

Den Europæiske Unions Tidende

C 72



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

65. årgang

14. februar 2022

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2022/C 72/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10546 — ICG / CEIT) ⁽¹⁾	1
2022/C 72/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10540 — ECDC / HPIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 72/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) ⁽¹⁾	3
2022/C 72/04	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) ⁽¹⁾	4
2022/C 72/05	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) ⁽¹⁾	5

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2022/C 72/06	Euroens vekselkurs — 11. februar 2022	6
--------------	---	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2022/C 72/07	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Indførelse af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2022/C 72/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Case M.10621 – Welput/PSPiB/Alecta/ 105 VStreet JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
2022/C 72/09	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	10

ANDET

Europa-Kommissionen

2022/C 72/10	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation 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	12
--------------	---	----

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

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.10546 — ICG / CEIT)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 72/01)

Den 25. januar 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10546. 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.10540 — ECDC / HPIL / JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 72/02)

Den 4. februar 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10540. 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.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 72/03)

Den 7. februar 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10599. 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.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)

(EØS-relevant tekst)

(2022/C 72/04)

Den 14. januar 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10542. 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.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 72/05)

Den 12. januar 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10538. 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⁾

11. februar 2022

(2022/C 72/06)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,1417	CAD	canadiske dollar	1,4498		
JPY	japanske yen	132,24	HKD	hongkongske dollar	8,9054		
DKK	danske kroner	7,4400	NZD	newzealandske dollar	1,7085		
GBP	pund sterling	0,83958	SGD	singaporeanske dollar	1,5339		
SEK	svenske kroner	10,5530	KRW	sydkoreanske won	1 363,68		
CHF	schweiziske franc	1,0557	ZAR	sydafrikanske rand	17,2736		
ISK	islandske kroner	141,80	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,2564		
NOK	norske kroner	10,0732	HRK	kroatiske kuna	7,5312		
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 339,46		
CZK	tjekkiske koruna	24,405	MYR	malaysiske ringgit	4,7832		
HUF	ungarske forint	353,38	PHP	filippinske pesos	58,482		
PLN	polske zloty	4,5204	RUB	russiske rubler	85,8550		
RON	rumænske leu	4,9458	THB	thailandske bath	37,282		
TRY	tyrkiske lira	15,4066	BRL	brasilianske real	5,9263		
AUD	australske dollar	1,5927	MXN	mexicanske pesos	23,3183		
			INR	indiske rupee	85,8535		

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet

Indførelse af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning

(EØS-relevant tekst)

(2022/C 72/07)

Medlemsstat	Spanien
Ruter	Badajoz – Madrid Badajoz - Barcelona
Dato for genåbning af rute, der er underlagt en forpligtelse til offentlig tjeneste, for EF-luftfartsselskaber	28. oktober 2022
Adresse, hvor teksten og eventuelle yderligere oplysninger eller eventuel dokumentation vedrørende forpligtelserne til offentlig tjeneste kan rekvireres	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid SPANIEN Tlf.: +34 915977505 Fax +34 915978643 E-mailadresse: osp.dgac@mitma.es

Ruterne, der er underlagt en forpligtelse til offentlig tjeneste, kan beflyves gennem fri konkurrence fra den 28. oktober 2022. Såfremt intet luftfartsselskab fremsender et beflyvningsprogram, som er i overensstemmelse med den forpligtelse til offentlig tjeneste, der kræves, begrænses adgangen til et enkelt luftfartsselskab gennem et offentligt udbud i henhold til artikel 16, stk. 9, i forordning (EF) nr. 1008/2008.

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Case M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 72/08)

1. Den 3. februar 2022 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- West End of London Property Unit Trust (»Welput«, Jersey)
- Public Sector Pension Investment Board (»PSPIB«, Canada)
- Alecta Tjänstepension Ömsesidigt (»Alecta«, Sverige) og
- 105VS Holdings Unit Trust (»105 VStreet«, Jersey).

Welput, PSPIB og Alecta erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over 105 VStreet.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Welput: ejendomstrustvirksomhed. Det er en kollektiv investeringsordning i henhold til UK Financial Services and Markets Act 2000. Welput er udelukkende aktiv i det centrale London i Det Forenede Kongerige
- PSPIB: forvalter af pensionsmidlerne i pensionsordningerne for Canadas føderale offentlige sektor, Canadas væbnede styrker, Canadas beredne politi og Canadas reservestyrke. Midlerne forvaltes i en diversificeret global portefølje, herunder aktier, obligationer og andre fastforrentede værdipapirer, samt investeringer i private equity, fast ejendom, infrastruktur, naturressourcer og kreditinvesteringer
- Alecta: pensionsfond, der forvalter arbejdsmarkedspensioner for privatpersoner og virksomheder i Sverige. Alectas investeringsportefølje omfatter investeringer i fast afkast, aktier og fast ejendom og
- 105 VStreet: fast ejendom beliggende på 105 Victoria Street, London.

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

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

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

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

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

M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV

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

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

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 72/09)

1. Den 3. februar 2022 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Dassault Systemes International SAS (»DSI«, Frankrig), et helejet datterselskab af Dassault Systèmes SE (Frankrig), der kontrolleres af Groupe Industriel Marcel Dassault (Frankrig).
- Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd (»SZSW«, Kina), der kontrolleres af China Aerospace Science and Technology Corporation (Kina), som kontrolleres af Folkerepublikken Kinas statsråds tilsyns- og administrationskommissionen for statsejede aktiver (Assets Supervision and Administration Commission).
- joint venture-selskabet (»JV«, Kina).

DSI og SZSW erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over det nystiftede JV. Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- DSI: udvikling og markedsføring af software til styring af produkternes livscyklus (»PLM-software«) samt software til understøttende 3D design, konstruktion, modellering, simulering, datastyring og processtyring.
- SZSW: udvikling og markedsføring af software til forskellige applikationer, herunder luftfarts- og rumsektoren, alene i Kina.
- JV: levering af PLM-softwareprodukter og -løsninger i Kina, bl.a. udvikling af specifikke applikationer og levering af dertil knyttede tjenester på det civile område.

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

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

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

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

M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

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

Fax nr. +32229-64301

Postadresse:

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2022/C 72/10)

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

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

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

»Taleggio«

EU-nr.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. august 2020

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio Tutela Taleggio [konsortiet til beskyttelse af osten »Taleggio«]
Via Roggia Vignola 9
22047 Treviglio (BG)
ITALIA

E-mail: info@taleggio.it; Certificeret E-mail: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Konsortiet til beskyttelse af osten »Taleggio« består af producenter af »Taleggio« og er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i medfør af artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning og emballering
- ☒ Andet: Henvisninger til lovgivning vedrørende registrering, henvisninger til kontrolinstans, der er tilføjet til varespecifikationen.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring

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

5. Ændring(er)

Det bemærkes, at ændringen i varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« hovedsagelig foretages for at omorganisere varespecifikationen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012 og konsolidere den i et enkelt dokument.

»Taleggio« blev registreret som beskyttet oprindelsesbetegnelse i forordning (EF) nr. 1107/96 af 12. juni 1996 i overensstemmelse med artikel 17 i forordning (EØF) nr. 2081/92. Produktet er registreret på basis af følgende dokumenter: præsidentielt dekret af 15. september 1988 om anerkendelse af oprindelsesbetegnelsen i Italien, et 12 sider langt dokument med elementerne i varespecifikationen som fastsat i artikel 4, stk. 2, litra a)-i) i forordning (EØF) nr. 2081/92 og sammendraget.

Produktets egenskaber

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, litra b), i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet. Ændringen består i en formel omorganisering. Der er fastsat tolerancer for ostens vægt og kanthøjden. Der er indsat en sætning, der angiver, hvordan skorpen behandles. Der er indsat en sætning om forbud mod at sælge det frosne produkt.

Nuværende udgave:

»Beskrivelsen af fødevaren lyder:

en ikke-varmebehandlet, blød bordost, der udelukkende er fremstillet af sødmælk fra køer.

De fysiske egenskaber ved »Taleggio«-ost er:

- (1) Form: en rektangulær blok med sider, der måler 18-20 cm.
- (2) Kant: lige, måler 4-7 cm med plane flader og sider, der måler 18-20 cm.
- (3) Gennemsnitsvægt: 1,7 til 2,2 kg pr. ost, som kan variere op eller ned for begge parametre afhængigt af de tekniske forhold under forarbejdningen. Variationen må under ingen omstændigheder overstige 10 %.
- (4) Skorpe: tynd med en blød konsistens og naturlig lyserød farve ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ på tristimulus kolorimeter) med karakteristisk mikroflora. Der tillades ingen behandling af skorpen.
- (5) Ostemasse: blød konsistens med kun få meget små, spredte og uregelmæssige huller. Osten er generelt fast, men blødere umiddelbart under skorpen.
- (6) Ostemassens farve: hvid til strågul.
- (7) Smag: karakteristisk, let aromatisk.
- (8) Kemiske egenskaber: indhold af procent fedt i tørstof: mindst 48 %, indhold af tørstof: mindst 46 %, indhold af vand: højst 54 % og indhold af valleprotein: højst 14 mg pr. 100 g protein.«

erstattes med:

»Artikel 2 — Produktets egenskaber

Ost, der har opnået den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« skal have følgende egenskaber:

- (1) Form: en rektangulær blok med plane flader og lige kant.
- (2) Størrelse: bredde på de plane flader på 18-22 cm, kanthøjde 4-7 cm med mindre variationer afhængigt af de tekniske produktionsforhold.

Vægt: varierer fra 1,5 kg til 2,5 kg målt efter en lagringsperiode på mindst 35 dage.

- (3) Der tillades en tolerance på $\pm 10\%$ i forhold til maksimums- og minimumsværdier for højden på kanten.
- (4) Skorpe: tynd med en blød konsistens og naturlig lyserød farve ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ på tristimulus kolorimeter) med karakteristisk mikroflora. Der tillades ingen behandling af skorpen med undtagelse af vand og salt.
- (5) Ostemasse: blød konsistens med kun få meget små, spredte og uregelmæssige huller. Osten er generelt fast, men blødere umiddelbart under skorpen.
- (6) Ostemassens farve: hvid til strågul.
- (7) Smag: karakteristisk, sød og aromatisk med en harmonisk smag. Der er noter af mælk og en eftersmag af trøffel.
- (8) Kemiske egenskaber: indhold af procent fedt i tørstof på mindst 48 %, indhold af tørstof på mindst 46 %, indhold af vandindhold på højst 54 % og indhold af valleprotein på højst 14 mg pr. 100 g protein.

Produktet må ikke overgå til forbrug, hvis det tidligere har været frosset.»

Begrundelse

Beskrivelsen omfatter de samme oplysninger, men den er blevet omskrevet for at lette læsningen af beskrivelsen.

Desuden indeholder den nuværende varespecifikation en tolerance på $\pm 10\%$ med hensyn til ostens minimums- og maksimumsvægt. Dette er blevet direkte indarbejdet i vægtintervallet ved at justere minimums- og maksimumsværdierne i overensstemmelse hermed.

I den nuværende udgave anføres det, at værdierne »kan variere op eller ned (både for vægten og for kanten) for begge parametre« uden en nærmere angivelse af præcis hvilke egenskaber, der er tale om, med risiko for at det kan føre til tvetydige fortolkninger. Hensigten med den nye udgave er derfor at præcisere, at de egenskaber, der henvises til, er højden af kanten og vægten.

Det er blevet præciseret, at skorpen kun må behandles med vand og salt.

Der er tilføjet specifikationer for bedre at definere smagen.

Der er tilføjet en særlig instruks for at forhindre, at produktet sælges frosset.

Geografisk område

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, litra c) i varespecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet og består i en tilpasning af det geografiske område for at tage højde for administrative ændringer

Den nuværende udgave:

»Med hensyn til definitionen af det geografisk område bemærkes det, at området, hvor osten »Taleggio« produceres, omfatter følgende områder:

hele området i provinsen Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Novara og Treviso.«

erstattes med:

»Artikel 3 — Produktionsområde

»Området, hvor osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« produceres, lagres og skæres i mindre stykker, omfatter hele det administrative område i provinserne Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza og Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola samt Treviso.«

Begrundelse:

Det geografiske områdes perimeter forbliver den samme. Produktionsområdet er defineret under hensyntagen til de administrative ændringer, der har fundet sted. De administrative provinser Lecco, Lodi, Monza og Brianza samt Verbano-Cusio-Ossola er tilføjet. Disse er etableret, efter oprindelsesbetegnelsen »Taleggio« blev tildelt. Provinsen Lecco omfatter kommuner, der tidligere var en del af provinserne Bergamo og Como. Provinsen Lodi omfatter kommuner, der tidligere var en del af provinsen Milano. Provinsen Monza og Brianza omfatter kommuner, der tidligere var en del af provinsen Milano, og endelig var provinsen Verbano-Cusio-Ossola tidligere en del af provinsen Novara.

Desuden er alle processer, der skal foregå i det afgrænsede geografiske område, klart angivet.

Bevis for oprindelse

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra c), i varespecifikationen.

Den nuværende udgave:

»Følgende afsnit i den nuværende varespecifikation, der vedrører kontrol:

- Med henblik på at give yderligere oplysninger ønsker vi at påpege de elementer i litra c), som viser, at betingelserne i artikel 2, stk. 4, i forordning (EØF) nr. 2081/92 er blevet opfyldt.
- Det bemærkes navnlig, at der er et afgrænset område for mælkeproduktion. Kun mælk fra kvæg på bedrifter, der er beliggende i dette afgrænsede område, må bruges til forarbejdning af »Taleggio«.
- Alle relevante data indsamles navnlig med hensyn til mælkeproducenterne. Disse producenter er identificeret på lister, der udarbejdes på månedsbasis, og som er officielt indgivet og påstemplet.
- Det gør det lettere at spore mælken tilbage til den besætning, mælken stammer fra, og bedriften hvor den er hjemmehørende. Råvaren kontrolleres løbende for at sikre, at den er overensstemmelse med de hygiejnemæssige og sanitære regler, og at den besidder de nødvendige egenskaber til forarbejdning til ost.«

erstattes med:

»Artikel 4 – Bevis for oprindelse

Producenterne er opført i registre, der forvaltes af kontrolinstansen og er gennem de fortegnelser de fører, og som kan kontrolleres af kontrolinstansen, ansvarlige for, at de kan dokumentere oprindelsen af det foder, de råvarer og produkter, der kommer fra oprindelsesområdet, og skal føre fortegnelser over de partier, der ankommer og forlader stedet, samt sammenhængen mellem dem.«

Begrundelse

Henvisninger til forældet lovgivning er udgået i den foreslåede udgave og bragt i overensstemmelse med standardformuleringerne i alle varespecifikationerne.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra h), i varespecifikationen.

Den nuværende udgave:

»Logoet på »Taleggio« består i henhold til artikel 5 i præsidentielt dekret nr. 667 af 5. august 1955 af fire cirkler arrangeret i en firkant. Cirklerne indeholder følgende bogstaver og numre:

bogstavet T i den første cirkel (øverst til venstre)

bogstavet T i den anden cirkel (øverst til højre)

bogstavet T i den tredje cirkel (nederst til højre)

nummeret på producenten af »Taleggio« i den fjerde cirkel (nederst til venstre).

Mærket er fremstillet af plast, der er egnet til fødevarer, og påtrykkes ostens ene plane flade, efter den er vendt for anden gang og før saltning, således at mærket forbliver tydeligt, når osten er lagret.»

erstattes med:

»Logoet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« påstemples ostens ene plane flade, efter den er vendt for anden gang og før saltning, således at mærket forbliver tydeligt, når osten er lagret, og når den overgår til forbrug.«

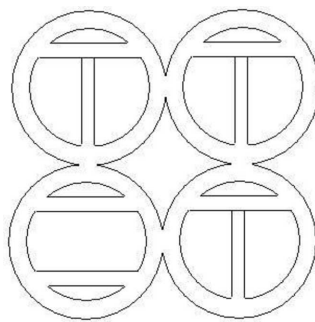
Stemplet er fremstillet af plast, der er egnet til fødevarer og består af fire cirkler arrangeret i en firkant. Cirklerne indeholder følgende bogstaver og numre (figur 1):

bogstavet T i den første cirkel (øverst til venstre)

bogstavet T i den anden cirkel (øverst til højre)

bogstavet T i den tredje cirkel (nederst til højre)

identifikationsnummeret på mejeriet, der producerer »Taleggio«, i den fjerde cirkel (nederst til venstre).



Figur 1«

Begrundelse

Henvisninger til forældet lovgivning er udgået.

Betegnelsen »mærke« er erstattet med ordet »logo« til at betegne symbolet, der er påstemplet osten og med ordet »stempel«, når der henvises til plastikredskabet, der gengiver logoet i relief.

Stemplet anbringes på ostens flade, når den lægges i formen, så logoet påstemples ostens plane flade under forarbejdningen.

Produktionsmetode

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen. Desuden er en del af artikel 6 i varespecifikationen tilføjet denne artikel, hvor det er mere hensigtsmæssigt, og anført i punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Rækkefølgen af forarbejdningsfaserne er blevet omskrevet, og der er tilføjet nogle detaljer.

Den nuværende udgave:

»Med hensyn til beskrivelsen af metoden til fremstilling af »Taleggio«-ost kan vi konstatere, at produktions- og forarbejdningsmetoderne indebærer en række trin, der kan sammenfattes således:

Forberedelse af startkulturen

Koagulering af mælken

Opbrydning af ostemassen

Anbringelse i forme

Varmebehandling

Vending i formene

Saltning

Vending

Lagring«

erstattes med:

»Artikel 5 — Produktionsmetode

Ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er fremstillet af mælk fra køer, der er opdrættet i oprindelsesområdet.

På årsbasis skal mindst 50 % af tørstoffet i køernes foder stamme fra oprindelsesområdet.

Kvægfoderet består af korn, tør- og grønfoder og ensilage.

Det kan suppleres med kraftfoder og/eller proteinkager. Det er tilladt at benytte mineral- og vitamintilskud.«

For at sikre, at bedrifterne er økonomiske i drift, er det af afgørende betydning, at de, hvor det er muligt, kan få så meget foder som muligt fra bedriften, men på grund af det stadig mere uforudsigelige klima (perioder med kraftig nedbør, der forsinker eller forhindrer såning, og perioder med hård tørke, som reducerer høstudbyttet), har produktionen i de seneste år været meget skiftende og ofte lavere end forventet i betragtning af dyrenes høje genetiske kvalitet og relativt høje ernæringsbehov. Det foretrækkes derfor, at det kan garanteres, at mindst 50 % af tørstoffet i køernes foder stammer fra oprindelsesområdet. Dette er udelukkende en sikkerhedsforanstaltning og er i overensstemmelse med forordningerne. Denne procentdel er stadig en garanti for, at sammenhængen mellem kvægfoderet og mælkens egenskaber, som gør den egnet til at indgå i »Taleggio«, opretholdes. Det gør det også muligt at bevare dyrenes vom-mikroflora med høje genetiske egenskaber og dermed påvirke kvaliteten af råvarerne. Produktionen og lagringen af »Taleggio«-ost skal finde sted i produktionsområdet i overensstemmelse med følgende praksis:

Forberedelse af startkulturen eller udvalgt gær

Koagulering af mælken

Opskæring af ostemassen

Anbringelse i forme

Påstempling

Varmebehandling

Vending i formene

Saltning

Vending

Lagring”

Begrundelse

Der er tilføjet en indledning, som tydeligere definerer anvendelsen af foder som anført i forordning (EU) nr. 664/2014. Dette aspekt er anført i punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Kravet om, at mindst 50 % af foderet skal stamme fra oprindelsesområdet, er fortsat en garanti for, at sammenhængen mellem dyrenes kost og mælkens egenskaber bevares. Det påvirker f.eks. ikke fedt- og proteinindholdet, der gør mælken egnet til forarbejdning til »Taleggio«.

Angivelsen »udvalgt gær« og »påstempling« er tilføjet til oversigten over processen. De indgår allerede i beskrivelsen, men ikke specifikt i flowdiagrammet over processer. »Opbrydning« erstattes af »opskæring« af ostemassen (de er synonyme).

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelsen af råvaren er blevet omorganiseret.

Den nuværende udgave:

»Mælken, der anvendes, kan være pasteuriseret. Den løbe, der anvendes, må udelukkende være animalsk løbe fra kalv eller spædkalv, ikke nødvendigvis i lige store forhold. Det er ikke tilladt at anvende løbe fra genetisk modificerede organismer. Startkulturen skal bestå af en kombination af *Lactobacillus bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*. Der kan anvendes en naturlig startkultur, f.eks. fra bedriften eller fra udvalgte kulturer.«

erstattes med:

»Mælken, der anvendes, kan være rå eller pasteuriseret.

Startkulturen skal bestå af en kombination af *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*. Der kan anvendes en naturlig startkultur, f.eks. fra bedriften eller fra udvalgte kulturer.

Koaguleringen skal udelukkende foregå med animalsk løbe fra kalv eller spædkalv, ikke nødvendigvis i lige store forhold.

Det er ikke tilladt at anvende løbe fra genetisk modificerede organismer.«

Begrundelse

Beskrivelsen af råvaren er blevet omorganiseret. I den nuværende udgave af varespecifikationen gives pasteurisering af mælken som en mulighed. Det betyder, at hvis pasteurisering ikke foretages, kan mælken anvendes, som den er. I den ændrede udgave er sidstnævnte mulighed, dvs. anvendelse af rå mælk, som allerede var tilladt, den foretrukne løsning.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen. Hvert trin er beskrevet, og det tidsrum, ostemassen får lov at hvile, er blevet fjernet. Det foreslås at kombinere formnings- og påstemplingsstrinnet.

Den nuværende udgave:

»Ostemassen brydes op to gange. Først bliver den brudt op i grove stykker og hviler i 10-15 minutter, så den bliver tykkere, efterhånden som den drænes. Derefter bliver den brudt op en gang til for at opnå klumper af ost på størrelse med hasselnødder.

Af rent tekniske grunde påstemples oprindelsesmærket på ostens ene plane flade under varmebehandlingen, når ostemassen er blevet formet.«

erstattes med:

»Ostemassen opskæres et antal gange. Først bliver den skåret op i grove stykker og får lov at hvile, så den bliver tykkere, efterhånden som den drænes. Derefter bliver den skåret op for at opnå klumper af ost på størrelse med hasselnødder. Ostemassen anbringes i forme, og oprindelsesmærket påstemples på ostens ene plane flade under formningen.«

Begrundelse

De forskellige faser af forarbejdningen er blevet bedre defineret, og det foreslås, at angivelse af hvor lang tid ostemassen får lov at hvile, og hvor mange gange den brydes op, udgår, da det kan variere afhængigt af forarbejdningsforholdene. Navnlig takket være både den teknologiske udvikling og forbedringen af de anvendte startkulturer er det osteproducenterne, der på grundlag af deres erfaring træffer beslutning om det optimale tidsrum, som ostemassen skal hvile, for at der opnås et godt resultat.

Med den ønskede ændring foretages der formning og påstempling på samme tid: Ostemassen anbringes i forme, og oprindelsesmærket påstemples på ostens ene plane flade under formningen, således at mærket forbliver tydeligt på osten. Det er under forarbejdningen konstateret, at oprindelsesmærket er mere stabilt og synligt i kontrolfasen, hvis det påstemples under formningen.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen. Denne ændring vedrører varmebehandlingsfasen.

Den nuværende udgave:

»Varmebehandlingen kan have en varighed på mindst 8 timer til højst 16 timer. Temperaturen holdes mellem ca. 22 °C og 25 °C, og luftfugtigheden er ca. 90 %.«

erstattes med:

»Varmebehandlingen kan have en varighed på mindst 8 timer til højst 16 timer. Temperaturen holdes mellem ca. 20 °C og 28 °C, og luftfugtigheden er over 80 %.«

Begrundelse

Temperaturområdet, hvor varmebehandling kan udføres, er øget, og minimumsprocenten for luftfugtigheden i lagringsrummet er sænket.

Varmebehandling foretages undertiden i temmelig store lagringsrum, som åbnes og lukkes ofte. Det er derfor vanskeligt at opretholde konstante temperaturer og luftfugtighedsniveauer, da disse ofte påvirkes af udendørs klimaforhold og af fugtigheden i de produkter, der føres ind i rummet.

Bemærk, at denne ændring ikke påvirker det færdige produkts egenskaber.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen. Denne ændring vedrører saltningsfasen.

Den nuværende udgave:

»Saltningen foregår i tør tilstand. Saltning i lage er også tilladt, idet de teknologiske forhold har udviklet sig.«

erstattes med:

»Saltning kan foregå i tør tilstand og/eller i lage.«

Begrundelse

Ordlyden i sætningen om saltning er forenklet.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen. Denne ændring vedrører lagringsfasen.

Den nuværende udgave:

»De miljøer, hvor osten lagres, skal have en naturlig eller kontrolleret luftfugtighed på 85-90 % og en temperatur på mellem 2 °C og 6 °C.«

erstattes med:

»De miljøer, hvor osten lagres, skal have en naturlig eller kontrolleret luftfugtighed på over 80 % og en temperatur på mellem 1 °C og 6 °C.«

Begrundelse

Det foreslås, at minimumstemperaturen for lagring af osten sænkes, og at minimumsvægtprocenten fastsættes nærmere.

Da lagringen finder sted både i naturlige omgivelser (traditionelle huler) og i lagringsrum, der åbnes og lukkes ofte, er det vanskeligt at opretholde konstante temperaturer og fugtighedsniveauer, da disse ofte påvirkes af udendørs klimaforhold, især i løbet af de varmeste perioder af året.

Det kan derfor være nødvendigt at sænke temperaturen i lagringsrummet med én grad for at sikre, at lagringsforholdene fortsat er passende. Produktets faktiske vandindhold er også forbundet med sæsonmæssige variationer. Lagring i naturlige huler eller i underjordiske lagringsrum, hvor bjergluften recirkuleres, påvirkes også af udendørs klimaforhold.

Der er således tale om nødvendige mindre ændringer, som ikke påvirker det færdige produkts egenskaber.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra e), i varespecifikationen. Kravet om at anvende klæde under lagringen er fjernet.

Den nuværende udgave:

»Under lagringen, som tager mindst 35 dage, skal osten vendes hyppigt og et klæde gennemvædet med lage lægges hen over osten for at holde skorpen fugtig og blød og fjerne hyfer, hvilket samtidig giver »Taleggio«-ost den karakteristiske farve, der adskiller den fra andre oste.«

erstattes med:

»Under lagringen, som tager mindst 35 dage, skal osten vendes hyppigt og skorpen behandles med en lage af vand og salt for at holde den fugtig og blød og fjerne hyfer, hvilket giver »Taleggio«-ost den karakteristiske farve, der adskiller den fra andre oste.«

Begrundelse:

Kravet om at bruge et klæde er blevet fjernet, eftersom teknologiske ændringer i årenes løb har gjort det muligt at anvende forskellige materialer, der er lettere at håndtere af hygiejniske årsager, hvilket har ført til, at producenterne har udskiftet klæder med børster, som er mere effektive til at rense skorpen med vand og salt under lagringen. Opgaven udføres altid af fagfolk efter den traditionelle produktionsmetode.

Tilknytning

Ændringen vedrører punkt 5 i enhedsdokumentet og artikel 4, stk. 2, litra d) og f) i varespecifikationen.

De tidligere afsnit i artikel 4, stk. 2, litra d) og f), i varespecifikationen er blevet revideret og flyttet, eller fjernet, med henblik på udformning af den nye artikel.

Artiklen vedrørende tilknytningen, som er blevet omarbejdet og rettet, er beskrevet nedenfor.

"Artikel 6 — Tilknytning til det geografiske område

Egenskaberne ved »Taleggio« skyldes i det væsentlige det geografiske miljø, da ostens unikke og uforlignelige kvaliteter skyldes menneskelige og naturlige faktorer, der er typiske for det område, hvor osten fremstilles, forarbejdes og lagres.

Betegnelsen »Taleggio« henviser til et specifikt geografisk område i Lombardiet, der strækker sig over dalene i Valsassina og Val Taleggio, og hvor landsbyen af samme navn er beliggende.

Produktionen af osten bredte sig til hele området, der er angivet i punkt 4, takket være græsningsskifte, da dyr og landbrugere (»Bergamini« [lokale fårehyrder]) kom ned fra bjergene til sletten om vinteren.

De faktorer, der viser tilknytningen mellem produktets kvalitet og det geografiske oprindelsesområde, er i høj grad knyttet til producenternes knowhow og osteproduktionstraditionen, de særlige saltningsforhold og lagringsteknikken. Desuden er områdets geografiske forhold, dvs. klimaet, foderafgrøderne og det dominerende vandingssystem, vigtige.

Klimatiske og agrozootekniske faktorer har indflydelse på den producerede mælk, som er egnet til den særlige form for ostefremstilling og lagring samt dannelsen og udviklingen af mælkens mikroflora.

Kvaliteten af den mælk, der skal forarbejdes, er tæt knyttet til BOB-produktets oprindelsesområde, hvor der gror masser af foder (hø, korn, protein-/olieafgrøder osv.) takket være det omfattende vandingssystem.

I dag fremstilles osten stadig udelukkende af mælk, osteløbe og salt, og i overensstemmelse med de traditionelle produktionsmetoder er det ikke tilladt på nogen måde at behandle skorpen eller tilsætte tilsætningsstoffer eller adjuvanter af nogen art. Desuden anvendes træ stadig i vid udstrækning både til transport af »Taleggio«-osten (kasser) og ved modning af den (træplader). Dette materiale gør det muligt for osten at ånde og frigive overskydende valle, således at den kan modne normalt, på samme måde som for over tusind år siden.

Der er ikke noget, der kan erstatte osteproducenterne traditionelle viden, som er gået i arv gennem århundreder. Denne knowhow er utrolig vigtig, ikke kun i forbindelse med forarbejdning af mælken, men også i de efterfølgende faser.

Saltning foregår i tør tilstand og/eller i lage. Det er en proces, der er afgørende for, at »Taleggio« lykkes, idet den typisk modnes centripetalt.

På overfladen af »Taleggio«-oste ses en blandet naturlig mikroflora, der altid kombinerer bakterier tilhørende *Micrococcaceae*-familien af skimmelsvampe, herunder *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* og gær fra slægterne *Torulastea* og *Saccharomyces*.

Osten modnes derfor på grund af aktiviteten af denne mikroflora, som kommer fra miljøet, både ved produktionen (ostemejeri) og lagringen (i huler eller lagringsrum), hvilket giver »Taleggio« sine typiske fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, navnlig den lyserøde farve på skorpen. Konsistensen er generelt fast, men blødere umiddelbart under skorpen, og smagen, som er karakteristisk, er sød og aromatisk med en harmonisk smag, noter af mælk og en eftersmag af trøffel. Naturligt forekommende mikrobielle arter udvælges i lagringsmiljøet takket være temperatur og luftfugtighed og selve produktets tilstedeværelse. Osten modnes cyklisk og udvikler en mikroflora på overfladen, der har følgende vigtige funktioner:

- a) giver skorpen tekstur, der først og fremmest er dannet som følge af den naturlige hærkning af osten ved kontakt med luft, hvorved der skabes en »filt«, der er fastgjort til ostemassen (*Geotrichum* og gær)
- b) danner den karakteristiske lyserøde farve takket være *micrococci*
- c) fremmer proteolyse, som især skyldes *Penicillium*- og *Mucor*-slægten og i mindre grad gær og *Micrococcaceae*
- d) fremmer lipolyse, hovedsagelig som følge af aktiviteten hos *Geotrichum*-slægten og gær, ud over *Penicillium* og *Mucor*.

Denne komplekse enzymaktivitet i skorpens mikroflora skyldes det centripetale modningsmønster, dvs. udefra og ind.

De øvrige faser af forarbejdningen, fra de anvendte ingredienser (mælk, osteløbe og kulturer), temperaturer og luftfugtighed, til saltning og »salinatura« (vask med vand og salt) bidrager også til »Taleggio«-ostens karakteristiske egenskaber.

Mærkning

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, litra h), og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Den nuværende udgave:

»Eftersom »Taleggio« også sælges emballeret og derfor er omfattet, anbringes der også et mærke på ostens yderemballage.

Dette mærke (se vedlagte billede) har en indvendig rød kant, en mellemliggende hvid kant og en udvendig grøn kant.

I midten ses »Taleggio«-logoet, hvorunder pakkevirksomhedens nummer kan anbringes. Emballeringen må kun finde sted i oprindelsesområdet, således at området kan identificeres i markedsføringsleddet. Ovennævnte mærke er også blevet registreret i overensstemmelse med loven.

erstattes med:

»Artikel 8 — Emballering og mærkning

På markedsføringstidspunktet skal al emballering af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio«, hel og/eller i portioner, indeholde betegnelsen »Taleggio«.

Den skal desuden være forsynet med logoet i figur 2 nedenfor, der har en indvendig rød kant, en mellemliggende hvid kant og en udvendig grøn kant. Forkortelsen CTT står med sort i midten, og nummeret, som beskyttelsessammen slutningen har tildelt selskabet, der er indehaver af varemærket, kan anbringes herunder. Logoet kan også trykkes i én farve.



Figur 2

Dette logo skal efterfølges af en henvisning til den forordning, i henhold til hvilken den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er registreret, nemlig »forordning (EF) nr. 1107/96«. Ovennævnte logo er blevet registreret i overensstemmelse med loven.

Af hensyn til forbrugerbeskyttelsen skal udskæring og efterfølgende emballering, for at garantere ægtheden af den forpakkede og udskårne ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« ved markedsføringen, finde sted i det afgrænsede geografiske område, jf. artikel 3.

Det skal bemærkes, at beskyttelsessammenslutningen identificerer producentmedlemmer med tal fra 1 til 299, og medlemmer, der driver ostelagre, med tal fra 301 til 499.«

Emballering

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, litra h), i varespecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

Den nuværende udgave:

» [...] pakkevirksomheden. Emballeringen må kun finde sted i oprindelsesområdet, således at området kan identificeres i markedsføringsleddet.«

erstattes med:

»Artikel 8 — Emballering og mærkning

På markedsføringstidspunktet skal al emballering af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio«, hel og/eller i portioner, indeholde betegnelsen »Taleggio«. Den skal desuden være forsynet med logoet i figur 2 nedenfor, der har en indvendig rød kant, en mellemliggende hvid kant og en udvendig grøn kant. Forkortelsen CTT står med sort i midten, og nummeret, som beskyttelsessammenslutningen har tildelt selskabet, der er indehaver af varemærket, kan anbringes herunder. Logoet kan også trykkes i én farve.



Figur 2

Dette logo skal efterfølges af en henvisning til den forordning, i henhold til hvilken den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er registreret, nemlig »forordning (EF) nr. 1107/96«. Ovennævnte logo er blevet registreret i overensstemmelse med loven.

Af hensyn til forbrugerbeskyttelsen skal udskæring og efterfølgende emballering, for at garantere ægtheden af den forpakkede og udskårne ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« ved markedsføringen, finde sted i det afgrænsede geografiske område, jf. artikel 3.

Det skal bemærkes, at beskyttelsessammenslutningen identificerer producentmedlemmer med tal fra 1 til 299, og medlemmer, der driver ostelagre, med tal fra 301 til 499.«

Begrundelse:

Den første del, der vedrører mærket, er blevet omformuleret for at skabe større klarhed.

Med hensyn til udskæring i mindre stykker forbliver reglerne i den nuværende varespecifikation, som blev godkendt, da den beskyttede oprindelsesbetegnelse blev registreret, uændrede.

Af hensyn til forbrugerbeskyttelsen skal udskæring og efterfølgende emballering, for at garantere ægtheden af den forpakkede og udskårne ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« ved markedsføringen, finde sted i det afgrænsede geografiske område. Grunden til dette er for at give garanti for, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er ægte, da udskæring i mindre stykker og efterfølgende emballering ville betyde, at det påstemplede identifikationsmærke på en hel ost, der viser, at det er en ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio«, ikke længere ville være synligt.

Det er blevet besluttet at slette den del, der vedrører emballering af hele oste, og henvisningen til detailsalg (»takeaway«), da disse allerede er omfattet af ufravigelige regler og er aktiviteter, der er underlagt beskyttelsessammenslutningens tilsyn, og som ikke er omfattet af varespecifikationen.

Følgende sætning udgår: »Foruden sammenslutningens medlemmer kan autoriserede pakkevirksomheder, der er registreret hos beskyttelsessammenslutningen, også pakke ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio«. Hvis de befinder sig uden for oprindelsesområdet, kan de dog kun emballere hele »Taleggio«-oste.«

Andet

Henvisninger til lovgivning vedrørende registrering

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 2, litra a), i varespecifikationen, som i den nye varespecifikation bliver til artikel 1, og den tilføjes i punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Den nuværende udgave:

»Betegnelsen på den fødevarer, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, er »Taleggio«. Den blev anerkendt ved præsidentielt dekret af 15. september 1988«.

erstattes med:

»Artikel 1 — Betegnelse

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er forbeholdt en ikke-varmebehandlet, blød bordost, der udelukkende er fremstillet af rå eller pasteuriseret sødmælk fra køer, der opfylder de betingelser og krav, der er fastsat i denne varespecifikation.«

Begrundelse

Den nye ordlyd gør det muligt at fjerne henvisninger til forældet lovgivning. Desuden er varebeskrivelsen af »Taleggio« i nævnte artikel 4, stk. 2, litra b), blevet tilføjet, og det er præciseret, at mælken kan være rå mælk eller pasteuriseret mælk, således som det allerede er anført i artikel 4, stk. 2, litra e), i den nuværende varespecifikation.

Kontrol

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 2, litra i), i varespecifikationen.

Artiklen vedrørende kontrol er blevet omskrevet og omformuleret i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 36 og 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Artiklen om kontrol er beskrevet nedenfor:

»Artikel 7 — Tilsyn

I overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 36 og 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012 foretager den godkendte kontrolinstans kontrol med overholdelsen af varespecifikationen, før produktet markedsføres.

Kontrol med, om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« overholder varespecifikationen, foretages af Certiprodop S.r.l. — Hjemsted: Via del Macello 26, Crema — Administrative kontorer: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) — Tlf. 0373/259662 — Fax 0373/253530 — E-mail: info@certiprodop.it«.

ENHEDSDOKUMENT

»Taleggio«

EU-nr.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. august 2020

BOB (X) BGB ()

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

»Taleggio«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype [jf. bilag XI]

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er forbeholdt en ikke-varmebehandlet, blød bordost, der udelukkende er fremstillet af rå eller pasteuriseret sødmælk fra køer, der er opdrættet i oprindelsesområdet, osteløbe, salt og mælkesyre kulturer, der opfylder nedenstående betingelser og krav.

Ost, der har opnået den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« skal have følgende egenskaber:

Form: en rektangulær blok med plane flader og lige kant.

Størrelse: bredde på de plane flader på 18-22 cm, kanthøjde 4-7 cm med mindre variationer afhængigt af de tekniske produktionsforhold.

Vægt: varierer fra 1,5 kg til 2,5 kg målt efter en lagringsperiode på mindst 35 dage.

Der tillades en tolerance på $\pm 10\%$ i forhold til maksimums- og minimumsværdier for højden på kanten.

Skorpe: tynd med en blød konsistens og naturlig lyserød farve ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ på tristimulus kolorimeter) med karakteristisk mikroflora. Der tillades ingen behandling af skorpen med undtagelse af vand og salt.

Ostemasse: blød konsistens med kun få meget små, spredte og uregelmæssige huller. Osten er generelt fast, men blødere umiddelbart under skorpen.

Ostemassens farve: hvid til strågul.

Smag: karakteristisk, sød og aromatisk med en harmonisk smag. Der er noter af mælk og en eftersmag af trøffel.

Kemiske egenskaber: indhold af procent fedt i tørstof på mindst 48 %, indhold af tørstof på mindst 46 %, indhold af vandindhold på højst 54 % og indhold af valleprotein på højst 14 mg pr. 100 g protein.

Produktet må ikke overgå til forbrug, hvis det tidligere har været frosset.»

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

På årsbasis skal mindst 50 % af tørstoffet i køernes foder stamme fra oprindelsesområdet. Kvægfoderet består af korn, tør- og grønfoder og ensilage. Det kan suppleres med kraftfoder og/eller proteinkager. Det er tilladt at benytte mineral- og vitamintilskud.

For at sikre, at bedrifterne er økonomiske i drift, er det af afgørende betydning, at de, hvor det er muligt, kan få så meget foder som muligt fra bedriften, men på grund af det stadig mere uforudsigelige klima (perioder med kraftig nedbør, der forsinker eller forhindrer såning, og perioder med hård tørke, som reducerer høstudbyttet), har produktionen i de seneste år været meget skiftende og ofte lavere end forventet i betragtning af dyrenes høje genetiske kvalitet og relativt høje ernæringsbehov. Det foretrækkes derfor, at det kan garanteres, at mindst 50 % af tørstoffet i køernes foder stammer fra oprindelsesområdet. Dette er udelukkende en sikkerhedsforanstaltning og er i overensstemmelse med forordningerne.

Denne procentdel er stadig en garanti for, at sammenhængen mellem kvægfoderet og mælkens egenskaber, som gør den egnet til at indgå i »Taleggio«, opretholdes. Det gør det også muligt at bevare dyrenes vom-mikroflora med høje genetiske egenskaber og dermed påvirke kvaliteten af råvarerne.

Ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er fremstillet af rå eller pasteuriseret komælk, osteløbe, salt og mælkesyre kulturer.

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

Alle faser af produktionen (kvægopdræt, malkning, ostefremstilling og lagring) skal finde sted i det geografiske område, som er angivet i punkt 4.

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

Af hensyn til forbrugerbeskyttelsen skal udskæring og efterfølgende emballering, for at garantere ægtheden af den forpakkede og udskårne ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« ved markedsføringen, finde sted i det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

Det skal bemærkes, at beskyttelsessammenslutningen identificerer producentmedlemmer med tal fra 1 til 299, og medlemmer, der driver ostelagre, med tal fra 301 til 499.

Grunden til dette er, at det identifikationsmærke, som anbringes på en hel ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio«, forsvinder eller er ikke længere synligt, når osten skæres i mindre stykker, og det er derfor nødvendigt at give garanti for det forpakkede produkts oprindelse.

Mindre stykker af osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« må emballeres uden for oprindelsesområdet, men kun på salgsstedet og på forbrugerens anmodning (portionsvis). Stykker af osten kan også emballeres på salgsstedet til direkte salg (som takeaway).

»Af hensyn til forbrugerbeskyttelsen skal udskæring og efterfølgende emballering, for at garantere ægtheden af den forpakkede og udskårne ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« ved markedsføringen, finde sted i det afgrænsede geografiske område.

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

Ved markedsføring skal hele oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« være forsynet med et oprindelsesmærke

Logoet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« påstemples ostens ene plane flade, efter den er vendt for anden gang og før saltning, således at mærket forbliver tydeligt, når osten er lagret, og når den overgår til forbrug.«

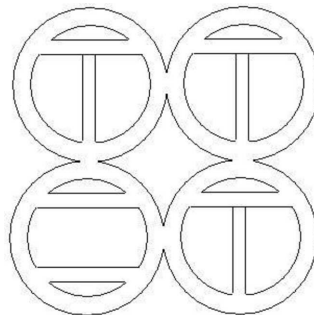
Stemplet er fremstillet af plast, der er egnet til fødevarer og består af fire cirkler arrangeret i en firkant. Cirklerne indeholder følgende bogstaver og numre (figur 1):

bogstavet T i den første cirkel (øverst til venstre)

bogstavet T i den anden cirkel (øverst til højre)

bogstavet T i den tredje cirkel (nederst til højre)

identifikationsnummeret på mejeriet, der producerer »Taleggio«, i den fjerde cirkel (nederst til venstre).



Figur 1

På markedsføringstidspunktet skal al emballering af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio«, hel og/eller i portioner, indeholde betegnelsen »Taleggio«.

Den skal desuden være forsynet med logoet i figur 2 nedenfor, der har en indvendig rød kant, en mellemliggende hvid kant og en udvendig grøn kant. Forkortelsen CTT står med sort i midten, og nummeret, som beskyttelsessammen slutningen har tildelt selskabet, der er indehaver af varemærket, kan anbringes herunder. Logoet kan også trykkes i én farve.



Figur 2

Dette logo skal efterfølges af en henvisning til den forordning, i henhold til hvilken den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« er registreret, nemlig »forordning (EF) nr. 1107/96«. Ovennævnte logo er blevet registreret i overensstemmelse med loven.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Området, hvor osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Taleggio« produceres, lagres og skæres i mindre stykker, omfatter hele det administrative område i provinserne Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza og Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola samt Treviso.”

5. Tilknytning til det geografiske område

Egenskaberne ved »Taleggio« skyldes i det væsentlige det geografiske miljø, da ostens unikke og uforlignelige kvaliteter skyldes menneskelige og naturlige faktorer, der er typiske for det område, hvor osten fremstilles, forarbejdes og lagres.

Betegnelsen »Taleggio« henviser til et specifikt geografisk område i Lombardiet, der strækker sig over dalene i Valsassina og Val Taleggio, og hvor landsbyen af samme navn er beliggende.

Produktionen af osten bredte sig til hele området, der er angivet i punkt 4, takket være græsningsskifte, da dyr og landbrugere (»Bergamini« [lokale fårehyrder]) kom ned fra bjergene til sletten om vinteren.

De faktorer, der viser tilknytningen mellem produktets kvalitet og det geografiske oprindelsesområde, er i høj grad knyttet til producenternes knowhow og osteproduktionstraditionen, de særlige saltningsforhold og lagringsteknikken. Desuden er områdets geografiske forhold, dvs. klimaet, foderafgrøderne og det dominerende vandingssystem, vigtige.

Klimatiske og agrozootekniske faktorer har indflydelse på den producerede mælk, som er egnet til den særlige form for ostefremstilling og lagring samt dannelsen og udviklingen af mælken mikroflora.

Kvaliteten af den mælk, der skal forarbejdes, er tæt knyttet til BOB-produktets oprindelsesområde, hvor der gror masser af foder (hø, korn, protein-/olieafgrøder osv.) takket være det omfattende vandingssystem.

I dag fremstilles osten stadig udelukkende af mælk, osteløbe og salt, og i overensstemmelse med de traditionelle produktionsmetoder er det ikke tilladt på nogen måde at behandle skorpen eller tilsætte tilsætningsstoffer eller adjuvanter af nogen art. Desuden anvendes træ stadig i vid udstrækning både til transport af »Taleggio«-osten (kasser) og ved modning af den (træplader). Dette materiale gør det muligt for osten at ånde og frigive overskydende valle, således at den kan modne normalt, på samme måde som for over tusind år siden.

Der er ikke noget, der kan erstatte osteproducenternes traditionelle viden, som er gået i arv gennem århundreder. Denne knowhow er utrolig vigtig, ikke kun i forbindelse med forarbejdning af mælken, men også i de efterfølgende faser.

Saltning foregår i tør tilstand og/eller i lage. Det er en proces, der er afgørende for, at »Taleggio« lykkes, idet den typisk modnes centripetalt.

På overfladen af »Taleggio«-oste ses en blandet naturlig mikroflora, der altid kombinerer bakterier tilhørende *Micrococcaceae*-familien af skimmelsvampe, herunder *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* og gær fra slægterne *Torulastea* og *Saccharomyces*.

Osten modnes derfor på grund af aktiviteten af denne mikroflora, som kommer fra miljøet, både ved produktionen (ostemejeri) og lagringen (i huler eller lagringsrum), hvilket giver »Taleggio« sine typiske fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, navnlig den lyserøde farve på skorpen. Konsistensen er generelt fast, men blødere umiddelbart under skorpen, og smagen, som er karakteristisk, er sød og aromatisk med en harmonisk smag, noter af mælk og en eftersmag af trøffel. Naturligt forekommende mikrobielle arter udvælges i lagringsmiljøet takket være temperatur og luftfugtighed og selve produktets tilstedeværelse. Osten modnes cyklisk og udvikler en mikroflora på overfladen, der har følgende vigtige funktioner:

- a) giver skorpen tekstur, der først og fremmest er dannet som følge af den naturlige hærkning af osten ved kontakt med luft, hvorved der skabes en »filt«, der er fastgjort til ostemassen (*Geotrichum* og gær)
- b) danner den karakteristiske lyserøde farve takket være *micrococci*
- c) fremmer proteolyse, som især skyldes *Penicillium*- og *Mucor*-slægten og i mindre grad gær og *Micrococcaceae*
- d) fremmer lipolyse, hovedsagelig som følge af aktiviteten hos slægten *Geotrichum* og gær, ud over *Penicillium* og *Mucor*.

Denne komplekse enzymaktivitet i skorpens mikroflora skyldes det centripetale modningsmønster, dvs. udefra og ind.

De øvrige faser af forarbejdningen, fra de anvendte ingredienser (mælk, osteløbe og kulturer), temperaturer og luftfugtighed, til saltning og »salinatura« (vask med vand og salt) bidrager også til »Taleggio«-ostens karakteristiske egenskaber.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller alternativt

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

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA