog en fordel.

Der er udført dyrkningsforsøg på forskellige jordbundstyper fra 1994 til udgangen af 2000 af Chambre d'Agriculture de Côte d'Or. Resultaterne har vist, at visse jorde ikke muliggør produktion af overensstemmende sennepsfrø, navnlig med hensyn til frøenes minimumsstørrelse og deres minimumsindhold af sinigrin, der er forstadiet til flygtig isothiocyant.

Således må produktion af sennepsfrø udelukkes på den sure brunjord på hele den krystallinske rygrad i bjergområdet Morvan og øvre Charolais i Bourgogne, på krystallinsk undergrund med skifer og triasiske sandstenlag og på højtliggende podsolholdig jord på krystallinsk undergrund i Haut-Morvan.

Der er afgrænset et område, hvor sennepsdyrkning er mulig, og opstillet en liste over kommuner.

Det er i alt væsentligt af geografiske årsager, at Bourgogne har udviklet en sennepsindustri.

I gallo-romansk tid var Dijon et stop på krydderiruten, og indbyggerne i Bourgogne blev vant til at bruge krydderier. Når trafikken på krydderiruten blev afbrudt på grund af invaderende barbarer, tyede burgunderne i forening med lokalbefolkningen til sennep som erstatning. Da den vilde sennepsplante forekom naturligt i området, begyndte indbyggerne her at blande tørrede og groftmalede sennepsfrø med en syrlig opblandingsvæske til en sennepspasta, der i dag kaldes »à l'ancienne« (gammeldags).

Der er tætte historiske bånd mellem Bourgogne og sennep. En teori om oprindelsen til ordet »moutarde« er, at det stammer fra hertugerne i Bourgognes valgsprog »Moult me tarde«, som sennepsfabrikanterne skrev på deres krukker af ærbødighed over for herremændene.

Vinen og senneppen hænger tæt sammen.

I sin bog om franskmændenes dagligliv (1792) skriver Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy, at »det var naturligt, at den provins, der i vidt omfang forsyner kongeriget med de bedste vine, også brugte dem til at lave den bedste sennep«.

Sennepsfabrikanterne anvender syrlige hvidvine fra Bourgogne med et lavt alkoholindhold og en aromatisk kraft, der kan præge senneppens organoleptiske egenskaber. Den oprindelige syrlighed, der blev tilført af de små vine, kan opretholdes ved tilsætning af vineddike med henblik på holdbarhed og organoleptisk forbedring.

Sennepsfabrikanterne er meget tidligt begyndt at anvende betegnelsen »Moutarde de Bourgogne« til markedsføringen af deres produkter. Man kan faktisk finde ældgamle registreringer af denne betegnelse eller navnet Bourgogne, f.eks.:

Den 7. juli 1891 lod d'herrer Méras (Léon og Ernest), sennepsfabrikanter i Sens, mærket »Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure« registrere ved handelsretten i Sens.

Når senneppen »Moutarde de Bourgogne« sigtes, er den gul, og konsistensen tyk, ensartet og cremeagtig. Når produktet ikke er sigtet, suppleres betegnelsen »Moutarde de Bourgogne« med den supplerende forskriftsmæssige betegnelse »moutarde à l'ancienne« (gammeldags sennep). Den har en gulbrun farve og en tyk konsistens med mere eller mindre knuste frø.

Uanset om den sigtes eller ej, har »Moutarde de Bourgogne« en stærk, karakteristisk duft af hvidvin, en udtalt smag af hvidvin og en mere eller mindre skarp smag. Opblandingsvæsken skal indeholde en stor del hvidvin fra Bourgogne med oprindelsesbetegnelse, hvilket sikrer »Moutarde de Bourgogne« dens særlige kvalitet. Hvidvinen skal udgøre mindst 15 % af opblandingsvæsken, hvis senneppen ikke er sigtet, og mindst 25 % for sigtet sennep.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MoutardeDeBourgognev-propre.pdf>

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

(2023/C 55/05)

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

»Kullings kalvdans«

EU-nr.: PGI-SE-02511 — 5.6.2019

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Kullings kalvdans«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør, m.m.)

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

»Kullings kalvdans« er et ovnbagt produkt, der er fremstillet af colostrum fra kvæg (råmælk). »Kullings kalvdans« sælges rent eller krydret med kanel eller kardemomme.

»Kullings kalvdans« sælges udelukkende frisk.

