

Europeiska unionens officiella tidning

C 29



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtioåttonde årgången

29 januari 2015

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 29/01 Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7375 – UTC/CIAT) ⁽¹⁾ 1

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 29/02 Eurors växelkurs 2

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2015/C 29/03 Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske 3

2015/C 29/04 Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske 3

2015/C 29/05 Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske 4

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2015/C 29/06	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	5
2015/C 29/07	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	13

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7375 – UTC/CIAT)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 29/01)

Kommissionen beslutade den 5 december 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken Koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under dokumentnummer 32014M7375. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

28 januari 2015

(2015/C 29/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1344	CAD	kanadensisk dollar	1,4090
JPY	japansk yen	133,70	HKD	Hongkongdollar	8,7939
DKK	dansk krona	7,4440	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5157
GBP	pund sterling	0,74660	SGD	singaporiensk dollar	1,5345
SEK	svensk krona	9,2895	KRW	sydkoreansk won	1231,76
CHF	schweizisk franc	1,0242	ZAR	sydafrikansk rand	13,1212
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,0869
NOK	norsk krona	8,7950	HRK	kroatisk kuna	7,6918
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14188,57
CZK	tjeckisk koruna	27,846	MYR	malaysisk ringgit	4,1048
HUF	ungersk forint	312,18	PHP	filippinsk peso	50,046
PLN	polsk zloty	4,2365	RUB	rysk rubel	76,9120
RON	rumänsk leu	4,4552	THB	thailändsk baht	36,925
TRY	turkisk lira	2,6959	BRL	brasiliansk real	2,9322
AUD	australisk dollar	1,4234	MXN	mexikansk peso	16,5951
			INR	indisk rupie	69,6578

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 29/03)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	20.12.2014
Varaktighet	20.12.2014–31.12.2014
Medlemsstat	Tyskland
Bestånd eller grupp av bestånd	RED/N1G14P
Art	Kungsfiskar (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	Grönländska vatten i Nafö 1F och grönländska vatten i V och XIV
Typ av fiskefartyg	—

(¹) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 29/04)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	22.12.2014
Varaktighet	22.12.2014–31.12.2014
Medlemsstat	Danmark
Bestånd eller grupp av bestånd	HER/2A47DX
Art	Sill (<i>Clupea harengus</i>)
Område	IV, VIId och unionens vatten i IIa
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	89/TQ43

(¹) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 29/05)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	26.12.2014
Varaktighet	26.12.2014–31.12.2014
Medlemsstat	Portugal
Bestånd eller grupp av bestånd	LEZ/8C3411
Art	Glasvarar (<i>Lepidorhombus</i> spp.)
Område	VIIIc, IX och X samt i unionens vatten i Cefac 34.1.1
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	90/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

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

(2015/C 29/06)

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****”SAINT-NECTAIRE”****EG-nr: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012****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: kontroll

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)

⁽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)**

Rubriken "Produktbeskrivning"

Uppgifter om produktens inneboende egenskaper har lagts till (mjölk som behandlas med löpe, ostmassa som inte kokas men som fermenteras och saltas) för en mer exakt beskrivning och för att därigenom underlätta kontrollerna.

Den lägsta torrsubstanshalten hos osten "Saint-Nectaire" vid mognadslagringens slut har sänkts från 52 % till 50 %. Den har i själva verket varierat med tiden mellan 50 % och 56 % enligt olika texter från 1900-talet. Den ändring som ansökan gäller syftar till att garantera ostmassans smidiga och fylliga karaktär, utan att påverka produktens grundläggande organoleptiska egenskaper. Ändringen är nödvändig för gårdsproduktionen, där framställningen utgår från mjölk som är helfet, obehandlad och icke-standardiserad vad gäller fetthalt. Där förekommer stora skillnader i fråga om mjölkens sammansättning, vilken kommer från en enda besättning, och framställningen inleds efter varje mjölkning.

Den fastställda torrsubstanshalten på 48 % hos färskost som säljs för att mognadslagras i ett senare skede stryks eftersom man har kunnat konstatera att det som är avgörande är under vilka förhållanden färskosten torkas innan den placeras i källare. Likaledes har man under rubriken "Framställningsmetod" reglerat de villkor som krävs för en god mognadslagring (torkning under minst 24 timmar vid en temperatur på mellan 6 och 10 °C).

Ungefärliga värden för ostens diameter, höjd och vikt har ersatts av minimi- och/eller maximivärden, vilket gör det möjligt att definiera produkten på ett mer exakt sätt och underlättar kontrollen. Följaktligen beskrivs "Saint-Nectaire" i stort format som en "lätt avfasad cylinder med en diameter på 20–24 cm och en höjd på 3,5–5,5 cm samt en vikt på högst 1,850 kg" i stället för beskrivningen "osten har en platt cylindrisk form med en diameter på omkring 21 centimeter, en höjd på 5 centimeter och en vikt på omkring 1,7 kilogram". Vad gäller "Saint-Nectaire" i litet format ersätter uppgiften "en diameter på 12–14 cm och en höjd på 3,5–4,5 cm" uppgiften "en diameter på omkring 13 cm och en höjd på 3,5 cm", och uppgiften "samt en vikt på högst 0,650 kg" ersätter uppgiften "väger omkring 600 gram". Den minsta mognadslagringstiden för osten i stort format efter det att den placerats i källare ändras från 3 veckor till 28 dagar. Denna förlängning med en vecka bidrar till att förstärka produktens organoleptiska egenskaper. Den minsta mognadslagringstiden för osten i litet format efter det att den placerats i källare förblir oförändrad.

Beskrivningen av skorpan förtydligas med hjälp av den samlade erfarenheten hos de bedömningskommittéer som ägnar sig åt provning. Följaktligen ersätter meningarna "ostens skorpa är likadan på båda sidorna, med jämn mögelväxt. Beroende på mognadslagringsgraden är möglet vitt, brunt eller grått, varunder man kan urskilja en gräddvit till orange botten, eventuellt med gula och/eller röda mönster. Ostarna får inte vara enfärgat vita, orangea eller svarta." meningens "den mögelbevuxna skorpan täcks av fläckar i form av vita, gula eller röda mönster beroende på mognadslagringsskedet". Denna beskrivning lämnar utrymme för de många olika situationer som traditionellt förekommer, samtidigt som man undviker avvikelser.

Produktens organoleptiska beskrivning förtydligas med hjälp av fler indikatorer för att på ett bättre sätt spegla den komplexa smaken hos "Saint-Nectaire": Smaken är ren, aningen salt, med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringensmiljön (källare, mognadslagringshalm, jord eller undervegetation), varvid helheten ofta förhöjs av en subtil ton av hasselnöt.

Slutligen förtydligas de godtagna formerna för skärning av "Saint-Nectaire" (möjligheten att presentera osten i portionsform på villkor att en bit av skorpan medföljer). Med hänsyn tagen till de ständiga förändringarna i fråga om sätten att konsumera ost fastställs genom dessa bestämmelser en ram för att undvika avvikelser i fråga om skärningen.

Rubriken "Bevis på ursprung"

De tillförda ändringarna har anknytning till den reform av kontrollsystemet för ursprungsbezeichnungar som införts genom utvecklingen av den nationella lagstiftningen. Framför allt ställs det krav på en identitetsförklaring som ska föregå aktörernas behörighetsförklaring, i vilken deras förmåga att uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda intygas. Kontrollen av produktspecifikationen utförs enligt en kontrollplan som utarbetas av kontrollorganet. I produktspecifikationen redogörs det för innehållet i och formerna för överföring av de förklaringar som krävs för kännedom om och uppföljning av produkterna.

De handlingar och registreringar som krävs för uppföljning av spårbarheten och för kontroll av produktionsförhållandena anges också närmare, liksom hur produktens egenskaper kontrolleras.

De identifieringsmärken som används för märkning av "Saint-Nectaire" ändras på följande sätt:

- Dimensionerna ändras en aning. Detta innebär att den stora diametern på det ellipsformade märke som anbringas på gårdsproducerade ostar minskas från 72 mm till 45 mm, medan den lilla diametern minskas från 38 mm till 30 mm. Sidan på det kvadratiska märke som anbringas på mejeriproducerade ostar minskas från 45 mm till 35 mm.
- Layouten ändras beträffande de uppgifter som inbegrips på plattan.
- Ostens nummer läggs till. Varje platta har i själva verket ett individuellt identifikationsnummer, som nollställs årligen, i syfte att förbättra ostarnas spårbarhet.

Det förtydligas att identifikationsmärkena delas ut av gruppen till samtliga behöriga tillverkare och att gruppen återkallar dessa plattor från tillverkaren om behörigheten upphävs eller dras tillbaka. Identifikationsmärken delas följaktligen ut till samtliga tillverkare som följer produktspecifikationen.

Spårbarheten för ostar av sorten "Saint-Nectaire" genom anbringande av numrerade plattor anges uttryckligen (registerföring).

Rubriken "Framställningsmetod"

Definitionerna av besättning, mjölkkor och kvigor i den mening som avses i produktspecifikationen läggs till för att ange exakt vilka djur som omfattas av de produktionsvillkor som fastställs i produktspecifikationen, och därigenom underlätta kontrollerna. Genom införandet av ett krav på att mjölkkor som är avsedda att producera mjölk för framställningen av "Saint-Nectaire" från och med den 1 januari 2015 ska ha fötts och fötts upp i det område som definieras i punkt 4 i det sammanfattande dokumentet möjliggörs en bättre anpassning av djuren till den särskilda miljön med medelhöga berg, till levnadsförhållandena i denna miljö och till utfodringen, inte minst då det saknas krav i fråga om ras. Därmed kan man även särskilt välja djur som inte bär på patogena bakterier, vilket är viktigt i samband med denna ursprungsbeteckning där man delvis använder sig av obehandlad mjölk. Det anges emellertid att den behöriga nationella myndigheten, utifrån omständigheterna och för en begränsad tid, av hälsoskäl eller vad gäller raserna Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française och Brune, som finns i små besättningar i området och där efterfrågan på djur skulle vara större än tillgången, kan bevilja undantag från kravet på att mjölkorna ska ha fötts och fötts upp i området. Dessa raser anses vara bättre anpassade till bergsområden, varför de kan uppfylla kravet på anpassning till den geografiska miljön. Dessutom ska de uppfylla samma produktionsvillkor som kor av andra raser från det att de befinner sig vid ett jordbruksföretag som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire", framför allt vad gäller betesperiodens minsta varaktighet.

Produktionsvillkoren vad gäller mjölken anges närmare. I synnerhet förtydligas det att jordbrukets gräsyta till minst 90 % ska bestå av permanent betesmark, att mjölkornas basföda uteslutande ska bestå av gräs från det område som definieras i punkt 4 i det sammanfattande dokumentet, att bete är obligatoriskt under minst 140 dagar om året och att det kompletterande fodret får utgöra högst 30 % av den totala födan. Därigenom bekräftas den övervägande andelen färskt eller konserverat gräs i djurens foder, varigenom man kan stärka sambandet mellan mjölkens ursprung och ostens egenart. Djurtätheten på jordbruksföretagens foderarealer begränsas till 1,4 djurenheter per hektar och tillförseln av gödningsmedel regleras (i synnerhet genom en begränsning av den årliga kvävetillförseln till 130 enheter per hektar och genom fastställande av villkor för spridning av ekologiskt gödsel) för att främja en utfodring av korna som utgår från permanenta betesmarker med varierad flora. Fermenterat foder stryks från mjölkornas foder från och med den 1 maj 2017. De råvaror och tillsatser som får användas i det kompletterande fodret finns förtecknade i en positivlista. Man planerar en bestämmelse om förbud mot genetiskt modifierade organismer för att bevara fodrets traditionella karaktär.

Villkoren för underhåll av mjölkknings- och kylutrustningen anges närmare, liksom tillverkningslokalens minimiutrustning. Mjölkens lagringstid vid gården begränsas till 48 timmar (högst 4 mjölkningar) respektive 24 timmar (högst 2 mjölkningar) vid framställning utifrån obehandlad mjölk. Genom dessa bestämmelser kan man förhindra att mjölken försämras och därigenom bevara ostens egenskaper. Dessutom syftar separeringen av mjölken till att underlätta kontrollen av att produktspecifikationen efterlevs och till att säkerställa spårbarheten.

Villkoren för värmebehandling och standardisering av mjölken förtydligas för att reglera de metoder som föregår bearbetningen av mjölken på ett bättre sätt.

Ett antal bestämmelser läggs till för att reglera behandlingarna av mjölken och de tillsatser som används till ostarna: ett förbud mot att koncentrera mjölken genom partiellt avlägsnande av vattendelen före koagulering, en positivlista över godkända tillverkningsingredienser, tillverkningsstillsatser och tillsatser, ett förbud mot konservering genom bevarande av en negativ temperatur hos mjölkråvaror, produkter som håller på att framställas eller ostmassan, ett förbud mot konservering i modifierad atmosfär av färskostar och ostar som håller på att mognadslagras. Det har noterats att nya tekniker, varav vissa berör behandlingar och tillsatser såsom mikrofiltrering,

partiell koncentration av mjölken och mognadslagringsenzymer, skulle kunna påverka egenskaperna hos "Saint-Nectaire". I synnerhet tycks vissa enzymtillsatser vara oförenliga med bevarandet av de väsentliga egenskaperna hos "Saint-Nectaire". För att förhindra att framtida icke-reglerade metoder skadar egenskaperna hos "Saint-Nectaire" anses det nödvändigt att i produktspecifikationen förtydliga de rådande metoderna i fråga om behandlingar av och tillsatser i mjölken och i samband med tillverkningen av osten.

Meningen "den varma mjölk som behandlats med löpe placeras i ett kärl som kallas för 'baste' eller 'gerle' för att koagulera" stryks. För övrigt beskrivs metoderna för att konservera och behandla mjölken med löpe. "Saint-Nectaire" framställs av gårdsproducenter men även av mejeriföretag: i det senare fallet senareläggs bearbetningen av mjölken med hjälp av kylförvaring och insamling. Därefter värms mjölken upp inför tillsättningen av löpe. Man har i stort sett slutat att koagulera mjölken i de tråkärler som går under benämningen "baste" eller "gerle". I stället används kärl i rostfritt stål.

Framställningsstegen för osten "Saint-Nectaire" beskrivs mer noggrant. Framför allt införs värden avseende löpläggningstemperatur, koaguleringslängd, formarnas storlek, pressningens längd, torkningens längd och temperatur och tiden mellan löpläggningen och placeringen i källare i syfte att reglera framställningsstegen. Gårdsframställning skiljer sig från mejeriframställning i fråga om den mjölk som används (blandning av mjölk från flera besättningar och kylförvaring i samband med mejeriframställning, mjölk från en enda besättning som direkt efter mjölkningen används för framställningen i samband med gårdsframställning) och det material som utnyttjas. Tack vare regleringen av dessa moment kan man bevara ostarnas kvalitet och ostmästarnas yrkeskunskap.

Hantering av ostarna under mognadslagringen beskrivs bättre: skyldigheten att genomföra minst två tvättningar, gnuggning samt vändning minst en gång i veckan. Användningen av färgämnen till skorpan, som ursprungligen utgjordes av järnoxidrik jord som användes för att gnugga ostarna och därigenom förhindra att oönskat mögel utvecklades, har förbjudits tack vare tillkomsten av material som möjliggör en bättre kontroll av mognadslagringen. Det förtydligas att temperaturen i källaren ska ligga mellan 6 °C och 12 °C, med en luftfuktighet på minst 90 %. Därigenom regleras de traditionella mognadslagringsreglerna. Dessa ska framför allt göra det möjligt att erhålla en produkt med enhetlig skorpa som överensstämmer med den beskrivning som ges under rubriken "Produktbeskrivning". Förtydliganden införs även avseende utrustningen i källarna, underhållet av det underlag och de material som används för mognadslagringen samt skötselprodukterna, vilket alltsammans bidrar till att upprätthålla gynnsamma mognadslagringsförhållanden för osten "Saint-Nectaire".

En definition avseende färskosten läggs till för att underlätta kontrollerna. Villkoren för frysning av färskostens förtydligas också. Den längsta frysningstiden (10 månader) fastställs, liksom hur ostarna ska förpackas under frysningen, märkningen av den frysta färskosten och utrustningen i de lokaler där den frysta osten lagras. Perioderna för att inleda respektive avsluta frysningen förtydligas: frysningen får inledas mellan den 1 april och den 31 juli och ska avslutas innan den 31 mars följande år. Frysningen är på så vis ett sätt att lagra den ost som produceras när mjölkorna släpps ut på bete och äter färskt gräs, så att man därefter kan sprida ut mognadslagringen över året och senarelägga den till perioder när konsumtionen ökar (i synnerhet i december). Denna metod har ingen inverkan på egenskaperna hos "Saint-Nectaire".

Rubriken "Märkning"

Skyldigheten att anbringa logotypen INAO (nationella institutet för ursprungsbezeichnungar) upphävs till följd av utvecklingen av den nationella lagstiftningen. I stället införs skyldigheten att anbringa EU:s symbol för skyddade ursprungsbezeichnungar, SUB.

De märkningsuppgifter som ska åtfölja ursprungsbezeichnungerna oberoende av de lagstadgade uppgifterna anges närmare i en positivlista, i syfte att förbättra läsbarheten för konsumenterna och underlätta kontrollerna.

Det föreskrivs att en uppgift om framställningstyp ska anges i märkningen med bokstäver som är minst två tredjedelar av storleken på bokstäverna i beteckningen "Saint-Nectaire", för att ge konsumenterna bättre information genom en enklare identifiering av produkten och för att underlätta kontrollerna.

Rubriken "Nationella krav"

I enlighet med ovan nämnda nationella reform av systemet för kontroll av ursprungsbezeichnungar görs ett tillägg i form av en tabell med de huvudsakliga punkter i produktspecifikationen som ska kontrolleras och hur dessa ska utvärderas.

Annat

— Kontroll:

Kontrollorganens kontaktuppgifter har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

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

"SAINT-NECTAIRE"

EG-nr: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Saint-Nectaire"

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 punkt 1 är tillämplig*

"Saint-Nectaire" är en ost som framställs uteslutande av komjolk som behandlats med löpe. Dess halvfasta ostmassa är pressad, fermenterad och saltad, men inte kokad. Osten innehåller minst 45 gram fett per 100 gram ost efter fullbordad torkning. Torrsubstanshalten får inte understiga 50 gram per 100 gram mognadslagrad ost.

Osten har formen av en lätt avfasad cylinder med en diameter på 20–24 cm och en höjd på 3,5–5,5 cm samt en vikt på högst 1,850 kg. Den minsta mognadslagrings tiden är 28 dagar efter det att osten placerats i källare.

"Saint-Nectaire" kan även framställas i litet format med en diameter på 12–14 cm och en höjd på 3,5–4,5 cm samt en vikt på högst 0,650 kg. I detta fall är den minsta mognadslagrings tiden 21 dagar efter det att osten placerats i källare.

Ostmassan, som är smidig och fyllig, sviktat vid beröring. Ostens skorpa är likadan på båda sidorna, med jämn mögelväxt. Beroende på mognadslagringsgraden är möglet vitt, brunt eller grått, varunder man kan urskilja en gräddvit till orange botten, eventuellt med gula och/eller röda mönster. Ostarna får inte vara enfärgat vita, orangea eller svarta.

Smaken är ren, aningen salt, med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringsmiljön (källare, mognadslagringshalm, jord eller undervegetation), varvid helheten ofta förhöjs av en subtil ton av hasselnöt.

Ost som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire" får även presenteras i portionsförpackad form, varvid en bit av den för beteckningen karakteristiska skorpan måste medfölja.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Från och med den 1 januari 2015 ska korna i varje besättning som används för produktionen av mjölk avsedd för framställning av "Saint-Nectaire" ha fötts och fötts upp i det område som definieras i punkt 4.

Emellertid kan direktören för det nationella ursprungs- och kvalitetsinstitutet, av hälsoskäl eller vad gäller raserna Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française och Brune, som finns i små besättningar i det område som definieras i punkt 4 och där efterfrågan på djur skulle vara större än den tillgång som erkänns av direktören för det nationella ursprungs- och kvalitetsinstitutet, bevilja undantag från denna åtgärd.

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

Mjölkkornas basföda består uteslutande av gräs från det område som definieras i punkt 4.

Det är obligatoriskt att låta mjölkkorna beta under en period på minst 140 dagar per år. Under denna period är all grönfoderutfodring förbjuden.

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

Utanför betesperioden ska minst 50 % av mjölkornas dagliga basföda, uttryckt i torrs substans, utgöras av gräs som tilldelas i form av torrfoder med en torrs substanshalt över 80 %.

Från och med den 1 maj 2017 är det förbjudet med fermenterat foder i mjölkornas foder. Det enda konserverade foder som tillåts är gräs som tilldelas i form av torrfoder med en torrs substanshalt på mer än 80 %.

Inte i något fall får det kompletterande fodret överstiga 30 % av den totala ransonen uttryckt i torrs substans för samtliga mjölkkor under året.

Kvigornas basföda består uteslutande av gräs, varav minst 40 % ska komma från det område som definieras i punkt 4.

Kvigor som är avsedda för förnyelse av mjölkobesättningen vid ett jordbruksföretag som godkänts för ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire" ska finnas vid jordbruksföretaget och omfattas av samma utfodringsvillkor som mjölkorna, senast tre månader innan deras första laktation.

I djurens foder tillåts endast växter, biprodukter och kompletterande foder från icke genmodifierade produkter. Genmodifierade grödor får inte planteras på någon areal tillhörande ett jordbruksföretag som framställer mjölk som ska bearbetas till ost med ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire". Detta förbud omfattar alla växtarter som kan komma att användas som foder till jordbruksföretagets djur och alla sorters grödor som skulle kunna kontaminera dem.

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

Mjölkproduktionen, framställningen av osten och mognadslagringen ska äga rum inom det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

Märkningen av de ostar som omfattas av ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire" ska innehålla namnet på ursprungsbeteckningen, skrivet i bokstäver som är minst två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer i märkningen.

Det är obligatoriskt att inbegripa EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar, SUB, i märkningen.

Oberoende av de lagstadgade regler som gäller för ostar i allmänhet är det förbjudet att i märkningen, i reklam, på fakturor eller i handelsdokument använda en annan eventuell beteckning eller en annan eventuell uppgift tillsammans med den nämnda beteckningen, med undantag för följande:

— Enskilda varumärken eller märkesnamn.

— Uppgifterna "framställd till 100 % med mjölk från rasen Salers", "mognadslagrad i naturlig källare", särskild mognadslagringsperiod utöver minimiperioden på 28 dagar, "mognadslagrad på halm", "mognadslagrad på gård", "mognadslagrad på ädelgransträ", "mognadslagrad på granträ". I varje fall får deras storlek uppgå till högst två tredjedelar av storleken på ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire".

— Uppgiften "framställd vid mejeri" eller varje annan uppgift genom vilken det framgår att osten kommer från ett mejeri.

Av ostens märkning ska det framgå om den är gårdsproducerad eller mejeriproducerad.

Bokstäverna i uppgiften om huruvida osten är mejeri- eller gårdsproducerad ska vara minst två tredjedelar av storleken på bokstäverna i ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Saint-Nectaire" omfattar kommunerna i departementen Cantal och Puy-de-Dôme.

Mjölkproduktionen och ostframställningen ska äga rum inom ett område som uppfyller kraven på de naturliga och mänskliga faktorer som anges i punkt 5.1.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Det geografiska området för "Saint-Nectaire" ligger centralt i Frankrike, i Centralmassivet.

Vid en höjd över havet på mer än 700 m omfattas mjölkproduktionen och ostframställningen av särskilda förhållanden.

De dominerande västliga vindarna för med sig en omfattande fuktighet till de vulkaniska bergens västsida, medan de östra sluttningarna är torrare. Tack vare den mycket bördiga vulkaniska jorden växer det gräs överallt, och florran är riklig och varierad: backtimjan, gullgentiana, björnrot, röllika, alpklöver etc. Foderproduktionen utgår huvudsakligen från utnyttjandet av permanenta betesmarker som är rika på växter och blommor och som står för minst 90 % av jordbruksföretagens grösyta.

Mänskliga faktorer

"Saint-Nectaire" framställs i området Monts Dore sedan flera århundraden tillbaka, och namnet dök upp i gastronomiska sammanhang på 1600-talet. Produktionen, som omnämns i en rad verk (särskilt 1786 och 1787), utvecklades under 1800-talet och därefter under 1900-talet vid små bergsjordbruk med små djurbesättningar, där den blev en uppgift som jordbrukarna tog sig an och där en yrkeskunskap om framställningen växte fram. Traditionellt sett var det bara i undantagsfall som tillverkarna mognadslagrade sina ostar. I stället tog de dem med sig som färskost till de många marknaderna i området. Mognadslagringspecialister i Puy-de-Dôme och Cantal, som hade tillgång till anläggningar anpassade för ändamålet och som hade yrkeskunskap om detta, köpte deras produkter för att mognadslagra dem i närheten av de platser där konsumtionen var stor. Denna tradition lever fortfarande kvar, dock med en organiserad insamling av färskostarna direkt från produktionsplatserna.

Erkännandet av "Saint-Nectaire" som ursprungsbeteckning går tillbaka till ett domslut från domstolen i Issoire från 1955.

Fodret till de mjölkkor som producerar den mjölk som är avsedd för framställningen av "Saint-Nectaire" utgår från de resurser som anges i punkten "Naturliga faktorer". Basfödan består uteslutande av gräs och det är obligatoriskt med bete under en del av året. Användningen av kompletterande foder är begränsad.

Mognadslagringsstegen är dessutom ett viktigt steg i samband med framställningen av "Saint-Nectaire". Mognadslagrarna har en yrkeskunskap som är avgörande vid hanteringen av ostarna. Ostarna tvättas flera gånger, för att sedan gnuggas och vändas regelbundet för att skorpan ska utvecklas.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Saint-Nectaire" är en ost av komjölk, med en ostmassa som pressats men inte kokats. Den presenteras i form av en lätt avfasad cylinder med en diameter på högst 24 cm och en höjd på högst 5,5 cm, vilket är en blygsam storlek i förhållande till andra ostar från bergsområdena. Den har en skorpa med jämnt vitt, brunt eller grått mögel, varunder man kan urskilja en gräddvit till orange botten, eventuellt med gula och/eller röda mönster. Smaken är ren, aningen salt, med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringsmiljön (källare, mognadslagringshalm, jord eller undervegetation), varvid helheten ofta förhöjs av en subtil ton av hasselnöt.

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)

Det geografiska området motsvarar en bygd där de olika stegen för framställning av "Saint-Nectaire" alltid har ägt rum. Det krävs en kombination av både vissa naturliga faktorer, som betesmarkernas höjd över havet och florran, liksom vissa mänskliga faktorer för att producera mjölken och framställa "Saint-Nectaire".

De vulkaniska jordarterna i området främjar förekomsten av permanenta betesmarker där florran är riklig och väldoftande. De ofta återkommande regn som den dominerande västvinden för med sig till detta höglänta område möjliggör en nästan oavbruten bevattning av betesmarkerna, vilket bidrar ytterligare till deras rikedom. Tack vare denna botaniska mångfald förekommer det bland blommorna många aromatiska föreningar (exempelvis terpenener) som tas upp av korna när de tillgodogör sig foder från dessa betesmarker.

Tillsammans med yrkeskunskapen om framställningen och hanteringen av "Saint-Nectaire" i samband med mognadslagringsstegen ger dessa faktorer osten en smak med varierade mjölkproduktsinslag (färsk mjölk, grädde, smör) och aromer från mognadslagringsmiljön (källare, mognadslagringshalm, jord eller undervegetation), varvid helheten ofta förhöjs av en subtil ton av hasselnöt.

Mognadslagrarnas hantering av "Saint-Nectaire" är dessutom avgörande för dess mögelbevuxna skorpa, som skiftar mellan gråvitt och brunorange.

Formatet på "Saint-Nectaire" har för sin del historiska rötter. Det passade på samma gång små jordbruksföretag med små djurbesättningar (ett fåtal kor) och större jordbruksföretag där man försökte ta tillvara på vinterns relativt begränsade mjölkproduktion, medan den rikligare produktionen på sommaren användes till att framställa "Fourme de Cantal".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSaintNectaire.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

(2015/C 29/07)

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 för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"WELSH BEEF"

Ärendenummer: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

SGB (X) SUB ()

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens beteckning
- Beskrivning av produkten
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Övrigt [uppgifter om kontrollorgan]

2. Typ av ändringar

- 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. Ändringar

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) är den branschledda organisation som ansvarar för utveckling, marknadsföring och saluföring av rött kött från Wales. HCC har juridiskt ansvar att agera som väktare för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef".

De ändringar som har föreslagits syftar till att ändra åldern för när nötkreaturen slaktas till att omfatta yngre djur.

⁽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.

Förslaget är att ändra specifikationen och omdefiniera den variation i slaktåldern som gäller för att nötkreatur ska berättigas till den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef". Åldersvariationen i den befintliga specifikationen betraktas som alltför normativ, eftersom den förhindrar att kött från yngre nötkreatur (som uppfyller specifikationen i fråga om andra aspekter) berättigas till den skyddade geografiska beteckningen. Den ändring som har föreslagits syftar till att få till stånd en ändring av den nedre åldersgränsen för nötkreatur som kan berättigas till den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef". Alla övriga krav inom specifikationen skulle förbli oförändrade. För att garantera att "Welsh Beef" av hög kvalitet kan levereras fortlöpande, spegla ändringar i marknadsinflenser och ha en positiv inverkan på miljön föreslås att åldersvariationen sänks från 24 till 12 månader för att yngre djur ska kunna uppfylla kraven, samtidigt som alla eventuella överlappningar med produkter som marknadsförs som kalvkött undviks.

Den föreslagna ändringen syftar till att följande text ska införas i avsnitten om produktbeskrivning och framställningsmetod i den registrerade produktspecifikationen:

"Nötkreaturens slaktas vid mellan 12 och 48 månaders ålder och får inte ha använts för avel".

Denna ändring skulle få följande inverknings på specifikationen:

— Positiv inverkan på ätkvaliteten hos "Welsh Beef"

Omfattande forskning har genomförts för att undersöka sambandet mellan djurets ålder vid slakt och ätkvaliteten, och den allmänna slutsatsen är att yngre djur ger mörare kött än äldre djur på grund av köttets kollagenkvalitet.

Därför skulle en ändring av produktspecifikationen för "Welsh Beef" i fråga om djurets ålder vid slakt, för att yngre djur ska kunna uppfylla kraven, ha en positiv inverkan på ätkvaliteten hos "Welsh Beef".

— Positiv inverkan på miljöavtrycket från "Welsh Beef"

Något som skulle bidra stort till att minska utsläppen av växthusgaser från nötkreatur är att slutgöda (och slakta) dem tidigare. Om djuren slutgöds under ett färre antal dagar inför slakt producerar de mindre metan under den normala matsmältningen, vilket leder till minskade utsläpp av växthusgaser.

Därför skulle en ändring av produktspecifikationen för "Welsh Beef" i fråga om djurets ålder vid slakt, så att yngre djur kan uppfylla kraven, få en positiv inverkan på miljöavtrycket från "Welsh Beef".

— Beaktande av den ökade efterfrågan från konsumenter, återförsäljare och exportmarknaden på "Welsh Beef" av hög kvalitet

Forskning visar tydligt att det finns en positiv koppling mellan mörhet och konsumentens åttupplevelse när det gäller kött som härrör från djur som är yngre än 24 månader. Som en följd av marknadskraven produceras nötkött på ett mer ändamålsenligt sätt i Wales, och djuren slaktas vid en yngre ålder för att "Welsh Beef" garanterat ska vara en kvalitetsprodukt som smakar bra och är mör.

Därför skulle en ändring av produktspecifikationen för "Welsh Beef" i fråga om djurets ålder vid slakt, för att yngre djur ska kunna uppfylla kraven, uppfylla den ökade efterfrågan från konsumenterna på "Welsh Beef" av hög kvalitet.

Inköpsmönstren hos detaljhandelsföretagen (som utgjorde ungefär 90 procent av försäljningen av rött kött i Storbritannien 2011) har gått i riktning mot yngre nötkreatur. I den befintliga inköpspolicyen för premiumkött vid de sju största återförsäljarna i Förenade kungariket krävs utan undantag att nötkreaturens slaktas vid under 30 månaders ålder, och den största återförsäljaren kräver att nötkreaturens ska slaktas vid under 24 månaders ålder för att tillhöra deras premiums Sortiment. Denna tendens bland återförsäljare att köpa in yngre nötkreatur förväntas fortsätta, eftersom de i allt högre grad försöker uppfylla konsumenternas krav på nötkött av hög ätkvalitet som är miljövänligt.

Andra ändringsförslag:

Ändringar av uppgifter om kontrollorgan: De behövs för att informationen om det utnämnda kontrollorganet för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef" ska kunna uppdateras.

Uppgifterna om det relevanta kontrollorganet har införts som ersättning för det tidigare organet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

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

"WELSH BEEF"

Ärendenummer: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning**

"Welsh Beef"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

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

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

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

"Welsh Beef" är namnet på slaktkroppar eller styckningsdelar av premiumkött från nötkreatur (dvs. från nötkreatur som inte använts för avel) som är födda och uppfödda i Wales. Producenter av "Welsh Beef" strävar efter att nå en slaktkroppsklassificering där konformationen är R eller bättre och fetthinnehållet 4L eller magrare. Se tabellen nedan.

Mål för slaktkroppsklassificering av "Welsh Beef" enligt klassificeringsskalan EUROP

		Fettansättningsklass						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Konformation	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-U	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

x anger målet för slaktkroppsklassificeringen för "Welsh Beef"

Historiskt sett dominerades de traditionella walesiska nötkreatursraserna av Welsh Black och Hereford. Dessa raser utgör än i dag grunden för den walesiska nötköttsindustrin. "Welsh Beef" fås från de traditionella walesiska nötkreatursraserna samt dessa raser korsade med varandra eller med andra erkända raser.

Nötkreaturen slaktas vid mellan 12 och 48 månaders ålder och får inte ha använts för avel. Nötkreaturen slaktas och bereds i slakterier/styckningsanläggningar som godkänts i HCC:s (Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales) kontrollsystem för att säkra skyddet av varumärket och integriteten för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef". Genom detta kontrollsystem säkras att nötkreaturskött med varumärket "Welsh Beef" uppfyller specifikationerna. Alla slakterier och styckningsanläggningar som vill använda beteckningen "Welsh Beef" måste varje år visa för HCC:s utsedda kontrollorgan att nötkreatursköttet uppfyller specifikationerna för den skyddade geografiska beteckningen och att anläggningen drivs enligt riktlinjer för bästa praxis. HCC åtar sig även att göra stickprov för att kontrollera slakteriets eller styckningsanläggningens godkännande och rätten att använda varumärket för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef".

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

Efter slakt och beredning kan köttet märkas som en hel slaktkropp, en hel sida, delar av sidorna (bakkvartsparter/framkvartsparter) eller som styckningsdelar av nötkött (inkl. malet kött).

Köttet har i allmänhet en konvex konformation, en mycket god muskelutveckling och en bred, tjock ryggdel som går upp till en välrundad bog. Musklerna är välutvecklade, har en fast konsistens, en porös och sammanhållande vävnad, vanligtvis en djupröd färg och ett gulvitt fett. Generellt är kött som härrör från yngre djur mörare än kött från äldre djur, på grund av köttets kollagenkvalitet. Köttet är i allmänhet välmarmorerat.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Uppfödningen av nötkreaturen sker extensivt på gräsmark inom det geografiska området, i enlighet med traditionella djurhållningsmetoder inom walesisk nötkreatursuppfödning.

Om foder används som komplement till gräsbetet ska det om möjligt komma från det geografiska området.

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

Varje producent har hand om sin egen nötkreatursflock, som betar extensivt på naturliga betesmarker. Djuren säljs antingen i vikt av dött djur till slakterier eller på boskapsmarknader. Köttet ska komma från nötkreatur som är födda och uppfödda i Wales och har slaktats/beretts i slakterier/styckningsanläggningar som godkänts i HCC:s kontrollsystem. Djuren slaktas och uppslaktas på slakteriet i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav.

Även slakterier och styckningsanläggningar utanför det avgränsade geografiska området Wales kan godkännas i HCC:s kontrollsystem.

I alla skeden av produktionsprocessen förs register för att säkra produktens spårbarhet. I slakterierna registreras slaktnummer, datum för slakt, klassificeringsuppgifter och den kalla slaktkroppens vikt. Denna information finns med på en etikett som sätts fast på slaktkroppen och finns tillgänglig för HCC:s inspektioner.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

Den geografiska beteckningen "Welsh Beef" ska finnas på slaktroppar, delar av slaktroppar eller styckningsdelar, tillsammans med HCC:s registrerade varumärke för "Welsh Beef" och symbolen för den skyddade geografiska beteckningen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Hela Wales.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Den walesiska nötkreatursindustrins betydelse är rikt dokumenterad av kelter, romare, normander och ända fram till vår tid. I t.ex. "The Drovers' Roads of Wales" och "Medieval Wales" av Hewitt förekommer otaliga historiska referenser till den walesiska nötkreatursproduktionen.

En utmärkande egenskap för walesiskt nötkött är att djuren betar på de walesiska naturliga gräsmarkerna, vars rikliga grönska beror på det fuktiga och milda walesiska klimatet och områdets topografi.

Wales har en 1 200 kilometer lång kust, och inlandet kännetecknas av ett böljande, kuperat landskap där berg, kullar, dalar och sjöar avlöser varandra. Tack vare de stora nederbörds mängderna i området lämpar sig Wales utmärkt för produktion av naturlig betesmark. Denna vidsträckta, smaragdgröna gobeläng vävd av tunnland efter tunnland av frodigt, grönt gräs med inslag av ljung och inhemska vällyktade vilda örter, bidrar till den karakteristiska smaken hos "Welsh Beef".

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Endast kött från nötkreatur som är födda och uppfödda i Wales är berättigat till beteckningen "Welsh Beef", och det finns alltså ett direkt samband mellan produkten och det geografiska område där den produceras.

För att konsumenten ska garanteras en oföränderlig kvalitet inkluderar produkten endast premiumkött från nötkreatur (dvs. från nötkreatur som inte har använts för avel) som har slaktats mellan 12 och 48 månaders ålder. Producenter av "Welsh Beef" strävar efter att nå en slaktkroppsklassificering där konformationen är R eller bättre och fettinnehållet 4L eller magrare.

"Welsh Beef" har fått sin unika karaktär genom inflytandet från de traditionella raser som fortfarande utgör grunden för den walesiska nötköttsindustrin och från vilka "Welsh Beef" härrör.

Köttet ska komma från nötkreatur som slaktas/bereds i godkända slakterier/styckningsanläggningar. Djuren slaktas och uppslaktas på slakteriet i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav.

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

"Welsh Beef" har ett antal konkurrensfördelar kopplade till produktionen. Traditionella raser föds upp i en idealisk miljö med användning av beprövade traditionella jordbruksmetoder som kompletteras med moderna avelsmetoder. Det är detta som ger "Welsh Beef" dess unika karaktär och särprägel.

Genom åren och generationerna har de walesiska nötkreatursuppfödarnas speciella färdigheter i djurhållning och gräsmarksdrift praktiserats i hela Wales, huvudsakligen på små familjegårdar som utnyttjar det naturliga landskapets fördelar för att producera nötkött av högsta kvalitet. Genom århundradena har deras hängivenhet och hårda arbete ständigt resulterat i en effektiv och miljövänlig högkvalitativ produktion som bidragit till att forma Wales landskap, kultur och identitet.

Gårdarna i regionen är normalt familjeägda och man föder ofta upp både lamm och nötkreatur. Besättningarna i Wales är i genomsnitt mindre än i Storbritannien som helhet. Den mindre genomsnittliga besättningsstorleken avspeglas i dels mindre nötkreatursbesättningar, dels i arbetsstyrkans struktur. De speciella färdigheter i djurhållning som de walesiska nötkreatursuppfödarna besitter har förts vidare från generation till generation. Varje producent har hand om sin egen nötkreatursflock, som betar extensivt på naturliga betesmarker. Djuren säljs antingen i vikt av dött djur till slakterier eller på boskapsmarknader. I alla skeden av produktionsprocessen förs register för att säkra produktens spårbarhet.

Effektiv produktion och användning av gräs är av avgörande betydelse för en framgångsrik produktion av "Welsh Beef". På gräsvallarna i många av Wales regioner växer ljung och inhemska välluktande vilda örter som bidrar till särprägel hos "Welsh Beef". De walesiska uppfödarna har ett unikt anseende världen över för sina färdigheter i gräsmarksdrift och vinner regelbundet utmärkelser för just dessa färdigheter.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

Den befintliga produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Beef" finns på

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

⁽⁴⁾ Se fotnot 3.

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV