

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

# C 302



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

60e jaargang  
13 september 2017

### Inhoud

#### IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

##### **Europese Commissie**

2017/C 302/01	Wisselkoersen van de euro .....	1
2017/C 302/02	Mededeling van de Commissie betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en de referentie- en disconteringspercentages voor 28 lidstaten, zoals die vanaf 1 oktober 2017 gelden ( <i>Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 794/2004 van de Commissie van 21 april 2004 (PB L 140 van 30.4.2004, blz. 1)</i> ) .....	2

#### V *Bekendmakingen*

ANDERE HANDELINGEN

##### **Europese Commissie**

2017/C 302/03	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	3
---------------	---	---

NL



## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

12 september 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1933	CAD	Canadese dollar	1,4477
JPY	Japanse yen	130,93	HKD	Hongkongse dollar	9,3235
DKK	Deense kroon	7,4400	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6343
GBP	Pond sterling	0,89878	SGD	Singaporese dollar	1,6074
SEK	Zweedse kroon	9,5355	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 346,05
CHF	Zwitserse frank	1,1444	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,4800
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,8024
NOK	Noorse kroon	9,3593	HRK	Kroatische kuna	7,4513
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 751,56
CZK	Tsjechische koruna	26,105	MYR	Maleisische ringgit	5,0120
HUF	Hongaarse forint	307,11	PHP	Filipijnse peso	60,765
PLN	Poolse zloty	4,2549	RUB	Russische roebel	68,3844
RON	Roemeense leu	4,6018	THB	Thaise baht	39,522
TRY	Turkse lira	4,0948	BRL	Braziliaanse real	3,7117
AUD	Australische dollar	1,4847	MXN	Mexicaanse peso	21,1297
			INR	Indiase roepie	76,4385

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**Mededeling van de Commissie betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en de referentie- en disconteringspercentages voor 28 lidstaten, zoals die vanaf 1 oktober 2017 gelden**

(Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 794/2004 van de Commissie van 21 april 2004 (PB L 140 van 30.4.2004, blz. 1))

(2017/C 302/02)

De basispercentages zijn berekend overeenkomstig de mededeling van de Commissie over de herziening van de methode waarmee de referentie- en disconteringspercentages worden vastgesteld (PB C 14 van 19.1.2008, blz. 6). Afhankelijk van het gebruik van het referentiepercentage moeten nog de passende opslagen in de zin van die mededeling worden toegepast. Voor het disconteringspercentage betekent dit dat een marge van 100 basispunt dient te worden toegevoegd. In Verordening (EG) nr. 271/2008 van de Commissie van 30 januari 2008 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 794/2004 is bepaald dat, tenzij in een bijzondere beschikking of een bijzonder besluit anders is bepaald, ook het bij terugvordering te hanteleren percentage wordt vastgesteld door het basispercentage met 100 basispunt te verhogen.

Gewijzigde percentages zijn vetgedrukt.

Vorige tabel is gepubliceerd in PB C 278 van 22.8.2017, blz. 12.

Van	Tot	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK		
1.10.2017	...	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,76	<b>-0,15</b>	0,45	<b>-0,15</b>	<b>0,09</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,59	0,30	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	1,83	<b>-0,15</b>	1,10	-0,36	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,65		
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	<b>0,65</b>		
1.8.2017	31.8.2017	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,76	<b>-0,13</b>	0,45	<b>-0,13</b>	0,12	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>0,59</b>	<b>0,30</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	1,83	<b>-0,13</b>	1,10	-0,36	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	<b>0,37</b>	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78		
1.5.2017	31.5.2017	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,76	<b>-0,10</b>	0,45	<b>-0,10</b>	<b>0,12</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>0,70</b>	0,44	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	1,83	<b>-0,10</b>	1,10	-0,36	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,78		
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	<b>0,83</b>	<b>0,44</b>	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78		
1.3.2017	31.3.2017	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,76	<b>-0,08</b>	0,45	<b>-0,08</b>	0,16	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	1,05	<b>0,53</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	1,83	<b>-0,08</b>	1,10	-0,36	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,78		
1.1.2017	28.2.2017	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,76</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,45</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,16</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	1,05	<b>0,75</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,83</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,10</b>	<b>-0,36</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,78</b>		

## V

(Bekendmakingen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2017/C 302/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

## WIJZIGINGSAANVRAAG

**Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(2)</sup>**

**WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9****„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”**

**EG-nr.: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband met het geografische gebied
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige [nader aan te geven]

**2. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van het enig document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting is bekendgemaakt

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangend door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

### 3. **Wijziging(en):**

Aangevraagde wijzigingen:

#### b) *Beschrijving:*

In punt 3.2 worden de volgende punten gewijzigd:

##### 1. In de zin:

„Bovendien moet „Bayerisches Rindfleisch” aan de criteria van de beveleedheidsklassen E, U of R van het communautaire indelingsschema voor karkassen en van vetheidsklasse 2 tot 4 voldoen.”

wordt „of R” vervangen door „, R of O”.

##### 2. In de alinea:

„Kalf: een dier dat minstens vijf maanden oud was toen het werd gespeend, dat ten hoogste acht maanden oud is wanneer het wordt geslacht, met een minimumgewicht van 120 kg en een maximumgewicht van 220 kg.” wordt „minstens vijf maanden oud” vervangen door „minstens zes maanden oud”.

##### 3. In de alinea die begint met „Rund:” wordt in het zinsdeel:

„Het slachtgewicht van stieren bedraagt maximaal 430 kg”

„430” vervangen door „480”.

##### 4. De laatste zin:

„Vrouwelijke dieren zijn maximaal zeven jaar oud en hun slachtgewicht bedraagt maximaal 450 kg.” wordt als volgt gewijzigd:

„Vrouwelijke dieren zijn bij de slacht maximaal elf jaar oud en hun slachtgewicht bedraagt maximaal 500 kg.”.

Motivering

#### Ad 1:

Handelsklasse O moet voor alle categorieën worden toegevoegd omdat vlees van deze handelsklasse al vóór de registratie van de BGA als „Bayerisches Rindfleisch” op de markt werd gebracht. Een en ander heeft geen negatieve gevolgen voor de vleeskwaliteit.

De consument let bij de aankoop van rundvlees niet op de handelsklasse; doorslaggevend bij de aankoop zijn geheel andere criteria, bijvoorbeeld om welk deel van het dier het gaat, wat de herkomst van het vlees is en hoe het is geproduceerd.

#### Ad 2:

De kalveren moeten overschakelen op ruwvoer. Dat is te zien aan ten eerste de kleur van het vlees en ten tweede de ontwikkeling van de spijsverteringsorganen. Bij een verhoging van de minimumslachtleefijd met slechts één maand krijgt het vlees een meer uitgesproken kleur en zijn de spijsverteringsorganen duidelijker ontwikkeld. Daardoor worden de controles duidelijk vergemakkelijkt.

De kwaliteit van het vlees en de appreciatie van de consument worden daardoor niet negatief beïnvloed.

#### Ad 3:

In de oorspronkelijke aanvraag was het maximumgewicht van de jonge stieren vastgesteld op 430 kilo, maar dat is te laag. Er mag van uit worden gegaan dat de vleeskwaliteit en de appreciatie van de consument ondanks de verhoging van dit maximumgewicht tot 480 kilo niet negatief worden beïnvloed.

Ad 4:

De rassen die mogen worden gebruikt voor Bayerisches Rindfleisch, gaan zeer lang mee. Zo kennen veel melkkoeien tien à twintig lactatieperioden. Ook deze dieren werden altijd al als „Bayerisches Rindfleisch” op de markt gebracht. De maximumslachtleeftijd van zeven jaar voor deze koeien heeft tot gevolg dat de dieren in geval van twijfel vroeger worden vervangen dan nodig, hetgeen in strijd is met het duurzaamheidsprincipe. Tegelijk wordt de kwaliteit van het vlees, die met de andere vastgestelde parameters (uitsluiting van DFD-vlees, pH-waarde van maximaal 6,0) toch al geborgd is, bij een verschuiving van de leeftijds grens van zeven naar elf jaar niet negatief, maar juist positief beïnvloed. Uit onderzoek dat J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto en Ch. Augustini van het samenwerkingsverband Alpen-Adria hebben verricht naar de relatie tussen slachtleeftijd en kwaliteitskenmerken van rundvlees, is gebleken dat de malsheid van vlees van de Fleckvieh-koe vanaf de slachtleeftijd van 3,2 jaar tot de slachtleeftijd van 6,6 jaar afneemt. Bij een slachtleeftijd van circa 7,9 jaar blijven de snijweerstand en de malsheid ongeveer hetzelfde. In de leeftijdsgroep tot 10,4 jaar vertonen de snijweerstand en de malsheid van het vlees van de Fleckvieh-koe juist een verbetering. Bij een verhoging van de slachtleeftijd tot 11 jaar kan de vleeskwaliteit dus feitelijk niet verslechteren.

De verhoging van het maximumslachtgewicht van de koeien tot 500 kilo is, evenals de verhoging van het slachtgewicht van de jonge stieren, nodig vanwege de omvang en gewichtsontwikkeling van met name de voor de productie van „Bayerisches Rindfleisch” gebruikte Fleckvieh-koeien. Deze koeien bereiken een levendgewicht van 800 kilo en meer en de vleesopbrengst bedraagt maximaal 60 %.

In punt 5.3 wordt het volgende gewijzigd:

De zin:

„De reden waarom het „Bayerische Rindfleisch” evenwel op de waardering van de consument kan rekenen wat de kwaliteit, reputatie en smaak betreft, is het feit dat dit vlees van de hierboven beschreven typisch Beierse rassen stamt en dat, met het oog op de kwaliteit van het vlees, bij de slacht van de dieren de beschreven leeftijds- en gewichtscriteria in aanmerking worden genomen.”

wordt vervangen door:

„De reden waarom het „Bayerische Rindfleisch” evenwel op de waardering van de consument kan rekenen wat de kwaliteit, reputatie en smaak betreft, is het feit dat dit vlees van de hierboven beschreven typisch Beierse rassen stamt, dat de natuurlijke omstandigheden voor de rundvleesproductie goed zijn en dat, met het oog op de kwaliteit van het vlees, bij de slacht van de dieren de beschreven criteria in aanmerking worden genomen.”.

Motivering:

In punt 5.2 worden de essentiële criteria voor de kwaliteit van het product vermeld. „Bayerisches Rindfleisch” heeft zijn kwaliteit, reputatie en smaak te danken aan de rassen, aan de goede natuurlijke omstandigheden voor de rundvleesproductie en aan de bovenbeschreven criteria waaraan de slachtdieren moeten voldoen. In dit verband wordt opgemerkt dat Fleckvieh altijd al een zeer groot en zwaar ras is geweest en dat deze genetische randvoorwaarden ook worden benut.

ENIG DOCUMENT

**Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>**

**„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”**

**EG-Nr.: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Naam**

„Bayerisches Rindfleisch”/„Rindfleisch aus Bayern”

**2. Lidstaat of derde land**

Duitsland

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.1 Vers vlees (en verse slachtafvallen)

<sup>(1)</sup> Zie voetnoot 2.

### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Bij „Bayerisches Rindfleisch” is er sprake van karkassen of van versneden vlees van runderen (van alle categorieën) die in Beieren geboren, (af)gemest en tot aan de slacht gehouden werden. Een karkas „Bayerisches Rindfleisch” mag geen DFD-vlees bevatten en de pH-waarde van het vlees mag niet hoger zijn dan 6,0. Met DFD-vlees wordt vlees bedoeld dat donker (Dark), hard (Firm) en droog (Dry) is. Vlees dat die kenmerken vertoont, wordt als niet conform aangemerkt. Bovendien moet „Bayerisches Rindfleisch” aan de criteria van de beveleedheidsklassen E, U, R of O van het communautaire indelingsschema voor karkassen en van vetheidsklasse 2 tot 4 voldoen.

Milieu en klimaat zorgen voor de grote verschillen tussen het Beierse runderras en de overige Duitse rassen. Opvallend is vooral het verschil met de rassen in de Noord-Duitse deelstaten waar het melkras Holstein-Friesian domineert terwijl in Beieren vooral de „dubbeldoelkoe” (melk-vleestype) Fleckvieh met 80 % sterk vertegenwoordigd is, gevolgd door dieren van de rassen Braunvieh en Gelbvieh. Voorts worden in Beieren ook nog de landrassen Murnau-Werdenfelser en Pinzgau aangetroffen. „Bayerisches Rindfleisch” mag evenwel slechts afkomstig zijn van de traditionele Beierse rassen Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgau en Murnau-Werdenfelser.

Rundvlees dat als „Bayerisches Rindfleisch” wordt ingedeeld, moet naargelang van de geslachte soort bovendien aan de volgende criteria met betrekking tot de leeftijd en het slachtgewicht voldoen:

Kalf: een dier dat minstens zes maanden oud was toen het werd gespeend, dat ten hoogste acht maanden oud is wanneer het wordt geslacht, met een minimumgewicht van 120 kg en een maximumgewicht van 220 kg.

Jong rund: een rund dat tussen acht en twaalf maanden oud is met een minimumgewicht van 150 kg en een maximumgewicht van 300 kg.

Rund: een vrouwelijk of een mannelijk rund dat meer dan twaalf maanden oud is met een minimumgewicht van 220 kg. Het slachtgewicht van stieren bedraagt maximaal 480 kg en de slachtleeftijd maximaal 24 maanden. Vrouwelijke dieren zijn bij de slacht maximaal elf jaar oud en hun slachtgewicht bedraagt maximaal 500 kg.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De geboorte, het houden en het afmesten van de dieren, m.a.w. de volledige levenscyclus, moeten principieel in Beieren plaatsvinden.

Voor de plaats van de slacht gelden geen beperkingen. De slachtrijpe runderen moeten evenwel binnen drie uur nadat ze op de vrachtwagen zijn geladen, in het slachthuis aankomen. Hierdoor is gewaarborgd dat de kwaliteit van het vlees, waaraan het „Bayerisches Rindfleisch” zijn hoge waardering ontleent, op hoog niveau gehandhaafd blijft want vervoer over een te lange periode leidt tot een verslechtering van de parameters van het vlees (bijv. DFD) bij de slacht.

Voor de beschermde geografische aanduiding „Bayerisches Rindfleisch” zijn de volgende elementen bepalend voor een alle productiefasen omvattende kwaliteitsborging. De benaming „Bayerisches Rindfleisch” mag slechts worden gebruikt voor vlees dat de gehele tijd, onafgebroken — van bij de geboorte van het dier tot na zijn afmesting — als van oorsprong uit Beieren kan worden aangemerkt en waarvoor gedurende al deze productiefasen ook aan alle in het enig document vervatte criteria wordt voldaan. De betere en constante kwaliteit van het vlees wordt gewaarborgd doordat elk dier bij de „Herkunfts- und Informations-Tier-Datenbank” (gegevensbank waarin de oorsprong en andere gegevens van de dieren zijn opgeslagen, zie <http://www.hi-tier.de/>) of bij een vergelijkbaar systeem geregistreerd moet zijn en elk dier tot in het slachthuis vergezeld moet gaan van een oorsprongsbewijs.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

—

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

—

## 4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied.

Deelstaat Beieren



## 5. Verband met het geografische gebied

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De rundveehouderij en de hiermee gepaard gaande inzet van het weideland bepalen al eeuwenlang in grote mate het landschap in Beieren. Dat komt vooral in het Beierse Middelgebergte en in het Voralpenland tot uiting. Hier wordt de grond in de eerste plaats als weideland of als hooiland en niet als akkergrond ingezet en spelen de klimatologische en de topografische elementen in het voordeel van de typische Beierse rundveehouderij. In de groene gordel van het Voralpenland is de landbouw van oudsher gebaseerd op de rundveehouderij. Voorts mag niet uit het oog worden verloren dat ook in andere gebieden van Beieren traditiegetrouw in niet onaanzienlijke mate aan rundveehouderij wordt gedaan en dat het vlees dat daarbij wordt geproduceerd ook traditioneel als „Bayerisches Rindfleisch” op de markt komt.

### 5.2. Specificiteit van het product

Fokken:

De Beierse veefokkerij geniet wereldwijd faam en erkenning. In Beieren gefokte dieren worden naar alle windstreken uitgevoerd. Zeer succesvolle fokkerijorganisaties zijn de Weilheimerorganisatie en de Miesbacherorganisatie. Wereldwijd wordt het Beierse rund zeer gewaardeerd omdat het zowel een uitstekend vleesrund als melkrund is.

De typische Beierse rundrassen Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh en Murnau-Werdenfelser evenals Pinzgau vormen ruim 90 % van het totale beslag. Al deze rundrassen worden het meest — of uitsluitend — in Beieren aangetroffen.

De geschiedenis van het Fleckvieh-ras, het ras dat in de Beierse rundvleesproductie bovenaan staat, neemt een aanvang met Max Obermaier en Johann Fischbacher uit Gmund aan de Tegernsee die in 1837 de alom geprezen „Simmenthaler” uit Zwitserland in Miesbach invoerden.

Miesbach heeft momenteel de belangrijkste fokkerijorganisatie wat de verkoop van jonge koeien en kalveren van het Fleckviehras betreft. Het fokkerijgebied strekt zich uit van München tot aan de landsgrens met Oostenrijk en grenst in het westen aan het fokkerijgebied van Weilheimer en in het oosten aan het fokkerijgebied van Traunstein. In ongeveer 1 800 veehouderijen staan haast 50 000 stamboekkoeien. Het jongvee wordt overwegend — maar niet noodzakelijk — op het weiland en op de alpenweiden gehouden. De positieve kenmerken van de gefokte dieren zijn: prestatievermogen, gezondheid, beste uiers, beste beenwerk. Het Fleckvieh past zich aan alle bedrijfsomstandigheden aan. De fokkerijorganisatie van Miesbach heeft ervoor gezorgd dat de naam van de stad in Europa en de rest van de wereld bekend werd.

Naast het Fleckvieh-ras werden destijds ook de andere typisch Beierse rassen ontwikkeld zoals bijvoorbeeld het Allgäuer Braunvieh-ras, het Fränkische Gelbvieh-ras, het Pinzgauer-ras en het Murnau-Werdenfelserras. Het Braunvieh-ras komt vooral voor in het ruwe berg- en alpengebied van de Allgäu en in het aangrenzende weide- en voederteegebied.

Faam van Bayerisches Rindfleisch:

Bayerisches Rindfleisch is in Duitsland en in het buitenland bekend, wordt zeer gewaardeerd en wordt in grote hoeveelheden naar Italië en Frankrijk uitgevoerd. Bayerisches Rindfleisch wordt bijvoorbeeld in Frankrijk onder de benaming „boeuf de Bavière” op de markt gebracht om de appreciatie die dit vlees in Frankrijk bij de consument geniet, doelbewust te kunnen uitspelen.

Uit consumentenonderzoek aan de Technische Universiteit van München dat in 1998, 2003 en 2007 plaatsvond, is duidelijk gebleken dat Bayerisches Rindfleisch door de consument ten eerste op prijs wordt gesteld. De onderzoeken uit 2003 en 2007 leverden het bewijs van de grote waardering voor Bayerisches Rindfleisch doordat ze aantoonde dat de consument ertoe bereid wordt gevonden, voor dit vlees respectievelijk ongeveer 0,85 en 0,65 euro per kg rosbief, méér te betalen. In het kader van het onderzoek van 2003, dat op heel Duitsland betrekking had, beweerden bovendien ongeveer 65 % van de ondervraagde consumenten (in Zuid-Duitsland ongeveer 88 %) dat Bayerisches Rindfleisch synoniem is voor bijzonder hoge kwaliteit. 75 % van de ondervraagde consumenten in Zuid-Duitsland beaamde in dat verband ook dat in Beieren goede natuurlijke omstandigheden voor de rundvleesproductie voorhanden zijn en 63 % van de ondervraagden was van oordeel dat de natuur in Beieren nog puur en ongerept is en dat Bayerisches Rindfleisch daardoor zo kwaliteits- en smaakvol is.

Deze kwaliteitsperceptie ten aanzien van Bayerisches Rindfleisch is dus vooral gebaseerd op het door de consument opgemerkte verband tussen kwaliteit en oorsprong. Dat het product een bijzondere faam geniet en dat deze in verband wordt gebracht met de regio waar het vandaan komt, werd dus ook de jongste tijd meermaals aangetoond in representatieve enquêtes.

Plaats in de culinaire cultuur van Beieren:

Rundvlees stond vroeger in Beieren vooral op feestdagen — met Pasen, Pinksteren, kermissen, kerstmis — op het menu. In de Beierse keuken is op dat vlak al lang een rol weggelegd voor gekookt rundvlees. Zo is „Ochsenfleisch” (gekookt rundvlees) een typisch gerecht dat in heel Beieren gretig aftrek vindt. Andere typisch Beierse gerechten zijn: Tellerfleisch, Münchner Kronfleisch en Bofflamot („Boeuf à la mode”). Rundvlees en kalfsvlees vormen ook de ingrediënten van één van de beroemdste worstproducten van Beieren, de „Münchner Weißwurst”. Het kalfsvleesandeel van 51 % verleent de Weißwurst die typische smaak die haar wereldberoemd heeft gemaakt.

Uitstekende vleeskwaliteit dankzij een alle productiefasen omvattende kwaliteitsborging:

De bijzondere faam die het rundvlees geniet, werd de laatste twintig jaar in ruime zin verder gesteund en ontwikkeld dankzij een doelgerichte, alle productiefasen omvattende kwaliteitsborging.

Door met name vlees van geringere kwaliteit zoals DFD-vlees (Dark, Firm, Dry) niet in aanmerking te nemen en, met het oog op de kwaliteitsborging, een pH-waarde van maximaal 6,0 aan te houden, werd er in beslissende mate toe bijgedragen dat Bayerisches Rindfleisch bij de consument zeer bekend en zeer gewaardeerd werd en werd deze consument tevens een belangrijke „leidraad” verschaft die hem moest helpen uit het rundvleesaanbod zijn keuze te maken.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Het meeste rundvee en de meeste koeien worden in Beieren grotendeels in de Alpen, in het Alpenvorland, in het daarvoor gelegen weideland en in het Oost-Beierse Mittelgebirge gehouden. De in andere Beierse gebieden eveneens eeuwenoude traditie van de rundveehouderij en het feit dat de rundvleesproductie voor de Beierse economie van zeer groot belang is, hebben bij de rundveefokkers en de rundveehouders tot een aanzienlijke deskundigheid geleid. De reden waarom het „Bayerische Rindfleisch” evenwel op de waardering van de consument kan rekenen wat de kwaliteit, reputatie en smaak betreft, is het feit dat dit vlees van de hierboven beschreven typisch Beierse rassen stamt, dat de natuurlijke omstandigheden voor de rundvleesproductie goed zijn en dat, met het oog op de kwaliteit van het vlees, bij de slacht van de dieren de beschreven criteria in aanmerking worden genomen. Dat — samen met de belangrijke rol die het Beierse rundvlees in de culinaire traditie van Beieren speelt — heeft ertoe bijgedragen dat „Bayerisches Rindfleisch” is uitgegroeid tot een zeer gewaardeerde regionale specialiteit waarvan de bekendheid tot ver over de grenzen reikt. Beieren is Duitse rundveeregio nummer één en staat wat het fokken van de rassen Fleckvieh, Braunvieh en Gelbvieh betreft internationaal aan de top. De hele Bondsrepubliek telt 12,7 miljoen runderen (alle rassen); hiervan staan er 3,5 miljoen — of ongeveer 27 % — in Beierse bedrijven.

De uitstekende faam die Bayerisches Rindfleisch geniet bij de consument is te danken aan de decennialange kwalitatieve inzet (Geprüfte Qualität — Bayern) van de Beierse landbouw- en voedingsmiddelenindustrie. Deze faam werd herhaaldelijk en onweerlegbaar bewezen aan de hand van de reeds vermelde consumentenonderzoeken van 1998, 2003 en 2007.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Markenblatt Heft 39 van 27.9.2013, deel 7a-bb.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

---

<sup>(4)</sup> Zie voetnoot 2.



ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**NL**