Produkter, der sælges med den beskyttede betegnelse »Kullings kalvdans«, opfylder følgende krav:

Form: »Kullings kalvdans« sælges i runde eller firkantede pakker afhængigt af størrelsen.

Vægt: 0,1-2 kg.

Farve: overfladelaget har en dyb gylden farve. Under overfladen ændrer farverne sig til en blegere gul.

Struktur: glat med bevaret cremet struktur og rundhed.

Konsistens: varierer fra cremet til kun fast.

Duft: en stærk koncentreret duft af mælk med antydning af cremede og smøragtige noter.

Smag: rund, fuld og intens med nogen sødme. Noter af forsigtig varmet mælk og usaltet smør og flødekaramel.

Eftersmag: lang behagelig eftersmag, der fylder hele munden.

Mundfornemmelse: cremet og glat til blød og finkornet. Silkeblød og elegant.

Fedtindhold: 4-6 %

Protein: 8-10 %

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Kulhydrat: 8-9 % heraf laktose: 4-5 %

Salt: 0,2-0,3 %

»Kullings kalvdans« krydret med kanel eller kardemomme har følgende supplerende egenskaber:

Farve: overfladelaget har brune eller nøddebrune pletter.

Duft: »Kullings kalvdans« krydret med kardemomme: en karakteristisk duft af kardemomme, der minder om friskbagte svenske kardemommesnurrer.

»Kullings kalvdans« krydret med kanel: en karakteristisk duft af kanel, som vækker minder om svenske kanelgifler.

Smag: »Kullings kalvdans« krydret med kardemomme: en karakteristisk smag af kardemomme og en mere udtalt sødme. Eftersmag med klar antydning af kardemomme.

»Kullings kalvdans« krydret med kanel: en karakteristisk smag af kanel med milde noter af kakao og karamel. Smagen af kanel er stærkest på overfladen og forsvinder ned mod bunden. Eftersmag med antydning af kanel.

Andre ingredienser: Sukker, salt (NaCl), kanel eller kardemomme.

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

Koens foder omfatter hovedsagelig foderplanter, forskellige sorter græs og kløver, der hovedsagelig dyrkes på de respektive bedrifter. Om sommeren opholder køerne sig uden for og græsser på græs, kløver og forskellige urter. Ud over foderplanter er visse former for koncentreret foder som regel nødvendigt, f.eks. korn. Landbrugerne er opmærksomme på foderets egenskaber og koens næringsbehov for at opnå optimale betingelser for en succesfuld kælvning og laktation.

Upasteuriseret frisk eller frossen colostrum.

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

Hele produktionsprocessen fra modtagelsen af råvarerne til blanding af krydderier og bagning af colostrum skal finde sted inden for det geografiske område som anført i punkt 4.

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*

-

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

Produktionsområdet for »Kullings kalvdans« er afgrænset af følgende vejstrækninger (1):

Nossebro – Jonslund, vej 186

Jonslund – Vara Vickerås 1:3, vej 2506

Vara Vickerås 1:3 – Eling, vej 2519

Eling – Larv, vej 2520

Larv – Vara Malmene 8:1, vej 2650

Vara Malmene 8:1 – Floby, vej 2661

Floby – Floby, vej 2663

Floby – Falköping Floby-Åsen, vej 2658

Falköping Floby-Åsen – Falköping Jäla 8:3, vej 2649

Falköping Jäla 8:3 – Falköping Jäla 8:9, vej 1850

Falköping Jäla 8:9 – Herrljunga Brogårdet 1:2, vej 2646
Herrljunga Brogårdet 1:2 – Herrljunga Duvered 1:2, vej 1857
Herrljunga Duvered 1:2 – Döve, vej 1851
Döve – Älmestad, vej 1859
Älmestad – Murum, vej 182
Murum – Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1, vej 1827
Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1 – Stommen, vej 1826
Stommen – Fänneslunda, vej 1815
Fänneslunda – Herrljunga Sannum 1:7, vej 1814
Herrljunga Sannum 1:7 – Borgstena, vej 1807
Borgstena – Borgstena, vej 183
Borgstena – Borås Tämte 2:4, vej 182
Borås Tämte 2:4 – Stommen, vej 42
Stommen – Asstorp, vej 1772
Asstorp – Vralen, vej 1773
Vralen – Bredared, vej 1768
Bredared – Sandhult, vej 1766
Sandhult – Hedared, vej 180
Hedared – Tölleby, vej 1682
Tölleby – Bollebygd, vej 1758
Bollebygd – Härryda Rya 3:3, vej 554
Härryda Rya 3:3 – Lerum, vej 523
Lerum – Lerum, vej 1938
Lerum – Lerum, vej 1940
Lerum – Gråbo, vej 1939
Gråbo – Nossebro, vej 190.

1) Vejstrækninger og -numre henviser til situationen i juni 2022.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem de særlige egenskaber ved »Kullings kalvdans« og det geografiske område er baseret på produktets egenskaber, der skyldes dets geografiske oprindelse og især de menneskelige faktorer, der er fremherskende i området.

Produktets egenart

»Kullings kalvdans« er et rent naturligt produkt, der er fremstillet af colostrum. På grund af det høje proteinindhold i colostrum koagulerer mælken, når den opvarmes. Dette giver produktet »Kullings kalvdans« sin karakteristiske struktur (glat og cremet), konsistens (cremet til kun fast), farve (lysegul med en gylden overflade), smag (rund, fuld, med nogen sødme, flødekaramel) og duft (mælk, fløde og smør).

Da »Kullings kalvdans« udelukkende fremstilles af colostrum, sætter colostrumfløden sig på toppen af kalvdans under bagningen og bidrager til den gyldne overfladefarve og den karakteristiske smag, som »Kullings kalvdans« har.

Egenskaberne ved »Kullings kalvdans« er derfor anderledes end dem, som den mere almindelige kalvdans fra det svenske marked har. Denne er fremstillet af almindelig komælk eller en blanding af almindelig mælk og colostrum, hvortil der bliver tilføjet fortykkelsesmiddel som f.eks. æg og/eller mel for at opnå en fast konsistens.

Årsagssammenhæng

»Kullings kalvdans« er et håndlavet produkt, der fremstilles af mejerier. Produktionen finder sted ved at anvende metoder, der stammer fra den gamle tradition i Västergötland, hvor kalvdans udelukkende fremstilles af colostrum. I 2013 modtog producenterne en pris fra Gastronomiska Akademien (det gastronomiske akademi) for bevarelse af denne tradition.

Tidligere kælvende alle køer på mere eller mindre samme tidspunkt på året. Kalvdans var derfor et sæsonprodukt. »Kullings kalvdans« fremstilles dog hele året. Dette er muligt, fordi producenterne har udviklet et system, hvorved malkekvægbedrifter mærker colostrum på malkningstidspunktet med bedriftens navn, dyrets individuelle nummer, datoen for malkningen og proteinindholdet, og dernæst fryser colostrum, indtil det skal anvendes i produktionen. Dette identificerer hvert parti af colostrum og vejleder mejerierne i forberedelsen af den rette colostrumblanding til at producere »Kullings kalvdans«.

For at »Kullings kalvdans« får de rette egenskaber, skal den anvendte colostrum udelukkende opnås fra lokale bedrifter i Västra Götaland. Disse bedrifter er opmærksomme på foderets egenskaber og koens næringsbehov for at opnå optimale betingelser for en succesfuld kælvning og laktation. Bedrifterne deltager også i mærknings- og frysningssystemet for colostrum i henhold til de kriterier, der er fastsat af producenterne for »Kullings kalvdans«.

»Kullings kalvdans« fremstilles ved at anvende colostrum fra de første tre til fire malkninger efter kælvningen. På det tidspunkt producerer koen ca. fem liter mere colostrum, end kalven behøver for at overleve.

Kvaliteten af colostrum, herunder proteinindholdet og mængden af fløde, spiller en vigtig rolle for egenskaberne ved »Kullings kalvdans«. Colostrum har ca. to gange højere protein- og fedtindhold end almindelig mælk, men disse niveauer – lige som colostrums farve, duft og smag – er påvirket af faktorer, herunder koens foder, race og antallet af malkninger siden kælvningen.

Mejerimedarbejdernes evne til at blande colostrum, der har forskellige niveauer af proteiner og fløde, er afgørende for strukturen, konsistensen og smagen af »Kullings kalvdans«. Et højt proteinindhold producerer en hård kalvdans, mens mængden af fløde påvirker kalvdansens smag, struktur, konsistens, farve og mundfornemmelse.

Ved at blande colostrum fra forskellige bedrifter, køer og malkninger kan mejeriet også tilpasse strukturen og konsistensen til lokale og traditionelle præferencer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_kullings_kalvdans_2022_08_29.pdf

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