

Europeiska unionens officiella tidning

C 468



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjunde årgången

31 december 2014

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2014/C 468/01	Eurons växelkurs	1
---------------	------------------------	---

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2014/C 468/02	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	2
2014/C 468/03	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	10

SV

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

30 december 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2160	CAD	kanadensisk dollar	1,4132
JPY	japansk yen	145,41	HKD	Hongkongdollar	9,4340
DKK	dansk krona	7,4436	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5536
GBP	pund sterling	0,78230	SGD	singaporiensk dollar	1,6085
SEK	svensk krona	9,4746	KRW	sydkoreansk won	1 334,19
CHF	schweizisk franc	1,2028	ZAR	sydafrikansk rand	14,1487
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,5442
NOK	norsk krona	9,0420	HRK	kroatisk kuna	7,6598
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 099,67
CZK	tjeckisk koruna	27,728	MYR	malaysisk ringgit	4,2559
HUF	ungersk forint	314,98	PHP	filippinsk peso	54,420
LTL	litauisk litas	3,45280	RUB	rysk rubel	69,1315
PLN	polsk zloty	4,3103	THB	thailändsk baht	40,019
RON	rumänsk leu	4,4847	BRL	brasiliansk real	3,2394
TRY	turkisk lira	2,8587	MXN	mexikansk peso	17,9293
AUD	australisk dollar	1,4878	INR	indisk rupie	77,1686

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 468/02)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9****”CHEVROTIN”****EG-nr: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****SGB () SUB (X)****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat: förpackning

2. Typ av ändring(ar)

- Ändring av sammanfattande dokumentet eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3. Ändring(ar)

3.1 Produktbeskrivning

Beskrivningen av ostmassan specificeras för en bättre beskrivning av produkten.

Fetthalten i torrsubstansen minskas: 40 % i stället för 45 %. Denna minskning kan förklaras av de variationer som konstaterats i mjölkens fetthalt beroende på getternas betesvillkor. Eftersom mjölken används varje dag kan halterna i osten variera avsevärt. Detta togs tidigare inte med i beräkningen på ett lämpligt sätt.

3.2 Geografiskt område

En del av kommunen Annecy-le-Vieux införs i det geografiska området. Till följd av att en aktör ansökt om att upptas i det geografiska området har de avgränsningskriterier som fastställts för det geografiska områdets initiala definition tillämpats. En del av kommunen Annecy-le-Vieux uppfyller kriterierna och har godkänts av expertkommittén med ansvar för att undersöka avgränsningen.

De egenskaper som används för att beskriva det geografiska området flyttas och omformuleras i kapitlet "Faktorer som motiverar sambandet med det geografiska området".

3.3 Bevis på ursprung

Aktörernas anmälningsskyldigheter preciseras. Dessa ändringar hör ihop med den reform av systemet för kontroll av ursprungsbeteckningar som infördes genom lag nr 2006-1547 av den 7 december 2006 om uppvärdering av jordbruks-, skogsbruks- och livsmedelsprodukter samt havsprodukter. Det föreskrivs bland annat att aktörer ska identifieras i syfte att uppnå en behörighetsförklaring som visar att de kan uppfylla kraven i specifikationen för det märke som de vill använda, såväl som förklaringar som krävs för kännedom om och uppföljning av de produkter som är avsedda att saluföras med ursprungsbeteckning och förklaringar avseende djurfoder.

En bestämmelse om kontroll av produkterna läggs till. Detta för att produktkvaliteten ska kontrolleras vid slutet av produktionskedjan.

Det preciseras att det identifieringsmärke som anbringas på ostarna har en rund form.

3.4 Framställningsmetod

Mjolkproduktion

Definitionen av hjorden preciseras på följande sätt utifrån den nationella text som hör till den tidigare registrerade specifikationen: "Med hjord avses, i enlighet med denna specifikation, hela gethjorden bestående av mjölkgetter, getter vilkas mjölk har sinat, killingar och bockar."

Ett fel i avskriften av den nationella texten korrigeras. Andelen på 80 % avseende djur av rasen *Alpine* rör hjorden och inte bara getterna.

En precisering görs gällande rasen för de getter som används. Eftersom rasen *Alpine* består av en mängd fenotyper, från gulbrun (*chamoisé*) över svartbrokig till helt svart, är syftet med ändringen att precisera för aktörerna vilka fenotyper som får användas. I vardagligt språkbruk används uttrycket "Chèvre des Savoie" för att beteckna alla fenotyper utom den gulbruna.

För att underlätta kontrollen preciseras metoden för beräkning av den övre gränsen för den genomsnittliga produktionen per mjölkget utifrån den nationella text som hör till den tidigare registrerade specifikationen.

Följande ändringar har gjorts angående utfodring:

- En positivlista över tillåtna foder och de råvaror och tillsatser som får användas i det kompletterande fodrets sammansättning har fastställts i syfte att begränsa foderslagen och underlätta kontrollen.
- I synnerhet har en precisering gjorts vad gäller de fodermedel som upptas i foderkategorin, genom att i denna kategori införa torkat foder. På så sätt är de fodertyper som ges till getterna bättre definierade.
- De högsta tillskottsnivåerna preciseras också för kompletterande foder och för torkat foder, framför allt för att undvika att de ersätter gräset i getternas foder. Det kompletterande fodret som ges till mjölkgetter är sålunda begränsat till 300 gram per liter producerad mjölk. Om torkat foder ingår i utfodringen är det kompletterande fodret och det torkade fodret begränsat till 500 gram per liter producerad mjölk.

- Möjligheten att använda torkat foder som inte kommer från det geografiska området preciseras. Detta görs för att underlätta ursprungskontrollen för allt foder.
- För att bevara sambandet med området införs bestämmelser som syftar till att förbjuda användningen av genetiskt modifierat foder samt planteringen av genmodifierade grödor på jordbruksföretagen.
- För att säkerställa att getterna utfodras med foder av hög kvalitet anges det att allt foder ska lagras under lämpliga förhållanden så att fodret inte skadas.

Villkoren för gödselspridning på de jordlotter som avses för produktion av getternas foder preciseras. Tillskott av organiska material kan nämligen ändra florans sammansättning på betena och en begränsning av dem kan alltså göra det möjligt att bevara en varierad naturlig flora och sambandet med det geografiska området.

”Det är endast tillåtet att använda organiska gödselmedel från området för ursprungsbeteckningen 'Chevrotin' i form av kompost, stallgödsel, flytgödsel, gödselvatten (från jordbruket) samt organiska gödselmedel som inte kommer från jordbruket, avloppsslam (eller biprodukter) och grönt avfall.

Spridning av organiska gödselmedel som inte kommer från jordbruket ska åtföljas av en uppföljningsanalys parti för parti (lastbil, cistern, osv.) av de patogena bakterier, tungmetaller och föreningar med spår av organiska ämnen som godkänns enligt lagstiftningen.

Det är tillåtet att sprida organiska gödselmedel som inte kommer från jordbruket på jordbruksföretagets ytor om omedelbar nedplöjning sker och om hänsyn tas till gällande bestämmelser om särskilda restriktioner (datum, skyddade områden, osv.), mängder [...].”

Framställning

De moment som ska äga rum på jordbruksföretaget (mjölkproducenten) preciseras och flyttas till punkten ”Framställning” i kapitlet ”Beskrivning av produktens framställningsmetod” i specifikationen.

Den bestämmelse som handlar om produktionsanläggningen för ”Chevrotin” ändras för att klargöra hur de anläggningar drivs som använder mjölk från andra djurarter för annan framställning.

Meningen ”[e]n enkel kylning av mjölken gör det lättare för den naturliga bakteriekulturen och svårare för den psykotropa florans att utvecklas” stryks, eftersom det rör sig om en upplysning och inte en kontrollpunkt.

För att underlätta kontrollen preciseras att alla produktionsvillkor för mjölk, som fastställs i specifikationen, uppfylls av jordbruksföretag där all eller en del av den använda mjölken är avsedd för framställningen av ”Chevrotin”.

Ett tidigare fel i avskriften av den nationella texten korrigeras utifrån den nationella text som hör till den tidigare registrerade specifikationen:

Temperaturintervallet för löpläggning ändras (vid löpläggningen ska temperaturen ligga på 30–38 °C i stället för 32–36 °C och temperaturen ska hållas inom detta intervall även under koaguleringen).

Mjölksyrakulturernas sammansättning anges för att säkerställa att de utvalda mjölksyrakulturerna tar hänsyn till de särskilda flororna och gör det möjligt för den typiska karaktären hos ”Chevrotin” att framträda.

Definitionen av duken för formsättning ändras. Den kan vara i linne, men också i bomull. Det handlar om att komplettera den ursprungliga formuleringen som endast omfattar linne, medan användningen av bomull också har utvecklats för den här typen av metod.

Mognadslagring

Underlagen för mognadslagring är inte längre begränsade till enbart plankor av gran. Faktum är att gruppen har konstaterat att det går att använda andra underlag än trä direkt efter det att torkningsetappen, som måste utföras på plankor av gran, har avslutats. Det är nämligen under denna etapp som träet fungerar som vattenregulator och stöd för mognadslagringsfloran. I praktiken har det visat sig att andra mer användarvänliga typer av underlag inte påverkar ostens egenskaper på ett ogynnsamt sätt då de används under denna etapp. De experiment som genomförts av olika aktörer på andra underlag (spjälgaller) visar att kvaliteten bevaras (dvs. inga problem med vattenöverskott eller etablering av flora). Dessa underlag är mer reaktionströga och visar sig vara användbara för gemensamma mognadslagringsanläggningar vid hanteringen av oönskade bakterier, tack vare att de är lätta att rengöra.

3.5 Märkning

Skyldigheten att på märkningen inkludera uppgiften "appellation d'origine contrôlée" (kontrollerad ursprungsbe-teckning) upphävs och ersätts med skyldigheten att inkludera Europeiska unionens symbol för skyddade ursprung-sbeteckningar. Syftet med detta är att förbättra läsbarheten och uppnå synergieffekter vid kommunikation beträffande de produkter som är registrerade med skyddad ursprungsbe-teckning (SUB). Uppgiften "appellation d'origine protégée" (skyddad ursprungsbe-teckning) kan också inkluderas på märkningen.

Skyldigheten att inkludera logotypen INAO upphävs till följd av utarbetandet av nationell lagstiftning.

3.6 Nationella krav

I enlighet med den nationella reform av systemet för kontroll av ursprungsbe-teckningar som nämns ovan görs ett tillägg i form av en tabell med de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras och utvärderingsmetoden för dessa.

3.7 Andra ändringar

Förpackning

Förpackningsvillkoren ändras inte (osten förpackas hel och varje ost för sig i en förpackning som har en extra botten i gran). Ändringen avser den tidpunkt då ostarna kan förpackas (från och med den femtonde mognadslag-ringsdagen och inte "[s]å snart den är mogen", som det står i kapitel 2 i den registrerade specifikationen).

Med denna metod kan man säkerställa att produkten inte skadas vid slutet av mognadslagringen. Den har nämligen en positiv inverkan på texturen, eftersom förpackningen fungerar som en "liten matkällare" som bidrar till att ge osten en mjukare textur genom att ostarna inte tillåts torka ut och proteolysen befrämjas. Den här metoden gör det även möjligt att kontrollera om defekter uppstår (t.ex. förekomsten av svarta fläckar som upptäcks vid slutet av mognadslagringen på de oskyddade ostarna på träplankor eller spjälgaller) eller om skorpan skadas (t.ex. sprickor och deformationer).

SAMMANFATTANDE DOKUMEN

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbe-teckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽³⁾

"CHEVROTIN"

EG nr: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Chevrotin"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3. Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

"Chevrotin" är en ost som framställs av obehandlad helmjolk från get. Den är cylindrisk till formen och har en diameter på 9 till 12 centimeter. Osten är 3 till 4,5 centimeter hög och väger 250 till 350 gram.

Ostmassan pressas utan att ha kokats. Skorpan är tvättad och täcks efter mognadslagringen helt eller delvis av ett slags fint vitt pudrer som till största delen består av *geotrichum*. Fetthalten är lägst 40 gram per 100 gram ost efter fullständig torkning. Halten torrs substans får inte vara lägre än 45 gram per 100 gram ost.

Ostar med beteckningen "Chevrotin" förpackas var för sig i en förpackning som har en extra botten i gran.

Osten förpackas hel.

Ostmassan är mjuk och krämig. Den kan vara hårdare inuti med små håligheter. Den är krämfärgad och lätt saltad, med smak av get.

⁽³⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den mjölk som används för framställningen av "Chevrotin" kommer från hjordar som till minst 80 % består av djur av rasen *Alpine* och som tillhör den population som kallas "Chèvre des Savoie", som registrerats av *Institut de l'élevage* (uppfödningstinstitutet) inom ramen för programmet för getraser som ska bevaras.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Fodret utgörs av gräs som betas och hö.

Under minst fem månader utgörs fodret av den växtlighet som finns på getternas bete i produktionsområdet.

Till sitt förfogande — har uppfödaren en yta på minst 1 000 kvadratmeter betesmark per get.

De fodermedel som nämns i listan nedan är de enda som tillåts för utfodringen av hela hjorden:

- Som grovfoder tillåts endast den växtlighet som finns på betet och det hö från naturliga ängsmarker och ängsmarker där grässlåg och baljväxter odlas som lagras under rätt förhållanden.
- Torkat foder: torkad betmassa och torkad lusern.
- Följande råvaror (i det kompletterande fodrets sammansättning): alla spannmål och fodermjöl av dessa, melass som bindemedel, hela eller malda ärtfrön, åkerbönor, lupin, sojabönor, solrosoljekakor, kokos, lin, palmkärnor, raps, sojabönor, bomull, potatis, vegetabiliskt fett, alla mineraler, makronäringsämnen och vassle från jordbruksföretaget som lagras under rätt förhållanden för att undvika kontaminering genom patogena bakterier. De enda tillsatser som tillåts är spårämnen och vitaminer.

Det foder som produceras i området utgör minst 70 % av hjordens totala foder, uttryckt i torrsubstans. Det kompletterande fodret som ges till mjölkgetter är begränsat till 300 gram per liter producerad mjölk.

Om torkat foder ingår i utfodringen är det kompletterande fodret och det torkade fodret begränsat till 500 gram per liter producerad mjölk.

I djurens foder tillåts endast växter, biprodukter och kompletterande foder från icke genmodifierade produkter.

Genmodifierade grödor får inte planteras på någon areal i ett jordbruksföretag som framställer mjölk som ska bearbetas till ost med ursprungsbeteckningen "Chevrotin". Detta förbud omfattar alla växtarter som kan komma att användas som foder till jordbruksföretagets djur och alla sorters grödor som skulle kunna kontaminera dem. Den tillåtna gränsen är i enlighet med gällande lagstiftning och den omfattar fodrets alla beståndsdelar.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av ostarna ska ske i det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

"Chevrotin" förpackas hel för att säkerställa ostens skydd och för att bevara dess väsentliga egenskaper vad gäller skorpan, ostmassans textur och den intensiva doften. Förpackningen utförs i en anpassad förpackning som har en extra botten i granträ, som minst en av ostens sidor kommer i kontakt med. Förpackningen äger rum i det geografiska området.

3.7 Särskilda regler för märkning

Varje ost med ursprungsbeteckningen "Chevrotin" saluförs med en egen märkning där namnet på ursprungsbeteckningen anges.

Namnet på ursprungsbeteckningen skrivs på märkningen med bokstäver vars storlek är minst 120 % av de andra bokstävernas storlek.

På en rund och halvgenomskinlig kaseinplatta anges ursprungsbeteckningens namn och producentens identifieringsnummer. Den anbringas på en av ostens sidor vid framställningen.

Märkningen ska innehålla Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning (SUB). På märkningen får det även stå "appellation d'origine protégée" (skyddad ursprungsbeteckning).

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Departementet Haute-Savoie

Området omfattar följande kommuner i sin helhet:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz och Viuz-en-Sallaz.

Området omfattar delar av följande kommuner:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz och Viuz-la-Chiésaz.

Departementet Savoie

Området omfattar följande kommuner i sin helhet:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry och Ugine.

Området omfattar delar av följande kommuner:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey och Villard-sur-Doron.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Det geografiska området omfattar den bergiga delen av departementet Haute-Savoie som utgörs av de tre bergsmassiven Chablais, Mont Blanc och Aravis samt Bauges-massivet i departementet Savoie. Det kännetecknas av

- ett kallt och fuktigt klimat (den årliga nederbörden överstiger 1 200 millimeter och sommarnederbörden överstiger 60 millimeter),
- en bioklimatologisk bergsvegetationsnivå i hela området,
- landskapets bergskammar av hård kalksten, vilket för övrigt är avgörande för ängsmarkernas kalkjordar,
- en ängsvegetation som domineras av arter som är anpassade till den här bergsvegetationsnivåns egenskaper.

Det geografiska området för beteckningen utmärker sig genom selektiva klimatförhållanden och genom biotopers olikheter. Floran och vegetationen i området har på grund av detta en originell och olikartad karaktär.

Florans originalitet tar sig uttryck i en hög andel (på låg höjd över havet, redan på bergsvegetationsnivån), för att sedan övergå till en dominans av (över 1 500 m), särskilda arter (bland de grässlåg som är vanliga på ängsmarker: *Poa alpina* och *Festuca violacea*). Detta gäller till och med sorter och släkten som är föga representerade på de intilliggande slätterna (till exempel gentianaväxter).

Bergsängsmarkerna i produktionsområdet för "Chevrotin" utmärker sig i fråga om den floristiska vegetationen genom sällsyntheten av vissa grässlåg som dominerar på slätten under intensiva förhållanden, bland annat *Lolium perenne* (till följd av höjden över havet) samt genom den motsvarande frodigheten för vissa speciella tvåhjärtbladiga växter, *Geranium silvaticum* och *Chaerophyllum hirsutum*.

Mångfalden är som störst på betesmarkerna som ligger på hög höjd, vilket framför allt beror på kontrasterna i marktäcket. På olika sluttningar på samma berg uppvisar jordarna stor variation i fråga om antal dagar med snötäcke, lokala moderbergarter, vattnets källflöde och avrinning på bergssluttningarna och klippornas lutning.

I ett och samma betesområde träffar hjordarna därför ofta på en rad olika miljöer och växtsamhällen, från kalcifil till acidofil flora och från xerofila arter till mer fuktkrävande arter.

Mänskliga faktorer

Klimatet och den geologiska miljön ger området en betydande foderpotential som ligger till grund för den regionala ekonomin, vilken främst bygger på jordbruk som inriktas på gräsproduktion, uppfödning och framför allt mjölkproduktion.

Under århundradenas gång har man etablerat ett system som bygger på jordbruk och bete. Systemet omfattar en betesperiod (minst 5 månader) som delvis sker på ängsmark på hög höjd och en vinterperiod då djuren bland annat utfodras med hö.

Rasen *Alpine* trivs bra i denna bergsmiljö. Getter i den population som kallas "Chèvre des Savoie" är på grund av sin hårdighet och sina mjölkegenskaper särskilt väl anpassade för att utnyttja de svåråtkomliga miljöerna och för ostbearbetning.

Getuppfödning har länge varit en inkomstkälla för familjer i området som komplement till uppfödning av nötkreatur. Produkterna från denna uppfödning (mjölk, ost och kött) har varit avsedda för husbehov.

I vissa dokument anges att det i området fanns en ost med namnet "Chevrotin" redan på 1700-talet.

De mest relevanta dokumenten är en sorts arrendekontrakt, enligt vilka arrendatorn (dvs. i det här fallet den som drev alpbete) var skyldig att betala med ostar. I detta sammanhang nämns ofta "Chevrotin".

Ostproducenternas sakkunskap har överförts från generation till generation (framställning med varm mjölk direkt efter mjölkningen eller efter högst 14 timmar och vid en lägsta temperatur på 10 °C, kort uppvärmning i kar, förmognadslagring och tvättning).

5.2 Specifika uppgifter om produkten

I getostfamiljen utmärker sig "Chevrotin" i och med att den framställs med en teknik som innebär snabb koagulering och tvättning av skorpan.

"Chevrotin" har en ostmassa som pressats utan att ha kokats. Skorpan är tvättad. Den framställs av obehandlad helmjölk från get och uteslutande genom gårdsproduktion.

"Chevrotin" har en tunn skorpa. Den har en något rosaaktig färg och är helt eller delvis täckt av ett slags fint vitt puder. Ostmassan är mjuk och krämig. Den kan vara hårdare inuti med små håligheter. Den är krämfärgad och lätt saltad, med smak av get.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst utseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Det geografiska området ligger i Alpernas nordliga kalkhaltiga utlöpare och har en riklig nederbörd på grund av den direkta exponeringen för luftströmmar västerifrån. Denna fuktighet tillsammans med en relativt låg höjd över havet gynnar utvecklingen av gräs och skog.

Alpfloras mångfald gynnas av att teknikerna för vallning av getjordarna är inriktade på extensiv användning av naturresurserna, vilket framgår av ostens aromatiska egenskaper.

Närheten mellan uppfödningar (nötkreatur och getter) i det geografiska området skulle kunna vara en förklaring till varför den teknik som används för framställningen av "Chevrotin" liknar den som används för framställningen av ostar med komjolk från området.

Ostar med beteckningen "Chevrotin" framställs, uteslutande genom gårdsproduktion, av obehandlad mjölk som inte bearbetas före löplaggningen. Detta gör det möjligt att bevara mjölkens naturliga flora, i synnerhet mjölksyrebakteriefloran och ytfloren.

Producenternas sakkunskap om varje nyckeletapp i framställningen (framställning med varm mjölk direkt efter mjölkningen eller efter högst 14 timmar och vid en lägsta temperatur på 10 °C, kort uppvärmning i kar, förmognadslagring och tvättning) bidrar till att mjölkens fysikalisk-kemiska egenskaper kommer till uttryck (mineralbalans och bevarande av fett) och att mjölksyrebakteriefloran i mjölken kommer till uttryck.

Mikrofloran och i synnerhet *geotrichum candidum* ger inte bara "Chevrotin" dess specifika utseende, utan bidrar också i hög grad till ostmassans utveckling. Den har alltså stort inflytande på ostarnas kvalitet, både vad gäller det yttre utseendet och ostens textur (mjuk och krämig) och doft och smak. Det är den enda bestående ytfloren på "Chevrotin" och den ger upphov till det fina vita "fjunet" som kännetecknar produkten. Ostens låga vikt och ringa storlek vittnar om en kort mognadslagringsperiod och en tunn skorpa.

Aktörer i flera generationer har valt ut, ibland utifrån erfarenhet, en specifik mikroflora som är anpassad både till de mikroklimatiska förhållandena i den naturliga miljön och till ostframställningstekniken.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf>

⁽⁴⁾ Se fotnot 3.

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 468/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9****”MAÇÃ DE ALCOBAÇA”****EG-nr: PT-PGI-0117-0261–7.12.2011****SGB (X) SUB ()****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat [specificera]

2. Typ av ändring(ar)

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning.
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts.
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006).
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006).

3. Ändring(ar)**3.1 Produktbeskrivning**

Förteckningen över sortgrupper har ändrats för att lägga till gruppen *Pink* som, under de beskrivna jordmåns- och klimatförhållandena, motsvarar egenskaperna hos den skyddade jordbruksprodukten (”Maçã de Alcobaca”).

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

I likhet med andra sortgrupper i den här specifikationen har gruppen *Pink* som framställs i det geografiska området också de särskilda egenskaper (arom och sötsur smak) som produkten särpräglas av.

Det är denna balans som gör "Maçã de Alcobaça", som också omfattar gruppen *Pink*, friskare och saftigare. Dessa särdrag beror på de särskilda temperatur- och fuktighetsförhållanden som kommer sig av närheten till havet och den naturliga avgränsningen i form av bergssystemet Aire–Candeeiros–Montejunto som sträcker sig från norr till söder parallellt med havet.

Gruppen *Pink* har andra kvalitativa och organoleptiska egenskaper som också kan kopplas till det geografiska områdets särskilda miljöförhållanden. Detta gäller bland annat det fasta och krispiga fruktköttet, den mycket intensiva rosa färgen, den intensiva aromen, de tydliga och utspridda ytliga fläckarna eller lenticellerna, såväl som rostbildningen i skafthålan.

Sorterna i gruppen *Pink* är väl anpassade till det geografiska området och ger god avkastning.

Förutom hela färska frukter får produkten numera med beaktande av nya krav från konsumenterna saluföras antingen som hel färsk frukt, med eller utan skal, eller som klyftor, med eller utan skal. Skalningen och tillskärningen utförs med fysiska metoder.

3.2 Geografiskt område

Det geografiska området utvidgas till att omfatta kommunerna (*concelhos*) Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha och Leiria, med hänsyn till följande:

- De faktiska jordmåns- och klimatförhållandena i det område som historiskt sett är känt som *Coutos de Alcobaça* liknar förhållandena i det avgränsade geografiska område som nu föreslås.
- Äppelodlingarna i dessa kommuner har samma egenskaper som de nuvarande.
- De äpplen som odlas har samma kvalitativa egenskaper som de som avses i specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen (SGB) "Maçã de Alcobaça".

De främsta kemiska och organoleptiska egenskaperna som utmärker "Maçã de Alcobaça" är en följd av det geografiska produktionsområdets särskilda miljöförhållanden, som präglas av närheten till havet och den naturliga avgränsningen i form av bergssystemet Aire–Candeeiros–Montejunto som sträcker sig från norr till söder parallellt med havet.

Denna klart synliga bergslinje förenar Serra de Aire, Serra dos Candeeiros och Serra de Montejunto, längs en axel som nästan går parallellt med havet, och åtskiljer det område där "Maçã de Alcobaça" odlas från alla de angränsande geografiska områdena.

Skillnaden visar sig också vad gäller hydrografin, eftersom i princip alla floder och bäckar i det geografiska området mynnar ut i havet. I den norra delen rinner de mot Mondegos avrinningsområde och i öster mot Tajo-floden.

Vad gäller geologin löper det geografiska området för "Maçã de Alcobaça" längs en förkastningslinje i nordsydlig riktning (som följer bergskammen), där formationer från juraperioden dominerar.

Det finns ingen annan region i Portugal där orografen och Atlantens inverkan förenas på detta sätt och skapar sådana egenskaper som kännetecknar det avgränsade geografiska området för "Maçã de Alcobaça".

Närheten till havet, bergsbarriären, molnigheten, dimman, morgondiset, daggen om natten, solbestrålningen, luftfuktigheten och jordarna förenas i området på ett unikt sätt och skiljer det geografiska området från inte bara resten av landet utan också från de närliggande regionerna. Det är kombinationen av alla dessa faktorer och inte bara en enda eller en del av dem som gör att den skyddade geografiska beteckningen (SGB) "Maçã de Alcobaça" uppstår och ger äpplet dess särskilda och erkända egenskaper.

3.3 Märkning

Oberoende av försäljningsformen ska "Maçã de Alcobaça" – IGP (SGB) eller Indicação Geográfica Protegida (skyddad geografisk beteckning) och logotypen för "Maçã de Alcobaça" finnas med på etiketten.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽³⁾

"MAÇÃ DE ALCOBAÇA"

EG nr: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning**

"Maçã de Alcobaça"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Frukterna av sorterna *Casa Nova*, *Golden Delicious*, *Red Delicious*, *Gala*, *Fuji*, *Granny Smith*, *Jonagold*, *Reinette* och *Pink*, som framställs i det avgränsade geografiska området, kännetecknas av ett fast och krispigt fruktkött. De har även hög sockerhalt och stark syrlighet, vilket ger dem en sötsur smak och intensiv arom.

Enligt en undersökning av "Maçã de Alcobaça"-sorternas näringsmässiga och funktionella egenskaper (tabell 1 – Almeida och Pintado, 2008) visar genomsnittsvärdena en hög samlad syrlighetshalt. Det rör sig utan tvekan om en viktig faktor för balansen mellan socker och syra, vilket ger "Maçã de Alcobaça" dess särskilda arom och sötsura smak som skiljer den från andra äppelsorter.

Tabell 1

Halten av lösliga substanser och titrerbar syra för de analyserade äppelsorterna

Medelvärdesintervall för de olika äppelsorterna	Lösliga substanser (g/100 g)	Titrerbar syra (g malat/100 g)
		10,2–15,3

Källa: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008: Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça. Projecto Agro 937

"Maçã de Alcobaça" har även andra kvalitativa och organoleptiska egenskaper som betraktas som specifika och som kan förknippas med de särskilda miljöförhållandena i produktionsområdet för "Maçã de Alcobaça". I detta hänseende kan man bland annat nämna det fasta och krispiga fruktköttet, den intensivt röda färgen i grupperna med röda och tvåfärgade frukter, den intensiva aromen, skalet med tydliga och väl spridda lenticeller och den mörka rostbildningen i skafthålan.

"Maçã de Alcobaça"-äpplet saluförs

a) helt (med eller utan skal),

b) i klyftor (med eller utan skal).

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Ej tillämpligt.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Ej tillämpligt.

⁽³⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga produktionsled för "Maçã de Alcobaça", från planteringen i fruktträdgården till skörden av frukten, sker i det avgränsade geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Frukterna skördas när de har nått en mognadsgrad som gör att de kan fortsätta att utvecklas och förvaras svalt på ett lämpligt sätt. Förpackningen av äpplena kan ske under en lång period beroende på när de skördas och när de inkommer till fruktcentralen. Alla de moment och alla de register som gör det möjligt att spåra produktens ursprung kontrolleras.

Samtliga försäljningsformer ska underställas samma krav som färska äpplen, med undantag av de som gäller storlek och klass.

Rengöring, tillskärning och förpackning får inte ändra färska "Maçã de Alcobaça"-äpplens egenskaper. Partier med skalade och/eller delade äpplen som inte motsvarar produktens obligatoriska egenskaper sorteras ut. Äpplena rengörs hela, innan de eventuellt skärs till, för att inte förändra den färska produktens egenskaper.

För att minska oxidation ska skalning och/eller tillskärning och förpackning utföras i kyld miljö. Äpplena ska förpackas i en förpackning med barriärfunktion, dvs. med en speciell film som förhindrar luftutväxling med utsidan och skapar en modifierad atmosfär i förhållande till den omgivande atmosfären, dvs. med låg syrehalt. Efter detta bör övrig förpackning, lagring och transport också utföras i kyld miljö.

3.7 Särskilda regler för märkning

Förutom de uppgifter som är nödvändiga enligt den allmänna lagstiftningen ska etiketten innehålla följande:

- a) "Maçã de Alcobaça" – IGP (SGB) eller Indicação Geográfica Protegida (skyddad geografisk beteckning).
- b) Logotypen för "Maçã de Alcobaça", som återges här nedan:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området omfattar följande administrativa enheter: kommunerna (*concelhos*) Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior och Torres Vedras.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet för "Maçã de Alcobaça" är beläget ungefär mellan havet och Serra dos Candeeiros och har ett i allra högsta grad speciellt mikroklimat, som är utmärkande för regionen. Detta – tillsammans med den goda jordmånen – skapar ideala förutsättningar för att odla äpplen av hög organoleptisk kvalitet och med särskilda egenskaper som skiljer dem från äpplen från andra regioner.

Det avgränsade geografiska områdets fysiografiska heterogenitet gör att de mikroklimatiska skillnaderna i jämförelse med de omgivande områdena är den avgörande faktorn för att förklara skillnaden i beteende hos de äppelträdsorter som det handlar om. Närheten till Atlanten gör att lufttemperaturerna (dygnsmedelvärde) ligger runt 15 °C. Den totala nederbörden varierar (årsmedelvärde) från 600 mm till 900 mm vid foten av bergsmassivet Serra dos Candeeiros i Alcobaçaområdet. Luftfuktigheten är förbunden med närheten till havet och de dominerande vindarna från nord och nordväst och ligger på omkring 80 % om året. Solbestrålningen påverkas av molnighet även om detta motverkas av påverkan från det närliggande Medelhavsområdet och varierar i genomsnitt mellan 2 400 till 2 500 soltimmar.

Detta geografiska områdes särskilda mikroklimat är den avgörande faktorn för att förstå varför dessa äppelträdsorter trivs så bra och uppför sig annorlunda här.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

De beskrivna äppelsorterna, som framställs i det avgränsade geografiska området, kännetecknas huvudsakligen av sitt fasta och krispiga fruktkött. De har även hög sockerhalt och stark syrlighetsgrad, vilket ger dem deras speciella sötsura smak och en intensiv arom.

I jämförelse med referensvärden för äpplen som publicerats i näringstabeller från institutet Ricardo Jorge (tabell 2 – Insa, 2006) visar de medelvärden som erhållits inom ramen för den undersökning av "Maçã de Alcobaça"-äpplets näringsmässiga och funktionella egenskaper (tabell 1 – Almeida och Pintado, 2008) en märkbar skillnad vad gäller den samlade syrligheten (som motsvarar nästan det dubbla).

Tabell 2

Äpplens näringsinnehåll

Äpple	Energi (kcal/100 g)	Vatten (g/100 g)	Fibrer (g/100 g)	Kolhydrater (g/100 g)	Organiska syror (g/100 g)	Proteiner (g/100 g)	Fett (g/100 g)	Mineraler (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Källa: Insa (2006).

Undersökningen av "Maçã de Alcobaça"-äpplets näringsmässiga och funktionella egenskaper redovisar, bland de andra analyserade egenskaperna, "Maçã de Alcobaça"-äpplets näringsinnehåll (tabell 3). Det framgår av analysen av de uppgifter som anges i tabell 3 att halterna av kolhydrater och proteiner för genomsnittet av sorterna av "Maçã de Alcobaça" är högre än de medelvärden som anges för äpplen i allmänhet i tabellen över livsmedels sammansättning som publicerats av *Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge* (tabell 2 – Insa, 2006).

Tabell 3

Näringsinnehåll för vissa sorter av "Maçã de Alcobaça". De värden som anges avser färskvikten för fruktens ätbara delar (skal och fruktkött)

Sortmedelvärde	Energi (kcal/100 g)	Vatten (g/100 g)	Fibrer (g/100 g)	Kolhydrater (g/100 g)	Proteiner (g/100 g)	Fett (g/100 g)	Mineraler (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Källa: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008: *Caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Oberoende av genetiska (Iglesias et al., 2008, 2012) och miljöfysiologiska faktorer (Gonzalez-Talice et al., 2013) går det inte att blunda för miljöförhållandenas inverkan, i synnerhet temperaturen och fuktigheten, på utvecklingen av de kvalitativa och organoleptiska egenskaperna hos "Maçã de Alcobaça", bland annat vad gäller aromen och färgen.

De särskilda temperatur- och fuktighetsförhållanden som kommer sig av närheten till havet och bergssystemet Aire-Candeeiros-Montejunto, som sträcker sig från norr till söder parallellt med havet, har en avgörande inverkan på näringsinnehållet i "Maçã de Alcobaça" och gör äpplet friskare och saftigare och åtskiljer det från andra äpplen.

Erkännandet och det därav följande skyddet av den geografiska beteckningen "Alcobaça" för dessa äpplen beror inte enbart på att det för äpplen från detta geografiska område har kunnat påvisas en kvalitetsmässig skillnad, utan också på det mycket goda rykte som denna beteckning har på marknaden sedan flera århundraden tillbaka.

Produktionsområdet för "Maçã de Alcobaça" omfattar det område som sedan flera århundraden tillbaka är känt som *Coutos de Alcobaça*. Den ursprungliga avgränsningen av *Coutos de Alcobaça* var huvudsakligen resultatet av den tidens (1100-talet och 1200-talet) politiska faktorer, men vissa historiska uppgifter pekar på att området faktiskt sträckte sig längre söderut.

Munkarna valde sålunda dessa områden som var lämpade för odling, och som motsvarar de områden som nu används för äppelodling.

Odlingen av fruktträd, i synnerhet äppelträd, blev sedermera en omfattande verksamhet i området. I en tid då det inte fanns många sötsaker fungerade äpplena som efterrätt vid överdådiga måltider. Enligt M. Vieira Natividade vårdade munkarna alltid sina fruktträd med stor omsorg.

De organoleptiska egenskaperna hos äpplen i regionen Alcobaca började visa sig tidigt. "De hade särskilda egenskaper som åtskilde dem från andra äpplen: övergången från sötma till syrlighet var genomgående för det stora sortsortimentet, den fantastiska doften, vackra färgen, [...]" (Natividade, M. V. 1912 – *Frutas d'Alcobaca*).

M. Vieira Natividade uttryckte sig vidare på följande sätt: "Det fanns så många äppelodlingar att man i Alcobatrakterna än i dag med frukt menar äpple och med fruktträdgård menar äppelodling."

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 (*))

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

(*) Se fotnot 3.

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV