

Uradni list

Evropske unije

C 302



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 60

13. september 2017

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2017/C 302/01	Menjalni tečaji eura	1
2017/C 302/02	Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah/diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. oktobra 2017 (<i>Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1)</i>)	2

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2017/C 302/03	Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	3
---------------	--	---

SL

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

12. septembra 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,1933	CAD kanadski dolar	1,4477
JPY japonski jen	130,93	HKD hongkonški dolar	9,3235
DKK danska krona	7,4400	NZD novozelandski dolar	1,6343
GBP funt šterling	0,89878	SGD singapurski dolar	1,6074
SEK švedska krona	9,5355	KRW južnokorejski won	1 346,05
CHF švicarski frank	1,1444	ZAR južnoafriški rand	15,4800
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	7,8024
NOK norveška krona	9,3593	HRK hrvaška kuna	7,4513
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 751,56
CZK češka krona	26,105	MYR malezijski ringit	5,0120
HUF madžarski forint	307,11	PHP filipinski peso	60,765
PLN poljski zlot	4,2549	RUB ruski rubelj	68,3844
RON romunski leu	4,6018	THB tajski bat	39,522
TRY turška lira	4,0948	BRL brazilski real	3,7117
AUD avstralski dolar	1,4847	MXN mehiški peso	21,1297
		INR indijska rupija	76,4385

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah/diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. oktobra 2017

(Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1))

(2017/C 302/02)

Izhodiščne obrestne mere so izračunane v skladu s Sporočilom Komisije o spremembi metode določanja referenčnih obrestnih mer in diskontnih stopenj (UL C 14, 19.1.2008, str. 6). Glede na uporabo referenčne obrestne mere je izhodiščni obrestni meri še vedno treba prišteti ustrezno razliko, določeno v tem obvestilu. Diskontni stopnji je tako treba prišteti razliko 100 bazičnih točk. V skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 271/2008 z dne 30. januarja 2008 o spremembi Uredbe (ES) št. 794/2004 se tudi obrestna mera za vračilo državne pomoči izračuna tako, da se izhodiščni obrestni meri doda 100 bazičnih točk, razen če ni s posebno odločbo določeno drugače.

Spremenjene obrestne mere so prikazane v odebeljenem tisku.

Prejšnja razpredelnica je objavljena v UL C 278 z dne 22.8.2017, str. 12.

Od	Do	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	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	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	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-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	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	0,37	-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	-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	0,44	-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
1.4.2017	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	0,83	0,44	-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	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-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
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 302/03)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾**ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9****„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“****št. ES: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****ZGO (X) ZOP ()****1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☐ Geografsko območje
- ☐ Dokazilo o poreklu
- ☐ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezava z geografskim območjem
- ☐ Označevanje
- ☐ Nacionalne zahteve
- ☐ Drugo [Navedite.]

2. Vrsta sprememb

- ☒ Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- ☐ Sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- ☐ Sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- ☐ Začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

Zahtevane spremembe:

(b) Opis:

V točki 3.2 se spremenijo naslednje točke:

1. V stavku:

„Poleg tega mora govedina Bayerisches Rindfleisch ustrezati merilom razredov mesnatosti E, U oziroma R ocenjevalne lestvice Skupnosti za klavne trupe in razredom zamaščenosti od 2 do 4“

se „oziroma R“ nadomesti z „, R ali O“.

2. V odstavku:

„Tele: v starosti najmanj petih mesecev odstavljena žival, ki je ob zakolu stara največ osem mesecev, tehta pa najmanj 120 in največ 220 kg,“ se „najmanj petih mesecev“ nadomesti z „najmanj šestih mesecev“.

3. V odstavku, ki se začne z „Govedo:“, se v stavku:

„Biki ob zakolu tehtajo največ 430 kg,“

„430“ nadomesti s „480“.

4. Zadnji stavek:

„Živali ženskega spola so ob zakolu stare največ sedem let, teža pa je omejena na 450 kg,“ se spremeni:

„Živali ženskega spola so ob zakolu stare največ 11 let, teža pa je omejena na 500 kg.“

Utemeljitev:

Točka 1:

Razred mesnatosti „O“ bi bilo prav tako treba upoštevati za vse kategorije, saj se je še pred registracijo ZGO meso tega razreda vedno tržilo kot Bayerisches Rindfleisch. To nima negativnega vpliva na kakovost mesa.

Ko potrošniki kupujejo govedino, ne razmišljajo o razredih mesa, temveč se odločajo na podlagi povsem drugačnih meril. Glavna merila so poseben kos mesa, poreklo mesa in metoda proizvodnje.

Točka 2:

Teleta je treba odstaviti in navaditi na krmo. To je mogoče ugotoviti po barvi mesa in zrelosti prebavnega trakta. Že če starost ob zakolu zvišamo za samo en mesec, je barva mesa razločnejša in prebavni trakt zrelejši, kar zelo olajša preverjanje.

To nima negativnega vpliva na kakovost mesa in potrošniki ga zaradi tega nič manj ne cenijo.

Točka 3:

V prvotnem zahtevku je bila najvišja teža 430 kg za bike določena prenizko. Zvišanje omejitve teže na 480 kg predvidoma ne bo imelo negativnega vpliva na kakovost mesa in potrošniki proizvoda zaradi tega ne bodo nič manj cenili.

Točka 4:

Pasme, ki se uporabljajo za proizvodnjo govedine Bayerisches Rindfleisch, so zelo dolgožive, kar pomeni, da pri številnih kravah molznicah laktacija poteka 10- do 20-krat. Tudi te živali se že od nekdaj tržijo kot Bayerisches Rindfleisch. Omejitev starosti krav ob zakolu na sedem let bi lahko v nekaterih primerih pomenila prezgodnjo nadomestitev teh živali, kar je v nasprotju z načelom trajnosti. Poleg tega zvišanje starostne meje s sedem na 11 let ne bi škodovalo kakovosti mesa, temveč bi jo izboljšalo, kar je v vsakem primeru zagotovljeno z drugimi določenimi parametri (prepovedano meso DFD, vrednost pH največ 6). Raziskava, ki so jo izvedli J. Kögel, A. Petausch, P. Stückler, I. Andrighetto in Ch. Augustini iz združenja ALPEN-ADRIA o tem, kako starost ob zakolu vpliva na kakovost govedine („Beziehungen zwischen Schlachtag und Merkmalen der Rindfleischqualität“), je pokazala, da je meso krav lisaste pasme, starih od 3,2 do 6,6 let, manj mehko. Od starosti približno 7,9 leta naprej ostaneta vrednost strižne sile mesa in mehkost bolj ali manj enaka. Po ugotovitvah raziskave se v naslednji starostni skupini do 10,4 leta vrednost strižne sile in mehkost mesa izboljšata. Zvišanje starostne meje ob zakolu na 11 let tako ne povzroči poslabšanja kakovosti mesa.

Zvišanje najvišje teže klavnih trupov na 500 kg za krave in tudi za bike je potrebno zaradi krepkega trupa živali in razvoja teže, predvsem pri lisasti pasmi, ki se v glavnem uporablja pri proizvodnji govedine Bayerisches Rindfleisch. Krave te pasme dosežejo živo težo 800 kg ali več, klavni izkoristek pa znaša do 60 odstotkov.

V točki 5.3 se spremeni naslednje:

Stavek:

„Na spoštovanje, ki ga imajo potrošniki do govedine Bayerisches Rindfleisch, nedvomno vpliva to, da je ta govedina posebna po kakovosti, videzu in okusu, saj gre za meso klavnih živali zgoraj opisanih značilnih bavarskih pasem, zaklanih v določeni starosti in ob upoštevanju meril glede teže,“

se nadomesti z naslednjim:

„Na spoštovanje, ki ga imajo potrošniki do govedine Bayerisches Rindfleisch, nedvomno vpliva to, da je ta govedina posebna po kakovosti, videzu in okusu, saj gre za meso klavnih živali zgoraj opisanih značilnih bavarskih pasem in dobre naravne pogoje za proizvodnjo govedine, ki izpolnjuje zgoraj opisana merila kakovosti.“

Utemeljitev:

glavna merila kakovosti proizvoda so določena v točki 5.2 – Posebnost proizvoda. Govedina Bayerisches Rindfleisch je tako kakovostna, cenjena in okusna zaradi reje posebnih pasem, dobrih naravnih pogojev za proizvodnjo govedine in meril za klavne živali, opisanih zgoraj. Navesti je treba, da je bila lisasta pasma že od vedno težka in krepka ter da se izkoriščajo ti genetski pogoji.

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“

št. ES: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.1 Sveže meso (in drobovina)

⁽³⁾ Glej opombo 2.

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja opis iz točke 1

Pri govedini Bayerisches Rindfleisch gre za klavni trup ali meso v kosih, ki izvira iz govedi (vseh kategorij), skotene, vzrejene, spitane in do zakola vzdrževane na Bavarskem. V mesu klavnega trupa govedine Bayerisches Rindfleisch ne sme biti nobenih znakov DFD, pH pa ne sme presegati 6,0. Pod DFD je razumeti meso, ki je označeno kot temno (Dark), čvrsto (Firm) in suho (Dry). Meso s takimi značilnostmi se razvrsti kot pomanjkljivo. Poleg tega mora govedina Bayerisches Rindfleisch ustrezati merilom razredov mesnatosti E, U oziroma R ocenjevalne lestvice Skupnosti za klavne trupe in razredom zamaščenosti od 2 do 4.

Zaradi naravnih in podnebnih pogojev se pasemska sestava na Bavarskem močno razlikuje od sestave v preostali Nemčiji. Očitna je predvsem razlika v primerjavi z zveznimi deželami na severu Nemčije, kjer prevladuje holstein-frizijska mlečna pasma, medtem ko je na Bavarskem razširjena predvsem kombinirana lisasta pasma (več kot 80 %), sledita pa ji rjava in rumena. Poleg tega sta na Bavarskem še dve lokalno prilagojeni pasmi goveda Murnau-Werdenfeller Rind in Pinzgauer Rind. Govedina Bayerisches Rindfleisch pa lahko izhaja le iz tradicionalnih bavarških pasem: lisaste, rjave, rumene, Pinzgauer Rind in Murnau-Werdenfeller Rind.

Govedina, ki naj bi bila uvrščena v specifikacijo Bayerisches Rindfleisch, mora odvisno od vrste klavnih živali dodatno izpolnjevati naslednje zahteve glede starosti in teže trupa ob zakolu.

Tele: v starosti najmanj šestih mesecev odstavljena žival, ki je ob zakolu stara največ osem mesecev, tehta pa najmanj 120 in največ 220 kg.

Mlado govedo: govedo v starosti od osem do dvanajst mesecev, ki tehta najmanj 150 in največ 300 kg.

Govedo: govedo ženskega ali moškega spola, ki je starejše od dvanajstih mesecev in tehta najmanj 220 kg. Biki ob zakolu tehtajo največ 480 kg in so stari največ 24 mesecev. Živali ženskega spola so ob zakolu stare največ 11 let, teža pa je omejena na 500 kg.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Kotitev, gojenje in pitanje živali, torej celoten življenjski cikel, morajo načeloma potekati na Bavarskem.

V zvezi z zakolom ni nobenih omejitev glede geografskega položaja. Vsekakor pa mora klavno govedo prispeti v klavnico v treh urah po koncu natovarjanja. Tako se zagotovi, da kakovost mesa, ki je podlaga za sloves govedine Bayerisches Rindfleisch, ostane na visoki ravni, saj je predolg prevoz povezan s poslabšanjem parametra za meso (npr. DFD) ob zakolu.

Za zagotavljanje kakovosti na vseh tržnih stopnjah za označbo Bayerisches Rindfleisch je treba spoštovati naslednje elemente. Označbo Bayerisches Rindfleisch se sme uporabljati samo za meso, za katero je mogoče trajno in brez prekinitve od skotitve prek pitanja ugotoviti bavarsko poreklo ter za katero so bila v vseh teh fazah spoštovana merila enotnega dokumenta. Višja in stalna kakovost se zagotavlja tako, da mora biti vsaka žival evidentirana v bazi podatkov, ki vsebuje informacije o poreklu živali in druge informacije (glej <http://www.hi-tier.de/>), ali primerljivih sistemih, živali pa mora do klavnice spremljati dokazilo o poreklu.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Bavarska

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnost geografskega območja

Govedoreja in s tem povezana raba travnatih površin že stoletja precej zaznamujeta krajinsko podobo Bavarske. To pride do izraza predvsem v bavarskem sredogorju in alpskem predgorju, kjer travniki in pašniki prevladujejo nad obdelanimi površinami, podnebne in topografske danosti pa so ugodne za značilno bavarsko govedorejo. Govedoreja je v pasu travnatih površin alpskega predgorja že od nekdaj nosilni steber neindustrijskega načina kmetovanja. Vendar je treba poleg tega navesti, da je govedoreja v nezanemarljivem obsegu tradicionalno razširjena tudi v drugih regijah Bavarske in da se meso s poreklom iz teh regij prav tako tradicionalno trži kot Bayerisches Rindfleisch.

5.2 Posebnost proizvoda

Reja:

bavarska živinoreja je svetovno znana in priznana. Tako se na primer bavarska plemenska živina izvaža po vsem svetu. Zelo uspešni rejski organizaciji sta Weilheim in Miesbach. Bavarsko govedo je zelo cenjeno po vsem svetu, saj daje veliko mesa in mleka.

Precej več kot 90 % vsega goveda na Bavarskem je značilnih bavarskih pasem: lisaste, rjave, rumene, Murnau-Werdenfelder Rind in Pinzgauer Rind. Vse te pasme pa je mogoče najti predvsem na Bavarskem oziroma izključno na Bavarskem.

Zgodovina lisaste pasme, ki je najpomembnejša v bavarski proizvodnji govedine, se začneja z Maxom Obermaierjem in Johannom Fischbacherjem iz kraja Gmund am Tegernsee, ki sta leta 1837 iz Švice v domači Miesbach pripeljala govedo znamenite pasme Simmenthal.

Miesbach je danes najpomembnejša rejska organizacija za lisasto pasmo v smislu prodaje telic in telet. Območje reje se razteza od Münchna do državne meje z Avstrijo, na zahodu meji na območje reje Weilheim, na vzhodu pa na območje reje Traunstein. Na približno 1 800 kmetijskih gospodarstvih je okrog 50 000 krav, evidentiranih v rodovni knjigi. Mlada živina se goji predvsem, vendar ne obvezno, na pašnikih in planinah. Prednosti plemenske živine so: storilnost, zdravje, najboljše vime, najboljši fundament. Lisasta pasma se prilagaja vsem danostim na kmetijskem gospodarstvu. Zaradi rejske organizacije Miesbach je postalo ime mesta znano po vsej Evropi in tudi svetu.

Poleg lisaste pasme so se takrat razvijale tudi druge značilno bavarske pasme, kot so na primer rjava pasma iz Allgäu, frankovska rumena pasma, Pinzgauer Rind in Murnau-Werdenfelder Rind. Rjava pasma je doma predvsem na neprijaznem hribovskem in alpskem območju Allgäu ter na pred njim ležečih travnatih površinah in površinah za pridelavo krme.

Sloves govedine Bayerisches Rindfleisch:

govodina Bayerisches Rindfleisch je znana v Nemčiji in tujini, je na dobrem glasu ter se v velikih količinah izvaža v Italijo in Francijo. Tako se na primer Bayerisches Rindfleisch v Franciji že prodaja kot boeuf de Baviere, da bi lahko ciljno izkoristili posebno spoštovanje, ki ga govedina Bayerisches Rindfleisch uživa pri potrošnikih v Franciji.

Potrošniške raziskave Tehniške univerze v Münchnu iz let 1998, 2003 in 2007 so jasno pokazale, da potrošniki govedino Bayerisches Rindfleisch visoko cenijo. Tako so raziskave iz let 2003 in 2007 pokazale, da so potrošniki za Bayerisches Rindfleisch zaradi slovesa te govedine pripravljeni plačati približno 0,85 EUR oziroma 0,65 EUR več na kilogram goveje pečenke. Poleg tega je v vsenemški študiji iz leta 2003 približno 65 % (v južni Nemčiji približno 88 %) vprašanih navedlo, da je govedina Bayerisches Rindfleisch zelo visoke oziroma visoke kakovosti. V tem smislu se je tudi 75 % vprašanih potrošnikov iz južne Nemčije strinjalo, da ima Bavarska dobre naravne pogoje za proizvodnjo govedine, 63 % pa jih je dejalo, da je narava na Bavarskem še nedotaknjena, kar je razlog za kakovost in dober okus govedine Bayerisches Rindfleisch.

Visoka kakovost, povezana z govedino Bayerisches Rindfleisch, tako temelji predvsem na povezavi med poreklom in kakovostjo, kakor jo zaznava potrošnik. Tako sta bila poseben sloves proizvoda in vzročna povezava tega slovesa z regijo tudi v zadnjem času večkrat izkazana z reprezentativnimi anketami.

Vpetost v kulinarčno kulturo Bavarske:

v preteklosti je bila govedina na mizi predvsem ob praznikih – za veliko noč, binkošti, ob žegnanju in za božič. Pri tem ima v bavarski kuhinji od nekdaj izredno pomembno vlogo kuhana govedina. Tako je na primer kuhana govedina (po možnosti volovsko meso) značilna jed, ki je izredno priljubljena po vsej Bavarski. Druge značilno bavarske jedi so kuhana govedina tellerfleisch, kronfleisch po münchensko in bofflamot (boeuf à la mode). Govedina oziroma teletina je tudi v enem od najbolj znanih proizvodov Bavarske – münchenski beli klobasi (Weißwurst). Vsaj 51-odstotna vsebnost teletine daje tej beli klobasi značilen okus, ki jo je proslavil po vsem svetu.

Visoka kakovost mesa z zagotavljanjem kakovosti na vseh tržnih stopnjah

Poseben sloves je bil z usmerjenim zagotavljanjem kakovosti na vseh tržnih stopnjah v zadnjih dvajsetih letih še bolj okrepljen in dopolnjen na širši ravni.

Predvsem izločevanje temnega, čvrstega in suhega mesa slabše kakovosti (DFD – Dark, Firm, Dry) in merjenje pH, ki ne sme presegati vrednosti 6,0, kar je obvezno merilo za zagotavljanje kakovosti, sta odločilno prispevala k temu, da potrošniki govedino Bayerisches Rindfleisch zelo dobro poznajo in spoštujejo, kar pomembno pomaga pri odločitvi za nakup govedine.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Večina goveda na Bavarskem je vzrejenega predvsem na območju Alp, alpskega predgorja, predalpskega gričevja in vzhodnobavarskega sredogorja. Večstoletna tradicija ter velik pomen govedoreje in proizvodnje govedine za bavarsko kmetijstvo pa sta tudi na drugih območjih Bavarske pripeljala do visoke strokovne usposobljenosti rejcev goveda in drugih, ki se ukvarjajo z govedom. Na spoštovanje, ki ga imajo potrošniki do govedine Bayerisches Rindfleisch, nedvomno vpliva to, da je ta govedina posebna po kakovosti, videzu in okusu, saj gre za meso klavnih živali zgoraj opisanih značilnih bavarskih pasem, zaklanih v določeni starosti in ob upoštevanju meril glede teže. To je skupaj s pomembno vlogo domače govedine v kulinarični kulturi Bavarske pripomoglo k temu, da je govedina Bayerisches Rindfleisch postala znana regionalna specialiteta s posebnim slovesom, ki presega meje Bavarske. Bavarska je najpomembnejša nemška dežela na področju govedoreje, poleg tega pa je v reji lisaste, rjave in rumene pasme goveda vodilna tudi na mednarodni ravni. Od skupno 12,7 milijona goveda vseh pasem, ki ga vzredijo na zvezni ravni, ga na bavarskih kmetijskih gospodarstvih vzredijo 3,5 milijona, tj. približno 27 %.

Velik sloves, ki si ga je govedina Bayerisches Rindfleisch pridobila pri potrošnikih, je pripisati desetletja trajajočim prizadevanjem bavarskega agroživilskega sektorja za kakovost (po programu kakovosti „Geprüfte Qualität“ za Bavarsko). Ta sloves je bil večkrat in jasno potrjen z že navedenimi anketami potrošnikov v letih 1998, 2003 in 2007.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Markenblatt, 39. zvezek, z dne 27.9.2013, del 7a-bb

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

⁽⁴⁾ Glej opombo 2.

