Den Europæiske Unions
Tidende

C 89

64. årgang

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

16. marts 2021

Indhold

II *Meddelelser*

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

Europa-Kommissionen

2021/C 89/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) [1] 1

2021/C 89/02 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) [1] 2

2021/C 89/03 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) [1] 3

IV *Oplysninger*

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

Europa-Kommissionen

2021/C 89/04 Euroens vekselkurs — 15. marts 2021 4

2021/C 89/05 Meddelelse om specifikationer for mærkning af engangsplastprodukter 5

2021/C 89/06 Den Administrative Kommission for Koordinering af Sociale Sikringsordninger Afgørelse nr. H10 af 21. oktober 2020 om virksomheden for og sammensætningen af Det Tekniske Udvalg for Databehandling under Den Administrative Kommission for Koordinering af Sociale Sikringsordninger (Tekst af relevans for EØS og for EF/Schweiz-aftalen) 6

DA

[1] EØS-relevant tekst.

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2021/C 89/07 Offentliggørelse af meddelelse om godkendelse af en standardændring af varepecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 11

2021/C 89/08 Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 19

2021/C 89/09 Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 23

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.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)

(EØS-relevant tekst)

(2021/C 89/01)

Den 19. januar 2021 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 32021M10028. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

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

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion

(Sag M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

(EØS-relevant tekst)

(2021/C 89/02)

Den 10. marts 2021 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 32021M10190. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

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

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion

(Sag M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)

(EØS-relevant tekst)

(2021/C 89/03)

Den 8. marts 2021 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 32021M10111. 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]

15. marts 2021

(2021/C 89/04)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	amerikanske dollar	1,1920	CAD	canadiske dollar	1,4874
JPY	japanske yen	130,17	HKD	hongkongske dollar	9,2553
DKK	danske kroner	7,4362	NZD	newzealandske dollar	1,6588
GBP	pund sterling	0,85670	SGD	singaporeanske dollar	1,6040
SEK	svenske kroner	10,1850	KRW	sydkoreanske won	1 351,97
CHF	schweiziske franc	1,1084	ZAR	sydafrikanske rand	17,7316
ISK	islandske kroner	153,50	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7508
NOK	norske kroner	10,0988	HRK	kroatiske kuna	7,5798
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 165,81
CZK	tjekkiske koruna	26,193	MYR	malaysiske ringgit	4,9021
HUF	ungarske forint	367,63	PHP	filippinske pesos	57,868
PLN	polske zloty	4,5914	RUB	russiske rubler	87,1471
RON	rumænske leu	4,8845	THB	thailandske bath	36,630
TRY	tyrkiske lira	8,9852	BRL	brasilianske real	6,6896
AUD	australske dollar	1,5419	MXN	mexicanske pesos	24,6610
			INR	indiske rupee	86,4925

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

Meddelelse om specifikationer for mærkning af engangsplastprodukter

(2021/C 89/05)

Kommissionen meddeler de relevante operatører og myndigheder i medlemsstaterne, at for at støtte gennemførelsen af forpligtelsen i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2019/904 ([1]) vedrørende mærkning af visse engangsplastprodukter senest den 3. juli 2021 og som krævet i henhold til artikel 7, stk. 2, i nævnte direktiv har Kommissionen vedtaget gennemførelsesforordning (EU) 2020/2151 ([2]) om fastsættelse af harmoniserede specifikationer for mærkning af engangsplastprodukter opført i del D i bilaget til direktiv (EU) 2019/904 og berigtigelsen hertil.

Mærkningen vedrører engangsplastprodukter, der er opført i del D i bilaget til direktiv (EU) 2019/904. Disse produkter er:

1) hygiejnebind, tamponer og indføringshylstre til tamponer
2) vådservietter, dvs. forvædede servietter til personlig pleje og husholdningsbrug
3) tobaksvarer med filtre og filtre, som markedsføres til anvendelse i kombination med tobaksvarer
4) drikkebægre.

Grafik i vektorformat

Med henvisning til de harmoniserede mærkningskrav i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2020/2151 og i betragtning af berigtigelsen findes nedenfor et link til grafikkerne i vektorformat i den rækkefølge, som de optræder i i bilag I-IV til gennemførelsesforordningen, på alle officielle EU-sprog (også irsk, selv om oversættelsen til dette sprog ikke er medtaget i gennemførelsesforordningen).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_da

([1]) EUT L 155 af 12.6.2019, s. 1.
([2]) EUT L 428 af 18.12.2020, s. 57.

DEN ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR KOORDINERING AF SOCIALE SIKRINGSORDNINGER

Afgørelse nr. H10

af 21. oktober 2020

om virksomheden for og sammensætningen af Det Tekniske Udvalg for Databehandling under Den Administrative Kommission for Koordinering af Sociale Sikringsordninger

(Tekst af relevans for EØS og for EF/Schweiz-aftalen)

(2021/C 89/06)

DEN ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR KOORDINERING AF SOCIALE SIKRINGSORDNINGER HAR —

under henvisning til artikel 72 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 883/2004 af 29. april 2004 om koordinering af de sociale sikringsordninger ([1]), i henhold til hvilken den administrative kommission har til opgave at fremme og udvikle samarbejdet mellem medlemsstaterne ved at modernisere procedurerne for dataudveksling, især ved at tilpasse informationsstrømmen mellem institutionerne til elektronisk udveksling under hensyntagen til udviklingen inden for databehandling i de enkelte medlemsstater, at fastsætte fælles strukturelle regler for tjenesterne for elektronisk informationsbehandling, især med hensyn til sikkerhed og anvendelse af standarder, samt at fastsætte bestemmelser om funktionen af den fælles del af disse tjenester,

under henvisning til artikel 73 i forordning (EF) nr. 883/2004, i henhold til hvilken den administrative kommission har til opgave at fastsætte reglerne for virksomheden for og sammensætningen af det tekniske udvalg, som skal aflægge beretninger og forelægge begrundede udtalelser, før den administrative kommission træffer de i artikel 72, litra d), nævnte afgørelser —

BESTEMT FØLGENDE:

Artikel 1

1. Den administrative kommission nedsætter Det Tekniske Udvalg for Databehandling, som er omhandlet i artikel 73, stk. 1, i forordning (EF) nr. 883/2004. Udvalget benævnes »det tekniske udvalg«.

2. Det tekniske udvalg har de funktioner, der er fastsat i artikel 73, stk. 2, i forordning (EF) nr. 883/2004.

3. Det tekniske udvalgs mandat vedrørende dets specifikke opgaver fastsættes af den administrative kommission, som kan ændre disse opgaver efter behov.

Artikel 2

1. Det tekniske udvalg består af to medlemmer fra hver medlemsstat, hvoraf det ene udpeges som ordinært medlem og det andet som suppleant.

2. Medlemsstatens regeringsrepræsentant i den administrative kommission underretter sekretariatet for den administrative kommission om udnævnelserne.

3. Til møderne i det tekniske udvalg kan medlemmerne ledsages af en eller flere eksperter, hvis de spørgsmål, der skal behandles, kræver det.

4. Hver delegation kan almindeligvis ikke bestå af mere end fire personer.

([1]) EUT L 166 af 30.4.2004, s. 1.

5. Europa-Kommissionens repræsentant i den administrative kommission eller en person udpeget af denne repræsentant fungerer som konsulent i det tekniske udvalg.

6. Europa-Kommissionens repræsentant, hans/hendes suppleant eller en anden person udpeget af sekretariatet for den administrative kommission kan deltage i samtlige møder i det tekniske udvalg og i ad hoc-arbejdsgrupperne. En repræsentant for andre tjenestegrene i Europa-Kommissionen kan også deltage i møderne, i tilfælde hvor det er relevant for det emne, der skal behandles.

7. Et medlem af sekretariatet for den administrative kommission deltager i samtlige møder i det tekniske udvalg og ad hoc-arbejdsgrupperne.

Artikel 3

1. Formandshvervet for det tekniske udvalg udøves for et halvt år ad gangen af det ordinære medlem eller af en anden dertil udpeget person, som tilhører den stat, hvis repræsentant i den administrative kommission i samme periode udøver formandshvervet i denne kommission.

2. Såfremt den fungerende formand får forfald, udøves formandshvervet af suppleanten.

3. Formanden for det tekniske udvalg kan give sekretariatet anvisninger af enhver art vedrørende mødernes afholdelse og udførelsen af de opgaver, der hører ind under det tekniske udvalg.

Artikel 4

Det tekniske udvalg træder sammen efter en indkaldelse, som sekretariatet i forståelse med formanden for det tekniske udvalg sender til medlemmerne og til Europa-Kommissionens repræsentant mindst ti arbejdsdage før et møde.

Artikel 5

Det tekniske udvalg vedtager om fornødent sine beretninger og begrundede udtalelser på grundlag af faglige dokumenter og undersøgelser. Udvalget kan anmode de nationale administrationer om alle oplysninger, som anses for nødvendige for, at udvalget kan udføre sine opgaver tilfredsstillende.

Artikel 6

1. Det tekniske udvalg kan nedsætte ad hoc-arbejdsgrupper bestående af et begrænset antal personer, som skal behandle specifikke emner og fremlægge forslag for det tekniske udvalg.

Det tekniske udvalg skal i et skriftlig mandat redegøre for de opgaver, der skal overdrages sådanne arbejdsgrupper og tidsplanen for udførelsen af disse opgaver.

2. Arbejdsgrupperne ledes af en person, som udpeges af formanden for det tekniske udvalg i forståelse med repræsentanten for Europa-Kommissionen eller, i mangel heraf, af en ekspert fra den stat, hvis repræsentant i den administrative kommission udøver formandshvervet for denne kommission.

3. Formanden for ad hoc-arbejdsgruppen indkaldes til det møde i det tekniske udvalg, på hvilket beretningen fra ad hoc-arbejdsgruppen behandles.

Artikel 7

Et udpeget medlem af sekretariatet for den administrative kommission forbereder og tilrettelægger møderne i det tekniske udvalg.

Artikel 8

1. Beretninger, begrundede udtalelser og andre spørgsmål vedrørende de opgaver den administrative kommission har pålagt det tekniske udvalg i overensstemmelse med artikel 1, stk. 3, vedtages med kvalificeret flertal blandt alle medlemmer af det tekniske udvalg i overensstemmelse med de afstemningsregler, der anvendes af Rådet for Den Europæiske Union. Hver medlemsstat har en enkelt stemme, som afgives af det ordinære medlem eller suppleanten. Af det tekniske udvalgs beretninger, begrundede udtalelser eller andre vedtagne spørgsmål skal det fremgå, om de er blevet vedtaget enstemmigt eller med kvalificeret flertal. Mindretallets konklusioner eller forbehold vil blive anført.

Når det tekniske udvalg træffer afgørelse om de opgaver, som er omhandlet i artikel 1, stk. 3, kan den administrative kommission træffe den endelige afgørelse i sagen, hvis fem medlemsstater kræver det inden for fem arbejdsdage fra meddelelsen om det tekniske udvalgs afgørelse til den administrative kommission.

2. Når et ordinært medlem af det tekniske udvalg udøver formandshvervet, afgiver hans suppleant stemme for den pågældende medlemsstat i stedet.

Ethvert medlem, som er til stede, når et forslag sættes til afstemning, og som afholder sig fra at stemme, vil af formanden blive opfordret til at gøre rede for grunden til, at vedkommende afholdt sig fra at stemme.

3. Såfremt flertallet af de tilstedeværende medlemmer afholder sig fra at stemme, anses det forslag, som er blevet sat til afstemning, for ikke at være kommet i betragtning.

4. Det tekniske udvalg kan beslutte at vedtage rapporter og begrundede udtalelser ved brug af en skriftlig procedure, hvis en sådan procedure er blevet aftalt på et tidligere møde i det tekniske udvalg.

Med dette formål for øje skal formanden forelægge den tekst, der skal vedtages, for medlemmerne af det tekniske udvalg. Der fastsættes en tidsfrist på mindst 10 arbejdsdage, inden for hvilken medlemmerne skal have mulighed for at angive, om de vedtager eller forkaster den foreslåede tekst eller om de afholder sig fra at stemme. Manglende reaktion inden for den fastsatte frist betragtes som en godkendelse af teksten.

Formanden kan også beslutte at iværksætte en skriftlig procedure, selv om der ikke er blevet truffet aftale herom på et tidligere møde i det tekniske udvalg. I så fald betragtes kun en skriftlig godkendelse af den foreslåede tekst som en jastemme, og der skal fastsættes en tidsfrist på mindst 15 arbejdsdage.

Formanden underretter ved den anførte frists udløb medlemmerne om resultatet af afstemningen. En afgørelse, der har fået det påkrævede antal stemmer, betragtes som vedtaget den dag, der er sat som fristens sidste dag for medlemmerne til at fremsætte deres bemærkninger.

5. Hvis et medlem af det tekniske udvalg under den skriftlige procedure foreslår ændringer til teksten, skal formanden enten:

a) indlede den skriftlige procedure på ny ved at oplyse medlemmerne om de foreslåede ændringer i overensstemmelse med proceduren i stk. 4; afhængigt af ændringens art kan fristen som omhandlet i stk. 4, nedsættes til fem arbejdsdage eller

b) annullere den skriftlige procedure for at drøfte spørgsmålet på det efterfølgende møde, afhængigt af hvilken procedure formanden skønner relevant i det pågældende tilfælde.

Artikel 9

1. Den foreløbige dagsorden for hvert møde i det tekniske udvalg udarbejdes af sekretariatet i forståelse med formanden for det tekniske udvalg.

Såfremt det synes nødvendigt, kan sekretariatet, før det foreslår et punkt optaget på dagsordenen, bede de berørte delegationer om skriftligt at tilkendegive deres synspunkter vedrørende det pågældende spørgsmål.

Den foreløbige dagsorden indeholder i princippet de punkter, for hvilke et medlem eller repræsentanten for Europa-Kommissionen har anmodet om optagelse på dagsordenen.

2. Den foreløbige dagsorden sendes til medlemmerne af det tekniske udvalg og de i artikel 2, stk. 6, nævnte personer senest 15 arbejdsdage før mødets begyndelse. En revideret udgave af dagsordenen kan sendes fem arbejdsdage før mødet.

Dokumenter vedrørende de punkter på dagsordenen, hvortil der på det respektive møde kræves en afgørelse eller en udtalelse, skal i princippet foreligge senest ti arbejdsdage før mødet. Dette gælder ikke for dokumenter, der indeholder generel information, som ikke behøver godkendelse, under ekstraordinære omstændigheder eller i andre tilfælde, som det tekniske udvalg har aftalt i henhold til artikel 14.

3. Dagsordenen vedtages af det tekniske udvalg ved hvert mødes begyndelse.

Til optagelse af et andet punkt på dagsordenen end de på den foreløbige dagsorden opstillede punkter kræves enstemmighed i det tekniske udvalg.

Artikel 10

1. Sekretariatet for den administrative kommission udfærdiger referater fra møder i det tekniske udvalg. Referaterne godkendes af det tekniske udvalg i den engelske udgave.

2. Med henblik på at foretage revision sendes den engelske udgave af referatet til delegationerne senest én måned inden det efterfølgende møde i det tekniske udvalg.

Artikel 11

1. Det tekniske udvalg forelægger en skriftlig beretning for den administrative kommission om sit arbejde og de opnåede resultater efter hvert møde.

2. Hvis formanden for den administrative kommission anmoder om det, aflægger formanden for det tekniske udvalg beretning om det tekniske udvalgs arbejde på den administrative kommissions møde.

Artikel 12

Ethvert forslag fra det tekniske udvalg, som medfører udgifter, der skal afholdes af Europa-Kommissionen, skal godkendes af repræsentanten for denne institution.

Artikel 13

Beretningerne, de begrundede udtalelser, dagsordenerne, referaterne og alle andre dokumenter til støtte for arbejdet i det tekniske udvalg udarbejdes på engelsk.

Artikel 14

Hvis det er nødvendigt kan det tekniske udvalg aftale — med enstemmighed — at præcisere og specificere den gældende forretningsorden yderligere.

Artikel 15

Denne afgørelse offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*. Den anvendes fra datoen for offentliggørelsen.

Artikel 16

Denne afgørelse erstatter afgørelse nr. H8 af 17. december 2015 (opdateret med nogle få tekniske præciseringer den 9. marts 2016).

Moira KETTNER

Formand for den administrative kommission

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2021/C 89/07)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1])

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»MARSANNAY«

PDO-FR-A0175-AM01

Meddelelsesdato: 14. december 2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Geografisk område**

I kapitel I, afsnit IV, nr. 1, tilføjes ordene »på grundlag af den officielle geokode for 2019« efter »Côte-d'Or«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at henvise til det geografiske område i forhold til den i 2019 gældende udgave af den officielle geokode, som offentliggjort af INSEE, og at sikre, at det geografiske område er juridisk afgrænset.

Det geografiske områdes perimeter forbliver helt den samme.

Der tilføjes også en sætning for at informere de erhvervsdrivende om, at kortdokumenter vedrørende geografisk støtte findes på INAO's websted.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

2. **Afgrænset parcelområde**

Punkt 2 affattes således: »Vinene fremstilles af druer fra parceller i det produktionsområde, der blev godkendt af »Institut national de l'origine et de la qualité« (Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 19. juni 2019.«

Formålet med denne ændring er at angive datoen for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af det nye afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde. Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Denne ændring fjerner også sondringen mellem vinenes forskellige farver i varespecifikationen, da denne sondring allerede indgik i afgrænsningen. Hermed forenkles ordlyden i varespecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. **Område i umiddelbar nærhed**

I kapitel I, afsnit IV, nr. 3, tilføjes ordene »på grundlag af den officielle geografiske kode for 2019« efter »følgende«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at henvise til området i umiddelbar nærhed i forhold til den i 2019 gældende udgave af den officielle geografiske kode som offentliggjort af INSEE.

Områdets perimeter forbliver helt den samme.

Tilføjelsen af denne henvisning gør det muligt retligt at afgrænse området i umiddelbar nærhed, således at det ikke efterfølgende påvirkes af sammenlægninger eller opdelinger af kommuner eller dele af kommuner eller navneændringer.

Listen over kommuner, der udgør området i umiddelbar nærhed, er også blevet ajourført uden at ændre afgrænsningen for at tage hensyn til de administrative ændringer, der blev foretaget før 2019.

Afsnittet »Supplerende betingelser« i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

4. ***Ændring af kontrolorganets navn***

Afsnit III, punkt II, i varespecifikationen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Marsannay« vedrørende henvisninger til kontrolorganet er blevet ajourført.

Afsnittet »Andre oplysninger« i enhedsdokumentet er blevet ændret i overensstemmelse hermed.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Marsannay

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

Analytisk beskrivelse

Der er tale om tørre og ikke-mousserende hvidvine, rødvine og rosévine.

Hvidvinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %.

Rødvinene og rosévinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

Efter berigelsen må rosévinenes totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 13 %.

Efter berigelsen må hvid- og rødvinenes totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 13,5 %.

Rødvinene har på aftapningstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

De færdige vine, der er klar til at overgå til forbrug, har et maksimalt indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på:

Hvidvine:

— 3 gram pr. liter

— eller 4 gram pr. liter, hvis det totale syreindhold er på mindst 55,10 milliækvivalenter pr. liter, dvs. 4,13 gram pr. liter, udtrykt i vinsyre (eller 2,7 gram pr. liter, udtrykt i H_2SO_4).

Rosévine:

— 3 gram pr. liter

Rødvine:

— 2 gram pr. liter.

Normerne i EU-lovgivningen finder anvendelse i spørgsmål om det maksimale totale alkoholindhold, det minimale virkelige alkoholindhold, det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det højst tilladte indhold af svovldioxid.

Generelle analytiske egenskaber	
Samlet maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Samlet minimumssyreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i milligram pr. liter)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Beplantningstæthed

Dyrkningsmetoder

Vinstokkene plantes med en tæthed på mindst 9 000 stokke pr. hektar med en maksimal afstand mellem rækkerne på højst 1,25 meter og en afstand mellem planterne i samme række på mindst 0,5 meter.

Vinstokkene kan plantes tilfældigt, forudsat at betingelserne om beplantningstætheden overholdes, og at afstanden mellem planterne er over 0,5 meter.

Regler for beskæring

Dyrkningsmetoder

Vinstokkene beskæres i henhold til følgende bestemmelser:

Almindelige bestemmelser

Hvidvine

— enten ved kort sporebeskæring (Royat-beskæring og beskæring med to arme) med højst ti knopper pr. stok

— eller ved lang enkelt Guyot-beskæring med højst otte knopper pr. stok

— eller ved Chablis-beskæring (kun for sorten Chardonnay B) med højst otte knopper pr. stok.

Rød- og rosévine:

Vinplanterne beskæres på følgende måder med højst otte knopper pr. stok:

— enten ved kort sporebeskæring (Royat-beskæring, beskæring med to arme, Gobelet-beskæring og vifteformet beskæring)

— eller ved lang enkelt Guyot-beskæring.

Særlige bestemmelser

Der må højst foretages beskæring i to år. I denne periode tillades dobbelt Guyot-beskæring med højst fem knopper pr. skud.

Fremgangsmåden ved enkelt Guyot-beskæring kan tilpasses:

— med en anden gren, der gør det muligt at skifte skudposition fra det ene år til det andet

— med et skud forkortet til højst tre knopper og en gren med højst to knopper.

Uanset beskæringsmetoden kan vinstokkene beskæres med fire yderligere knopper, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok i det fænologiske stadium, der svarer til 11 eller 12 blade, højst er lig med det antal knopper, der er defineret under beskæringsmetoderne.

Ønologiske fremgangsmåder

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Substraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine inden for en koncentrationsgrænse på 10 %.

Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévine.

Anvendelse af træflis er ikke tilladt.

Efter berigelsen må vinenes totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 13,5 % for rød- og hvidvine og 13 % for rosévine.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

b. *Maksimalt udbytte*

Rødvine

58 hektoliter pr. hektar

Hvidvine

64 hektoliter pr. hektar

Rosévine

65 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Côte-d'Or: Chenôve, Couchey og Marsannay-la-Côte.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Beskrivelse af tilknytningen**

»Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen«

Det geografiske område ligger i den nordlige ende af vindyrkningsarealet »Côte de Nuits« på et fladt terræn, der strækker sig over ca. 25 km fra nord til syd. Dette terræn af tektonisk oprindelse adskiller kalkstensbakkerne »Hautes Côtes« mod vest i en højde af 400-500 meter fra Bresse-sletten mod øst, en sænkning i de tertiære lag, hvis højde ud for »Côte de Nuits« nærmer sig 250 meter.

Klimaet er domineret af kølig havluft med kontinentale eller sydlige påvirkninger fra Rhône-Saône-aksen. Regionens havprægede karakter kommer til udtryk ved moderat og regelmæssigt nedbør (ca. 750 millimeter om året) uden udpræget tørke om sommeren. Temperaturerne er relativt kølige med et årsgennemsnit på 10,5 °C.

»Côte de Nuits«, som ligger øst for Morvan-bjergene og Bourgogne-plateauet, ligger i klimamæssig henseende i læ, hvilket kommer til udtryk ved et varmere mesoklima og væsentligt mindre nedbør end i regionen som helhed.

Det geografiske område er begrænset til kommunerne Marsannay-la-Côte, Couchey og Chenove syd for byen Dijon i departementet Côte-d'Or i Bourgogne.

»Côte de Nuits«-skråningen, som har en højdeforskel på ca. 150 meter, har en forholdsvis regelmæssig topografi. Den afbrydes af en stor tør dal bestående af to mindre sammenhængende dale, der dræner baglandet. Andre mindre dale er desuden ledsaget af små aflejringskegler.

Syd for dalen består skråningen af en række lag af kalksten og mergel (lerkalksten) fra Jura, herunder »Calcaire de Comblanchien«, som er særligt kompakt og udgør højderyggen. Intens frakturering parallelt med terrænet har skåret lange bånd med forskellige niveauer. Her forekommer således f.eks. mergel fra Lias (Tidlig Jura), »Calcaires à entroques« og mergel fra Bajocien (Mellem Jura), »calcaires à chailles«, oolitisk kalksten og »Calcaire de Comblanchien« fra Bathonien (Mellem Jura).

I den nordlige del er fraktureringen mindre med kalksten fra Bathonien.

Kalkstenssubstratet på skråningerne og piedmontplateauet er dækket af et lag af ur blandet med ler og silt, der skyldes ændringer i undergrunden og det overliggende terræn. Lagets art afhænger af placeringen på skråningerne. Laget er meget stenet og ikke særlig tykt på skråningen, mens det på piedmontplateauet er mere rigt på fine og tykkere partikler (nogle få decimeter til en meter).

Ved dalens udløb strækker en stor aflejringskegle sig mod sletten. Den består af grusholdige, kalkholdige og veldrænede alluviale formationer.

De parceller, der er afgrænset til druehøsten, ligger på den nederste del af »Côte de Nuits«-skråningen og på aflejringskeglerne med gruset jord.

Jordbunden er fibrøs, sædvanligvis kulsyreholdig, ikke særlig tyk og godt drænet. Den er imidlertid kendetegnet ved et højt indhold af ler, navnlig på piedmontplateauet og på mergellagene. Jordbunden på den store aflejringskegle er meget filtrerende, ikke særligt lerholdig og rig på kalksten.

»Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen«

De første håndgribelige tegn på vindyrkning i det geografiske område går tilbage til år 530 og blev beskrevet af Grégoire de Tours i »Histoire des Francs«, hvori han om byen Dijon skriver, at »på den vestlige side ligger de meget frugtbare bjerge, der er dækket af vinstokke, og som giver indbyggerne en så ædel Falerne, at de kun har foragt til overs for vin fra Askalon«.

Fra det syvende århundrede bekræfter en lang række arkiver eksistensen af et vindyrkningsareal i »Marsannay«, herunder arkiver fra klosteret i Bèze (år 658), kirken Saint-Etienne de Dijon (år 882) og prieuré d'Epoisses (år 1189).

Ducs de Bourgogne havde allerede i det ellevte århundrede et område i Chenove, hvor der i 1238 blev bygget en »gæringskælder« med to presser. Dette område blev overdraget til den franske konge og kaldes nu »Clos du roi«.

Indtil det nittende århundrede producerede vinmarkerne, som var beplantet med "fine druesorter" og »pinot«-druer, vine med et højt omdømme. Fra og med 1850 blev vinproduktionen ifølge forfatterne rettet mod ordinære vine, der hovedsagelig fremstilles af Gamay-sorten. På det tidspunkt fordobledes befolkningen i byen Dijon, og behovet for »ordinære vine« steg forholdsmæssigt. Kommunerne Chenove, Marsannay og Couchey, der ligger lige op til Dijon, vendte sig som en naturlig konsekvens mod denne produktion på bekostning af de »fine vine«. Producenterne organiserede sig kollektivt omkring denne blomstrende økonomi med oprettelsen af gensidige selskaber i Marsannay i 1850, i Couchey i 1855 og »Syndicat viticole de la Côte dijonnaise« i 1891. Slutningen af det nittende århundrede og sundhedskrisen og den økonomiske krise blev startskuddet for en nedgang for vindyrkningsarealerne.

Fra 1930'erne begyndte genopretningen langsomt med fokus på fremstilling af »fine vine«. I 1960'erne forsvandt Gamay-sorten stort set og gav plads til et vindyrkningsareal, der var beplantet med sorten Pinot noir N, som blev kendt i takt med produktionen af rosévine. Siden 1937 er disse vine blevet solgt under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bourgogne«. Vinforeningerne i Marsannay og Couchey arbejdede derefter med at udvikle dette genopblomstrende vindyrkningsareal. Efterhånden som vinenes omdømme blev styrket, blev der i 1961 mulighed for at tilføje navnet »Marsannay &raquo« til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Bourgogne« – og for rosévinene navnet »Rosé de Marsannay«.

Endelig blev den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Marsannay« anerkendt ved dekret i 1987. Den er forbeholdt hvidvine, rosévine og rødvine.

Vinstokkene dyrkes i overensstemmelse med de lokale traditioner i hele »Côte de Nuits«: med en beplantningstæthed på over 9 000 stokke pr. hektar og en vinstokbestand baseret på Chardonnay B og Pinot noir N. Producenterne, som er bevidste om værdien af arealernes kulturarv, lægger særlig vægt på at bevare deres integritet.

Der er tradition for at lagre vinene i flere måneder.

I 2008 dækkede vindyrkningsarealet ca. 230 hektar med en gennemsnitlig årlig produktion på 17 000 hektoliter, hovedsagelig rødvine. Hvidvine og rosévine tegner sig hver især for 15 % af produktionen.

»*Årsagssammenhæng«:*

Det kølige kystklima, »Côte de Nuits«-områdets topografi med små og større dale samt den mergel- og kalkholdige jordbund fra Jura bidrager til den optimale udvikling af sorterne Pinot noir N og Chardonnay B, de oprindelige sorter fra Bourgogne.

De parceller, der er afgrænset til druehøsten, ligger ved foden af hovedterrænet, der hvor overfladeformationerne er tilstrækkeligt fibrøse til både roddannelse og tilfredsstillende dræning, eller rækker ind i den store dal med grusjord.

Denne topografiske mangfoldighed kombineres med de mange forskellige substrater, undergrunden med mergel eller kalksten og grusholdige eller lerholdige lag og skaber en mosaik af miljøer, som er grundlaget for vinenes rigdom og mangfoldighed.

Vinene fra parcellerne på aflejringskeglen med gruset og filtrerende jordbund er ofte frugtagtige, med en elegant og blød struktur, som hurtigt kommer til udtryk. Vinene fra parcellerne på hovedskråningen med overfladejord, som er rig på ler og jernoxider, er kraftige, farvede og mere gemmeegnede.

Denne rigdom og mangfoldighed fremhæves afhængigt af traditionerne ved angivelsen på mærkningen af navnet på det »*klima*«, som druerne stammer fra. Vindyrkningen, som gør vinene egnede til konservering i flasker, bidrager til at styrke denne mangfoldighed, som kan smages.

Vindyrkningsarealet »Côte d'Or«, der strækker sig ud fra Dijon, kan fuldt ud måle sig med vindyrkningsarealet »Marsannay«. Byen afløses af det lange bånd af vinmarker, som først afbrydes i nærheden af vindyrkningsarealet »Maranges«, der ligger over 50 km længere mod syd.

Vindyrkningsarealet »Marsannay« er det vigtigste vidnesbyrd om det historiske vindyrkningsareal »Côte dijonnaise«, som dengang var kendt for sine fremragende vine og nu i vid udstrækning er blevet en del af byområdet omkring Dijon.

»Marsannay«-vindyrkningsarealets historie er rig og kompleks. Det har en flere århundreder lang tradition for vindyrkning og er blevet præget af begivenheder og udviklinger i de omkringliggende områder. Beliggenheden i nærheden af byen Dijon har gjort vindyrkningsarealet både skrøbeligt og symbolsk. Arealet blev først dyrket af Ducs de Bourgogne i middelalderen, vedligeholdt af Dijons byejere og tilpasset til udviklingen i byplanlægningen i en sådan grad, at det mistede sin tidligere prestige. Efter sin vellykkede renæssance er vindyrkningsarealet nu »den gyldne port« til »Côte de Nuits«.

»*Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber«*

Rødvinene har en meget kraftig farve. De kombinerer et højt tanninindhold med en fin blødhed. Aromaen af sorte bær ledsages ofte af noter af blomme og moskus. Vinene fra parcellerne med grusjord er mere elegante og fede end kraftige.

Rosévinene er blide og frugtagtige, ofte med noter af fersken eller røde frugter, med en behagelig livlighed.

Hvidvinene er fyldige og fede, med frugtagtige noter, undertiden med en smag af eksotiske frugter eller med noter af mentol eller citronellagræs.

Vinene opnår deres fulde aromatiske potentiale efter nogle års lagring.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene, består af følgende kommuners område efter den officielle geokode fra 2019:

— Departementet Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée og Vougeot.

— Departementet Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux og Villié-Morgon.

— Departementet Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (kun området i den tidligere kommune La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé,

Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse (kun området i de tidligere kommuner Donzy-le-National, La Vineuse og Massy), Vinzelles og Viré.

— Departementet Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (kun området i kommunerne Champvallon, Villiers-sur-Tholon og Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers og Yrouerre.

Mærkning

Retsgrundlag:

De nationale bestemmelser

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

a) På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

   — det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

   — navnet fremgår af høstanmeldelsen.

   Den navngivne matrikelregistrerede lokalitet skal være trykt med skrifttyper, der hverken i højde eller bredde er større end halvdelen af de skrifttegn, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

b) På etiketten på vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, kan den større geografiske enhed »Vin de Bourgogne« eller »Grand vin de Bourgogne« præciseres.

c) Hvis angivelsen af druesorten er anført på etiketten, må denne angivelse ikke være anført i samme synsfelt som de obligatoriske angivelser og skal være trykt med skrifttegn på højst 2 millimeter.

Link til varespecifikationen

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2021/C 89/08)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ([1]).

Ansøgningen om godkendelse af denne mindre ændring kan findes i Kommissionens *e*Ambrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»REBLOCHON«/»REBLOCHON DE SAVOIE«

EU-nr.: PDO-FR-0130-AM01 — 3.9.2020

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r)**

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3: Oste

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

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er en halvfast ost fremstillet af råmælk i form af sødmælk fra køer, af form som en flad cylinder med let sammenfaldne sider, ca. 14 cm i diameter, ca. 3,5 cm høj og en vægt på mellem 450 og 550 g.

Den indeholder mindst 45 g fedt i 100 g tørstof efter fuldstændig tørring, og tørstofindholdet må ikke være under 45 g pr. 100 g ost.

Skorpen vaskes under modningen og er tynd, regelmæssig og ensartet. Farven varierer fra gul til orangegul, og skorpen er dækket helt eller delvis af et tyndt lag kort hvidt skæg.

Ostemassen er ikke særlig fast, ensartet, blød og cremet. Dens farve varierer fra cremefarvet til elfenbensgul, og den er letsaltet og kan have små huller.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse gælder også den mindre størrelse ost eller lille variant, som har samme organoleptiske egenskaber, men kun er ca. 9 cm i diameter, ca. 3 cm i højden og har en vægt på mellem 230 og 280 g.

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« fremstilles som hele oste eller i portioner.

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

Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«, må udelukkende stamme fra malkebesætninger bestående af køer af malkeracerne Abondance, Montbéliarde eller Tarentaise (også kaldet Tarine).

([1]) EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

For at sikre tilknytningen til området skal besætningens foder primært komme fra betegnelsens geografiske område. Grundrationen består af:

— 50 % græs fra græsning i sommerperioden og hø, der gives dagligt i vinterperioden

— grønfoder: fodermajs, grønthøstet græs, foderbede. Halm må gives i grundrationen, men kun til kvier.

I sommerperioden varer græsningen mindst 150 dage.

Foder fra området skal dække lakterende malkekøers fulde grundration udtrykt i tørstof. På de bedrifter, der ligger mere end 600 m over havet, og bedrifter med alpegræsgange, hvor de lakterende køer græsser i over 600 meters højde over havet, skal foderet fra det geografiske område dække mindst 75 % af de lakterende køers grundration udtrykt i tørstof. Indkøb af foder uden for det geografiske område kan kun bestå af hø.

Som supplement til grundrationen kan der gives fodertilskud: Det omfatter kraftfoder og kunsttørret foder, hvoraf der kan gives 1 800 kg om året pr. lakterende ko og 500 kg om året pr. kvie.

På grundlag af den gennemsnitlige produktion, spiser køer i området i alt 6-7 000 kg tørstof. Med 1 800 kg kraftfoder med omkring 89 % tørstof nås minimumsprocenten på 50 % af tørstofrationen, der skal være produceret i det geografiske område, ved hjælp af græs, grønfoder og tørfoder. Denne minimumsprocentsats overstiger 70 % i områder, der ligger under 600 meter over havets overflade.

Det er forbudt at tilsætte malkebesætningens foder ensilageprodukter, gæret foder, græs i wrapballer og foder, der kan påvirke mælkens eller ostens lugt eller smag negativt, eller som udgør en risiko for bakterieforurening.

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

Mælkeproduktionen, malkningen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

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

Den første emballering af ostene foregår i det geografiske område, før osten forlader modningsrummet, idet dette er sidste fase af fremstillingen af »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«. Denne bestemmelse gør det muligt at opretholde skorpens kvalitet og undgå udtørring af produktet og udvikling af uønsket skimmeldannelse. Denne første emballering er ikke til hinder for, at produktet ompakkes i en anden virksomhed på et senere tidspunkt.

Denne pakning i en egnet emballage omfatter en kunstig bund af grantræ på mindst en af ostens flader, når der er tale om en hel eller en halv ost. Portionerne skal have skorpe på tre flader.

Produkter beregnet til fødevareindustrien må ikke pakkes enkeltvis, men skal dog være emballeret, når de forlader det geografiske område.

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

Mærkningen af osten skal indeholde oprindelsesbetegnelsen »Reblochon« eller »Reblochon de Savoie«, som skal være skrevet med bogstaver, der i størrelsen er mindst to tredjedele af de største bogstaver på etiketten. I øvrigt kan mærkningen indeholde navnet på oprindelsesbetegnelsen ledsaget af udtrykket »pétit« for den mindre størrelse ost defineret i punkt 3.2.

Ud over de lovpligtige påskrifter, der gælder for alle oste og for ovennævnte ord, må der hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i handelspapirer angives andre benævnelser eller påskrifter sammen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse end særlige fremstillings- eller varemærker.

Mærkningen skal i det samme synsfelt som navnet på oprindelsesbetegnelsen »Reblochon« eller »Reblochon de Savoie« være forsynet med EU's BOB-symbol. Angivelsen »appellation d'origine protégée« må desuden påføres etiketten.

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

Det geografiske område dækker to tredjedele af departementet Haute-Savoie (hele den del der ligger øst for Annecy i over 500 meters højde over havet) samt nogle kommuner eller dele af kommuner i departementet Savoie.

Departementet Haute-Savoie:

Abondance; Alex; Allinges; Amancy; Andilly; Annecy kun det område, der svarer til den tidligere kommune Annecy-le-Vieux; Arâches-la-Frasse; Arbusigny; Arenthon; Armoy; Arthaz-Pont-Notre-Dame; Ayse; Ballaison; Beaumont; Bellevaux; Bernex; Bluffy; Boëge; Bogève; Bonne; Bonnevaux; Bonneville; Bons-en-Chablais; Brenthonne; Brizon; Burdignin; Cervens; Chamonix-Mont-Blanc; Charvonnex; Châtel; Châtillon-sur-Cluses; Chevaline; Chevenoz; Cluses; Collonges-sous-Salève; Combloux; Contamine-sur-Arve; Copponex; Cordon; Cornier; Cranves-Sales; Cruseilles; Demi-Quartier; Dingy-Saint-Clair; Domancy; Doussard; Draillant, Duingt; Entrevernes; Essert-Romand; Etaux; Faucigny; Faverges-Seythenex; Fessy; Féternes; Fillières ; Fillinges; Giez;Glières-Val-de-Borne ; Groisy; Habère-Lullin; Habère-Poche; Juvigny; La Balme-de-Thuy; La Baume; La Chapelle-d'Abondance; La Chapelle-Rambaud; La Chapelle-Saint-Maurice; La Clusaz; La Côte-d'Arbroz; La Forclaz; La Muraz; La Rivière-Enverse; La Roche-sur-Foron; Lathuile; La Tour; La Vernaz; Le Biot; Le Bouchet-Mont-Charvin; Le Lyaud; Le Grand-Bornand; Le Reposoir; Le Sappey; Leschaux; Les Clefs; Les Contamines-Montjoie; Les Gets; Les Houches; Les Villards-sur- Thônes; Lucinges; Lullin; Lully; Manigod; Marcellaz-en-Faucigny; Machilly; Magland; Margencel; Marignier; Marnaz; Megève; Mégevette; Menthonnex-en-Bornes; Menthon-Saint-Bernard; Mieussy; Monnetier-Mornex; Montriond; Mont-Saxonnex; Morillon; Morzine; Nancy-sur-Cluses; Nangy; Nâves-Parmelan; Novel; Onnion; Orcier; Passy; Peillonnex; Perrignier; Pers-Jussy; Praz-sur-Arly; Présilly; Quintal; Reignier-Esery; Reyvroz ; Saint-André-de-Boëge; Saint-Blaise; Saint-Cergues; Saint-Eustache; Saint-Férréol; Saint-Gervais-les-Bains; Saint-Jean-d'Aulps; Saint-Jean-de-Sixt; Saint-Jean-de-Tholome; Saint-Jeoire; Saint-Jorioz; Saint-Laurent; Saint-Pierre-en-Faucigny; Saint-Sigismond; Saint-Sixt; Sallanches; Samoëns; Saxel; Scientrier; Scionzier; Serraval; Servoz; Sevrier; Seytroux; Sixt-Fer-à-Cheval; Talloires-Montmin; Taninges; Thônes; Thyez; Vailly; Vacheresse;Val de Chaise ; Vallorcine; Verchaix; Vétraz-Monthoux; Veyrier-du-Lac; Villard; Villaz; Ville-en-Sallaz; Villy-le-Bouveret; Villy-le-Pelloux; Vinzier; Viuz-en-Sallaz; Vougy; Vovray-en-Bornes.

Departementet Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (del G1 og G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (del A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Reblochon« eller »Reblochon de Savoie« er en ost fremstillet af råmælk i form af sødmælk fra lokale kvægracer, der er tilpasset bjergmiljøet. Dens lille størrelse og cremede og bløde ostemasse skyldes navnlig en knowhow inden for fremstilling, der er blevet overleveret indtil i dag og oprindeligt var baseret på anvendelse af små mængder mælk med et højt fedtindhold.

Det geografiske område er beliggende i de nordlige Alper og omfatter bjergegnene mellem Lac Léman og Massif du Mont Blanc. Bjergterrænet er særdeles varieret med bjerge, der bliver højere og højere mod øst (fra 1 000 m høje vestlige forbjerge over de mere end 2 000 m høje kalkstenstinder til de over 4 000 m høje toppe på Mont Blanc-massivet) og gennemskæres af brede dale, der ligger mindst 500 m over havet. Klimaet er bjergklima direkte eksponeret for de vestlige strømninger. Det er kendetegnet ved rigelige nedbørsmængder.

Den største del af landbrugsarealet er udlagt til eng. Regionen er kendetegnet ved en særlig omfattende udlægning af permanente engarealer i højden kaldet alpegræsgange. Disse rummer en stor planterigdom alt efter de varierende miljømæssige forhold (jordbund, nedbør, eksponering, højde osv.) og anvendelsen (græsningspraksis). 90 % af græsarealerne er permanente enge med primært hundegræs, som anses for at være en særdeles god fodergræsart, foruden hvidkløver og rødkløver. Man finder frodige høslætenge, gennemsnitlige høslætenge eller græsmarker og magre eller tørre høslætenge eller græsmarker.

En af egenskaberne ved malkebedrifterne i det geografiske område er brugen af alpegræsgange om sommeren. Køernes liv er stærkt påvirket af årstidernes gang.

Mælkeproducenterne bruger malkekvægracer, som stammer fra bjergegne og har tilpasset sig de fysiske og klimatiske vilkår i miljøet (morfologi tilpasset græsning på skrånende enge, tolerante over for temperaturudsving, god udnyttelse af græsning om sommeren og tørfoderet om vinteren), samtidig med at de giver en regelmæssig ydelse af kvalitetsmælk.

Malkekøernes foder består primært af græs fra græsning om sommeren og tørfoder om vinteren. Fodertilskud er begrænset til en vis mængde for at bevare den lave opdrætsintensitet.

Navnet »Reblochon de Savoie« kommer af ordet »Reblâche«, som betyder »malke en gang til«. Denne praksis var almindelig allerede i det 13. århundrede: Landmanden, som lejede alpegræsgangen, skulle betale en afgift i form af mælk til ejeren. Koen, der ikke blev malket helt færdig ved den lejlighed, gav ved den anden malkning en lille, men meget flødeholdig mængde mælk, da den sidste mælk ved malkningen er meget fed. Ostemestrene havde således kun lidt, men fed mælk at fremstille ost af, og det gav oste, der var cremede og små.

Ostemesterens arbejde, der bygger på ældgammel overleveret viden, spiller en væsentlig rolle i udnyttelsen af det aromatiske potentiale i »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«. Forarbejdningen af råmælken uden forudgående behandling og ved en lav temperatur gør det muligt at opnå det fulde potentiale. Malkningen to gange om dagen kræver en hurtig og præcis anvendelse af mælken. Anvendelse af råmælk i form af sødmælk indebærer forarbejdning i åbne kar for at give ostemesteren mulighed for at bruge sine øjne og hænder og justere produktionen efter eventuelle variationer i mælken.

Modningen blev i begyndelsen varetaget på gården oppe på alpegræsgangene. Derefter har den udviklet sig nede i dalene, hvor den forholdsvis lette adgang har fremmet udviklingen af modningslagre. På modningslagrene skal der udføres flere opgaver, især overvågning af luftfugtigheden og temperaturen under modningen, der er vigtige for svampefloraen (som giver skorpen dens karakteristiske udseende).

Handelen med »Reblochon« tog fart i det 19. århundrede, hvilket skabte en specifik handelsaktivitet, der befordredes af udviklingen af kommunikationsmidlerne.

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er en halvfast ost fremstillet af råmælk i form af sødmælk fra køer. Mælken forbehandles ikke før ostefremstillingen.

Den kan markedsføres i en mindre variant. Den har form af en flad cylinder med let sammenfaldne sider.

Den har et cremet og smidigt indre, som er elfenbensfarvet og let saltet. Den tynde vaskede skorpe med den orangegule farve er dækket af et tyndt lag hvidt skæg.

Det meget våde bjergklima, som udgør hele det geografiske område, fremmer den kraftige vækst af græs forår og sommer. De varierende miljømæssige forhold såsom højde og eksponering af alpegræsgangene og arten af klippegrund udmønter sig i en stor botanisk rigdom i engene, som har særlige florasammensætninger alt efter beliggenhed.

Mange arter i floraen har kraftige aromaer, som bidrager til de særlige træk ved »Reblochon«/»Reblochon de Savoie«.

Dette barske miljø er meget krævende for kvægbesætningerne, og kun bjergracer er tilpasset til at kunne holde til denne levevis, der kombinerer det stillestående liv i stalden om vinteren nede i dalene og de lange daglige vandringer på alpegræsgangene om sommeren.

Disse racer kan under disse vilkår producere en proteinrig mælk, der er yderst velegnet til ostefremstilling. Den gel, der opnås efter løbetilsætning, er fast, og osteydelsen er høj.

»Reblochon«/»Reblochon de Savoie« blev oprindelig fremstillet af beskedne mængder fed mælk og er resultatet af anvendelsen af en enkel teknologi (kun lidt opvarmning, hurtig podning, ingen dræning i karret), som giver kort modningstid. Under modningen findes der flere bakteriegrupper, som lever side om side og på skift på ostens overflade. De skiftende grupper skyldes primært udviklingen i skorpens pH-værdi og saltindhold. Denne mikroflora og navnlig *Geotrichum candidum* giver »Reblochon«/»Reblochon de Savoie« dens tynde hvidskimmeloverflade, som er kendetegnende for osten, men bidrager også i vid udstrækning til udviklingen af ostemassens tekstur og smag.

De organoleptiske egenskaber hos »Reblochon«/»Reblochon de Savoie« er tæt knyttet til både malkekøernes foder (græsning og fodring), som hidrører fra en flora, der er tilpasset de særlige klimaforhold, og videreførelsen af den viden, som ostemestre og modningslagres personale besidder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2021/C 89/09)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 [1].

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang kan findes i Kommissionens *e*Ambrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»**MIEL DE GALICIA**«/»**MEL DE GALICIA**«

EU-nr.: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Miel de Galicia«/»Mel de Galicia«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter

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

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia« defineres som honning, der har de egenskaber, som er angivet i denne varespecifikation, og under produktion, behandling og aftapning har opfyldt alle kravene i varespecifikationen, kvalitetshåndbogen og gældende lovgivning. Denne honning fremstilles i bistader med flytbare tavler ved dekantering eller slyngning. Den findes i flydende, krystalliseret eller cremet form. Den findes også i tavler eller i sektioner.

»Miel de Galicia« klassificeres efter sin botaniske oprindelse i:

— mangeblomstret honning

— enkeltblomstret eucalyptushonning

— enkeltblomstret kastanjehonning

— enkeltblomstret brombærhonning

— enkeltblomstret lynghonning

— honningdughonning.

Fysiske og kemiske egenskaber

— vandindhold: højst 18,5 %

— diastatisk aktivitet: mindst 9 på Schade-skalaen. Honning med lavt enzymindhold skal opnå mindst 4 på skalaen, forudsat at indholdet af hydroxymethylfurfural ikke overstiger 10 mg/kg

— indhold af hydroxymethylfurfural: højst 28 mg/kg.

[1] EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Honning-palynologiske egenskaber

Generelt skal pollenspektret som helhed svare til det, der er karakteristisk for honning fra Galicien.

Pollenkombinationen *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* må aldrig overstige 5 % af det samlede pollenspektrum.

Alt efter de forskellige honningers blomsteroprindelse skal pollenspektrene opfylde følgende krav:

a) mangeblomstret honning: De fleste pollen skal stamme fra: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., Ericaceae, *Rubus* sp., Rosaceae, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. og *Brassica* sp.

b) enkeltblomstret honning:

— eucalyptushonning: Mindsteindholdet af eucalyptuspollen (*Eucaliptus* sp.) skal være 70 %

— kastanjehonning: Mindsteindholdet af kastanjepollen (*Castanea* sp.) skal være 70 %

— brombærhonning: Mindsteindholdet af brombærpollen (*Rubus* sp.) skal være 45 %

— lynghonning: Mindsteindholdet af lyngpollen (*Erica* sp.) skal være 30 %.

c) honningdughonning: Pollenspektret skal svare til de planter, der er karakteristiske for Galiciens vegetation, heriblandt navnlig plantegrupperne *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*/*Genista* og *Erica*.

Organoleptiske egenskaber

Honningerne skal generelt have de organoleptiske egenskaber, der er kendetegnende for den pågældende blomsteroprindelse, hvad angår farve, duft og smag. Alt efter oprindelsen skal de mest fremtrædende organoleptiske egenskaber være følgende:

— Mangeblomstret honning: Farven varierer mellem lys ravgul, mørk ravgul og mørk. Den har blomster- eller planteduft. Dens sødlige smag kan have forskellige nuancer alt efter den dominerende flora. Den kan ligeledes have en snerpende karakter.

— Enkeltblomstret eucalyptushonning: Lys ravgul eller ravgul farve, blomsterduft og generelt en voksagtig aroma. Den dominerende smag er sødlig og fuldendes generelt af en syrlig note, men en salt note kan også træde frem.

— Enkeltblomstret kastanjehonning: Ravgul til mørk farve, undertiden med røde toner. Fremherskende planteduft. Den dominerende smag er sødlig og fuldendes generelt af en salt note. Bitre og/eller syrlige smagsnoter kan også træde frem. Den kan have en snerpende karakter.

— Enkeltblomstret brombærhonning: Lys til mørk ravgul farve. Denne honning har en blomster- og/eller frugtagtig duft. Grundsmagen er sødlig, men syrlige, salte og/eller bitre noter kan også træde frem.

— Enkeltblomstret lynghonning: Farven varierer mellem ravgul, mørk ravgul og mørk med røde toner. Den har planteduft, men kan ligeledes have blomsterduft. Den dominerende smag er sødlig og fuldendes generelt af en bitter note. Salte og/eller syrlige smagsnoter kan også træde frem.

— Honningdughonning: Farven er mørk ravgul eller mørk, og den har ofte planteduft. Smagen er sødlig med salte og/eller bitre smagsnoter, som kan træde frem.

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

—

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

Både produktionen og den efterfølgende udvinding, oplagring og aftapning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

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

Aftapningen af honningen finder sted i faciliteter, der er opført i det relevante register hos kontrolorganet. Beholdere til direkte konsum indeholder normalt mellem 500 g og 1 kg honning.

Beholdere skal lukkes på en måde, der forhindrer de naturlige aromaer i at forsvinde og lugte og luftfugtighed i at påvirke produktet. Emballagen skal være af gennemsigtigt og ufarvet glas, men andre materialer kan godkendes, hvis de opfylder standarderne for fødevareemballage. Honning i tavler skal være emballeret med et godkendt materiale.

Desuden må aftapningen kun finde sted i faciliteter, som aftapper honning fra produktionsenheder, der er opført i registrene for den beskyttede geografiske betegnelse, og hvor der foretages mærkning og påsættes kontroletiketter under kontrolorganets tilsyn. Alle de nævnte forholdsregler har til formål at bevare produktets kvalitet og sikre sporbarheden.

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

Honning, der markedsføres med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia«, skal efter certificering forsynes med en etiket med den enkelte aftappers mærke, som udelukkende anvendes til beskyttede honninger, og en kontroletiket med alfanumerisk kode med fortløbende nummerering, der er godkendt og udstedt af kontrolorganet, med det officielle logo for den geografiske betegnelse »Miel de Galicia«.

Benævnelsen »Indicación Geográfica Protegida« (beskyttet geografisk betegnelse) og betegnelsen i en af sine to former, dvs. enten »Miel de Galicia« eller »Mel de Galicia«, skal altid stå på både etiketter og kontroletiketter.

På mærkningen af honningdughonning er det muligt at medtage benævnelsen »Miel de bosque« (skovhonning).

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Området for produktion, behandling og aftapning af honning med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Galicia« omfatter hele den selvstyrende region Galicien.

5. Tilknytning til det geografiske område

Den geografiske betegnelse registreres på baggrund af sit omdømme og eksistensen af visse særlige egenskaber, der er knyttet til det naturlige produktionsmiljø.

Omdømme

Biavl i Galicien havde størst udbredelse, inden man begyndte at bruge sukker, hvor honning blev anset for at være et vigtigt levnedsmiddel på grund af sin sødeevne og særlige medicinske egenskaber. I Ensenada-matrikelbogen for årene 1752-1753 står der, at Galicien havde 366 339 traditionelle bistader (også kaldet »trobos« eller »cortizos«), som fortsat er bevaret mange steder. Dette forhold, som tydeligt viser, at biavlen langt tilbage i tiden havde stor betydning i Galicien, fremgår også i flere tilfælde af de lokale stednavne.

»Cortín«, »albar«, »abellariza«, »albizaa« eller »albariza« er en bygning på landet uden tag, der er oval, cirkelformet eller i sjældne tilfælde firkantet og består af høje mure, og som har til formål at beskytte bistaderne og forhindre dyr i at trænge ind (navnlig bjørne). Der findes stadig bygninger fra den tid, og de anvendes af og til fortsat i mange bjergområder, især i de østlige bjergkæder Ancares og Caurel, bjergkæden Suido og andre steder.

I 1880 opstillede præsten i Argozón (Chantada, Lugo), Benigno Ledo, det første bistade med bevægelig tavlebygning, og nogle år senere lavede han det første bistade til formering ved deling, avl af dronninger osv., som han kaldte »colmena-vivero« (bistade-udklækningssted). For at dokumentere hans betydning ikke bare for den galiciske, men også den spanske biavl, er det tilstrækkeligt at nævne, at der i bogen af Roma Fábrega om emnet står, at den første spanier med bistader med bevægelig tavlebygning var galicieren og »bipræsten« Benigno Ledo.

Det sandsynligvis første værk om biavl, der blev udgivet i Galicien og var skrevet af Ramón Pimentel Méndez (1893), hed *Manual de Apicultura* (håndbog om biavl), og det var beregnet for galiciske biavlere.

Honning fra Galicien er beskrevet i den spanske fortegnelse over traditionelle produkter, som det spanske ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer offentliggjorde i 1996 (side 174 og 175). Honning er et af de største salgsprodukter under efterårsfesterne.

I 1998 gennemførte det spanske ministerium for landbrug og fiskeri en undersøgelse af handelen med honning i Spanien. Den viste, at i landets nordvestlige del (Galicien) er forbruget af honning større end i de øvrige spanske regioner, og at prisen dér også er højere. De galiciske forbrugere har siden oldtiden sat stor pris på honning, hvorfor denne honning har opnået en stor handelsværdi, hvad der ikke er tilfældet i de selvstyrende naboregioner.

Særlige egenskaber, der er knyttet til det naturlige miljø

Galicien, der ligger i det nordvestlige hjørne af Den Iberiske Halvø og udgør et af de ældste områder i Spanien, har bevaret sit navn næsten uændret siden det romerske herredømme (romerne kaldte denne region »Gallaecia«), og regionen har i mere end otte århundreder haft stort set de samme grænser. Regionens administrative grænser falder sammen med de geografiske grænser, der fra nord til syd og fra øst til vest traditionelt har holdt denne region afskåret fra naboregionerne, hvorfor regionen også har bevaret sit eget sprog.

Disse geografiske forskelle er bestemmende for klimaet i Galicien. Regionens flodmundinger og -dale, der sender havets påvirkninger af vejret ind i landets indre fra sydvest mod nordøst (et fænomen, som man ikke ser på andre spanske kyster), og bjergkæderne, som hæmmer de forskellige fronters passage, bibringer klimaet i denne region særlige egenskaber med hensyn til temperatur og nedbør.

Størstedelen af regionen Galicien er også med hensyn til geomorfologi, litologi og pedologi forskellig fra andre Middelhavsregioner med traditionel produktion af biavlsprodukter. Den sure jordbund er fremherskende og afgørende for den lokale vegetation og dermed også for nektarproduktionen og honningens kendetegn.

Det drejer sig derfor om en naturlig region, der klart adskiller sig fra de øvrige regioner på Den Iberiske Halvø. Forskellen skyldes geomorfologiske, klimatiske, biologiske og jordbundstekniske aspekter, der har skabt en flora, som er tilpasset disse naturvilkår.

Galicien er ret homogent for så vidt angår de planter, hvis nektar anvendes til honningproduktionen. De vigtigste forskelle på de forskellige galiciske honninger hidrører fra det store antal forskellige planter, man finder her. Fem vigtige plantegrupper indgår i produktionen af de fleste honninger fra Galicien: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* og *Eucalyptus*. Ved kysten er der mange eucalyptustræer. I de indre egne af Galicien er honningproduktionen baseret på den omfattende tilstedeværelse af tre arter: *Castanea Sativa*, *Erica* og *Rubus*.

Galiciens geografiske placering og særlige omstændigheder bidrager til en produktion af honning med særlige egenskaber, som derfor adskiller sig fra honning fra andre regioner.

Pollenanalyse er en af de bedst egnede analysemetoder til at fastslå honnings geografiske herkomst. En sådan analyse af de særlige egenskaber for galiciske honninger giver følgende resultater sammenlignet med honninger af andre oprindelser:

— tilstedeværelse af typiske og eksklusive pollenkombinationer, hvorved disse honninger adskiller sig fra honninger fra naboregionerne

— fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen fra læbeblomstfamilien, men også *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* osv.

— fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen fra *Helianthus annuus*, *Citrus* eller *Olea europaea*

— fravær eller ringe tilstedeværelse (mindre end 1 %) af pollen fra *Cistus ladanifer*

— fravær af pollen af *Hedysarum coronarium*, *Hypecoum procumbens* og *Diplotaxis erucoides*.

»Miel de Galicia« har således flere særlige egenskaber, der kan tilskrives det naturlige miljø.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA