

Europeiska unionens officiella tidning

C 387



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjunde årgången

1 november 2014

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

2014/C 387/01	Rådets beslut av den 28 oktober 2014 om utnämning och ersättande av ledamöter i styrelsen för Europeiska centrumet för utveckling av yrkesutbildning	1
---------------	--	---

Europeiska kommissionen

2014/C 387/02	Eurons växelkurs	2
2014/C 387/03	Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 november 2014 (<i>Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 [EUT L 140, 30.4.2004, s. 1]</i>)	3

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2014/C 387/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7387 – BP/Statoil Fuel och Retail Aviation) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

2014/C 387/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7252 – Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2014/C 387/08	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	8
2014/C 387/09	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	17

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

RÅDET

RÅDETS BESLUT

av den 28 oktober 2014

om utnämning och ersättande av ledamöter i styrelsen för Europeiska centrumet för utveckling av yrkesutbildning

(2014/C 387/01)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 337/75 av den 10 februari 1975 om uppbyggnaden av ett europeiskt centrum för utveckling av yrkesutbildning, särskilt artikel 4 ⁽¹⁾,

med beaktande av den nominering som lagts fram av den estniska regeringen, och

av följande skäl:

- (1) Genom beslut av den 16 juli 2012 ⁽²⁾ utnämnde rådet ledamöterna i styrelsen för Europeiska centrumet för utveckling av yrkesutbildning för perioden 18 september 2012–17 september 2015.
- (2) En plats som ledamot i centrumets styrelse i kategorin regeringsföreträdare har blivit ledig för Estland till följd av Kalle TOOMS avgång.
- (3) Ledamöterna i styrelsen för ovannämnda centrum bör utnämnas för återstoden av innevarande mandatperiod, dvs. till och med den 17 september 2015.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Härmed utnämns följande person till ledamot i styrelsen för Europeiska centrumet för utveckling av yrkesutbildning för återstoden av mandatperioden, dvs. till och med den 17 september 2015:

REGERINGSFÖRETRÄDARE:

ESTLAND

Rita SIILIVASK

Utfärdat i Luxembourg den 28 oktober 2014.

På rådets vägnar

G. L. GALLETTI

Ordförande⁽¹⁾ EGT L 39, 13.2.1975, s. 1.⁽²⁾ EUT C 228, 31.7.2012, s. 3.

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

31 oktober 2014

(2014/C 387/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,2524	CAD	kanadensisk dollar	1,4120
JPY	japansk yen	140,18	HKD	Hongkongdollar	9,7125
DKK	dansk krona	7,4444	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6045
GBP	pund sterling	0,78425	SGD	singaporiensk dollar	1,6111
SEK	svensk krona	9,2664	KRW	sydkoreansk won	1 343,43
CHF	schweizisk franc	1,2067	ZAR	sydafrikansk rand	13,7517
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6559
NOK	norsk krona	8,4900	HRK	kroatisk kuna	7,6640
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 169,68
CZK	tjeckisk koruna	27,770	MYR	malaysisk ringgit	4,1210
HUF	ungersk forint	308,26	PHP	filippinsk peso	56,355
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	53,8575
PLN	polsk zloty	4,2177	THB	thailändsk baht	40,832
RON	rumänsk leu	4,4163	BRL	brasiliansk real	3,0714
TRY	turkisk lira	2,7769	MXN	mexikansk peso	16,8711
AUD	australisk dollar	1,4249	INR	indisk rupie	76,8535

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 november 2014

(Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 [EUT L 140, 30.4.2004, s. 1])

(2014/C 387/03)

Basräntor beräknade i enlighet med meddelandet från kommissionen om en översyn av metoden för att fastställa referens- och diskonteringsräntor (EUT C 14, 19.1.2008, s. 6). Referensräntan ska, beroende på hur den används, beräknas genom att till basräntan addera de marginaler som fastställs i detta meddelande. Det innebär att diskonteringsräntan ska beräknas genom att en marginal på 100 räntepunkter adderas till basräntan. I kommissionens förordning (EG) nr 271/2008 av den 30 januari 2008 om ändring av förordning (EG) nr 794/2004 föreskrivs att också återkravsräntan beräknas genom att 100 räntepunkter adderas till basräntan, om inte annat anges i ett särskilt beslut.

Ändrade räntor anges i fetstil.

Föregående tabell offentliggjordes i EUT C 338, 27.9.2014, s. 28.

Från	Till	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7387 – BP/Statoil Fuel och Retail Aviation)

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 387/04)

1. Den 27 oktober 2014 mottog kommissionen en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget BP Global Investments Limited (*BP GIL*, Förenade kungariket), ett helägt dotterbolag till BP plc (*BP*, Förenade kungariket), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över hela företaget Statoil Fuel & Retail Aviation AS (*SFRA*, Norge), ett helägt dotterbolag till Alimentation Couche-Tard Inc. (*Alimentation Couche Tard*, Kanada) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- BP är moderbolaget i en världsomspännande företagsgrupp verksam inom prospektering, utveckling och produktion av olja och gas. BP GIL är ett brittiskt företag och ett av de viktigaste holdingbolagen i denna grupp, med verksamhet i många företag och regioner runtom i världen. Air BP, ett helägt dotterbolag till BP, är inriktat på globala flygbränsleleveranser.
- SFRA är ett helägt dotterbolag till Alimentation Couche-Tard och är verksamt med leveranser av flygbränsle direkt till flygbolagens flygplan på 80 flygplatser i EES-området, med huvudinriktning på Skandinavien.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7387 – BP/Statoil Fuel och Retail Aviation, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende M.7252 – Holcim/Lafarge)****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 387/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 27 oktober 2014 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾ genom vilket företaget Holcim Ltd (*Holcim*, Schweiz) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget Lafarge SA (*Lafarge*, Frankrike) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Holcim: produktion och leverans av cement, ballast, fabriksblandad betong samt asfalt och cementbaserade material med tillhörande tjänster,
- Lafarge: leverans av cement, ballast och betong samt andra produkter som hör till byggsektorn.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7252 – Holcim/Lafarge, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Nao Vida)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 387/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 27 oktober 2014 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företagen Aegon Spain Holding B.V. (*Aegon Spain*, Spanien), helägt av Aegon Group (*Aegon*, Nederländerna), och Santander Totta Seguros (*Santander Totta Seguros*, Portugal), helägt av Santander Group (*Santander*, Spanien), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över Aegon Santander Portugal Vida – Companhia de Seguros de Vida, SA (*Aegon Santander Portugal Vida*, Portugal) och Aegon Santander Portugal Nao Vida – Companhia de Seguros de Vida, SA (*Aegon Santander Portugal Nao Vida*, Portugal) genom förvärv av aktier i två nyskapade företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Aegon Group: tillhandahållande av kapitalförvaltning, försäkringar, pensioner och därtill relaterade produkter i hela världen, huvudsakligen i Förenta staterna, Nederländerna och Förenade kungariket.
- Aegon Spain: tillhandahållande av livförsäkringsprodukter, skadeförsäkringsprodukter och pensionsprodukter i Spanien.
- Santander Group: internationell koncern med banker och finansiella företag som verkar i Spanien, Förenade kungariket och vissa andra europeiska länder samt i Nord- och Sydamerika.
- Santander Totta Seguros: tillhandahållande av livförsäkringar och skadeförsäkringar i Portugal.
- Aegon Santander Portugal Vida: tillhandahållande av livförsäkringar.
- Aegon Santander Portugal Nao Vida: tillhandahållande av skadeförsäkringar.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt koncentrationsförordningen⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Nao Vida, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)
(Text av betydelse för EES)
(2014/C 387/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 27 oktober 2014 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen D.E. Master Blenders 1753 (DEMB, Nederländerna) kontrollerat av JAB Holding Company (Tyskland) och Mondelēz International Inc. (Mondelēz, USA) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, förvärvar gemensam kontroll över Charger OpCo (Charger OpCo, Nederländerna) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett samriskföretag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- DEMB: produktion och försäljning av kaffe- och teprodukter i Europa, Brasilien, Australasien och Asien. DEMB driver även caféer, inbegripet med franchisingavtal, i flera länder.
- Mondelēz: ett globalt snacksföretag med ett produktutbud som innefattar kex, choklad, godsaker, ost, brusdrycker, tuggummi och kaffe.
- Charger OpCo: samriskföretaget kommer att förena DEMB:s verksamhet med Mondelēz kaffeverksamhet.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

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 387/08)

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****”CEREZA DEL JERTE”****EG-nr: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013****SGB () SUB (X)****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- ☐ Produktens beteckning
- ☒ Beskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☒ Bevis på ursprung
- ☐ Framställningsmetod
- ☐ Samband
- ☒ Märkning
- ☒ Nationella krav
- ☒ Annat (kontrollorgan)

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 Ändringar av rubrik B ”Produktbeskrivning”**

Punkt B.3 Produktens egenskaper

Tabellen nedan visar de nya värden för sockerinnehåll (mätt i grader Brix) och surhet som ersätter värdena i den befintliga produktspecifikationen och i motsvarande sammanfattande dokument, för var och en av de skyddade sorterna:

⁽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.

Tabell 1

Sockerinnehåll, form, minimistorlek och pH-värde för respektive körsbärssort som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen

Sort	Sockerinnehåll (grader Brix)			Form	Minimistorlek	pH-värde		
	Lägst	Högst	Medel			Lägst	Högst	Medel
Navalinda	12	21,60	14	platt	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	platt	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	avlång	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	avlång	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	avlång	21 mm	3,80	4,70	4,25

I nedanstående tabell återges tabellen i den gällande produktspecifikationen.

Tabell 2

Sockerinnehåll, surhet och form för respektive körsbärssort som skyddas

Sort	Sockerinnehåll (grader Brix)			Form	Minimistorlek (*)	Surhet (milliekvivalenter/100 ml)		
	Lägst	Högst	Medel			Lägst	Högst	Medel
Navalinda	12	16	14	platt	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	platt	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	avlång	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	avlång	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	avlång	21 mm	7,46	16,42	11,94

Motivering

De tekniska framstegen under de senaste åren har tillsammans med den noggrannhet med vilken de olika analyserna nu genomförs förbättrat analysteknikerna, som har blivit mer exakta och tillförlitliga.

Därför krävs det av följande skäl en ändring av de parametrar som anges i den ursprungliga produktspecifikationen:

1. Grader Brix. Det genomsnittliga sockerinnehållet överstiger det normala innehållet med ett brytningsindex som, vid fruktens optimala mognadsnivå, varierar mellan 12 och 20 g per 100 g råvikt, beroende på sort.

Resultaten av de analyser som gjorts (avseende den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte", ackrediterade laboratorier etc.) inom ramen för de kontroller av produkten som genomförts under flera år av kontrollorganets inspektörer, har visat att de värden i grader Brix som anges i den befintliga produktspecifikationen avviker från dem som har konstaterats i verkligheten.

Dessutom har man genom resultaten från olika studier som genomförts med olika analyserade prover av varierande mognadsgrad (graderna Brix förändras i takt med att körsbäret mognar) kunnat fastställa de värden som anges i ovanstående tabell. Då samtliga dessa produkter får saluföras som den certifierade produkten krävs det följaktligen att dessa nya värden ersätter de tidigare fastställda värdena.

2. pH-värde. Surheten i milliekvivalenter/100 ml äppelsyra är en av de parametrar som fastställts som kriterium avseende den produkt som skyddas av denna ursprungsbeteckning. Den skyddade produkten utgörs av en mycket ömtålig frukt med starkt begränsad livslängd. Av denna anledning är det ytterst viktigt att snabbt erhålla resultaten beträffande de parametrar som visar på fruktens kvalitet.

Den surhetsparameter som för närvarande krävs (i milliekvivalenter/100 ml äppelsyra) ska fastställas i laboratorier som om möjligt ska vara ackrediterade. Detta innebär ett längre tidsförlopp som är av ytterst stor betydelse om man avser att saluföra frukten under bästa tänkbara förhållanden.

Den metod som används för att fastställa fruktens pH-parameter blir allt vanligare och får ett allt större erkännande på marknaden och i branschen av följande olika anledningar:

- Resultaten erhålls snabbt. De enheter som i dagsläget ansvarar för pH-mätningen förmår tillhandahålla uppgifter om surheten på plats och utan längre fördröjning. Dessutom är mätresultatet mycket säkert, vilket innebär att inspektören snabbt kan fatta beslut på grundval av tillförlitlig information.
- Dessa enheter anlitas flitigt inom branschen. pH-värdet betraktas om en smakindikator för alla livsmedel, särskilt för frukt och grönsaker.
- Kvaliteten på den information om produktens utveckling och livslängd som tillhandahålls genom metoden är klart överlägsen i förhållande till andra parametrar.

Följaktligen föreslås det att surhetsvärdena i den befintliga produktspecifikationen ska ersättas med de pH-värden som presenteras i tabell 1.

Liksom vad gäller Brix-parametern är de värden som läggs fram i ovanstående tabell resultatet av olika tester som genomförts inom ramen för de produktkontroller som under flera år har utförts av kontrollorganets inspektörer och, följaktligen, av olika ackrediterade organ (Instituto Tecnológico Agroalimentario) och laboratorier.

3.2 *Ändringar av rubrik D "Inslag som bevisar att produkten har sitt ursprung i området"*

Flera punkter ändras för att anpassa innehållet till det nya certifieringssystemet i enlighet med standarden UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065 som tillämpas av kontrollorganet (ett certifieringsorgan som ackrediterats med avseende på efterlevnaden av nämnda standard) och för att sammanfatta, förenkla och uppdatera produktspecifikationens ursprungliga text i syfte att anpassa den efter situationen inom branschen vid tidpunkten för inlämningen av ansökan om registrering.

I denna punkt beskrivs det kontroll- och certifieringsförfarande som krävs för att garantera produktens ursprung och kvalitet samt de egenskaper som den ska uppvisa.

Ändringarna av denna punkt gäller dokumentets utformning, och innehållet och den nya lydelsen berör inte i något fall de inslag som bevisar att produkten har sitt ursprung i det berörda geografiska området. Nedan anges de viktigaste ändringarna:

- I punkt 1 (stycke 1) anges följande: "Picotas' och/eller körsbären ska uteslutande komma från registrerade odlingar som ligger inom produktionsområdet. Dessa odlingar ska vara tydligt registrerade i en databas i vilken jordbruken förtecknas utifrån varje enskild producent och i vilken trädbeståndet beskrivs enligt storlek, ålder, sort, odlingstyp, odlingssystem och andra variabler."

Denna text ska ersättas med följande:

"Picotas' och/eller körsbären ska uteslutande komma från registrerade odlingar som ligger i produktionsområdet. Dessa odlingar ska vara tydligt registrerade i de olika förteckningarna över skyddad ursprungsbeteckning."

- I punkt 2 anges följande: "Varje år ska kontrollorganets inspektionsavdelning enligt slumpmässigt urval besöka omkring 10 % av de registrerade jordbruksföretagen (dvs. omkring 400 per år) för att på plats verifiera noggrannheten och riktigheten hos de uppgifter som lämnats in av producenterna. Varje år ska det dessutom fastställas en tidsfrist inom vilken man kan ändra uppgifterna i registret i syfte att notera de förändringar som ägt rum och uppdatera den befintliga informationen."

Denna text ska ersättas med följande:

"Varje år ska de ansvariga för den skyddade ursprungsbeteckningen kontrollera jordbruksföretag, godkända expeditionslager och produkter i den utsträckning som krävs för att säkerställa att samtliga villkor som föreskrivs för att garantera att produkten har sitt ursprung i området uppfylls."

Med jämna mellanrum ska det fastställas en tidsfrist inom vilken man kan ändra uppgifterna i registret i syfte att beakta de förändringar som ägt rum och uppdatera den befintliga informationen."

- Dessutom ska punkt 5, i vilken kvalitetssäkringsförfarandet beskrivs, strykas till förmån för de aktuella kontroller som beskrivs i punkt 4 och i andra punkter i avsnitt D som tjänar samma syfte:

Punkt 5: "Kvalitetsgranskningsförfarandet grundar sig på daglig provtagning från olika partier och i olika lager, varvid den mängd frukt som omfattas av provtagningen ska vara proportionerlig i förhållande till den mängd frukt som tas emot vid varje lager. I detta fall ska produkten genomgå en fördjupad inspektion för att bland annat bedöma om frukten verkligen kommer från en registrerad odling, om innehållet överensstämmer med märkningen, om produkten är optimalt mogen, om den är helt enhetlig i fråga om färg och storlek, om den är fri från skador, om den har förpackats och identitetsmärkts enligt reglerna, om vikten är korrekt angiven etc."

- I punkt 8 anges följande: "Kontrollen av identitetsbeteckning enligt nummerserierna ska registreras noggrant för att förhindra varje eventuellt försök till bedrägeri. Registret över identitetsbeteckningar, och närmare bestämt jämförelsen av de uppgifter som det innehåller med skördevolymerna vid varje registrerat lager, gör det möjligt att mycket snabbt upptäcka avvikelser och fastställa förekomsten av sådana vid vilket steg som helst av speditiöns- och försäljningskedjan."

Denna text ska ersättas med följande text:

"Kontrollen av identitetsbeteckningar enligt nummerserierna registreras noggrant, vilket gör att man kan förhindra varje eventuellt försök till bedrägeri."

- I punkt 9 anges följande: "Alla kontroller, provtagningar och tester som genomförs för att verifiera efterlevnaden av samtliga erforderliga villkor ska genomföras i enlighet med kvalitetshandboken och förfarandehandboken. Kontrollorganet ska genomföra testerna hos organ som uppfyller de krav som anges i standarden ISO-EN 17.025."

Denna text ska ersättas med följande text:

"Om det företag som ansvarar för saluföringen uppfyller de gällande certifieringsvillkoren ska kontrollorganet för den skyddade ursprungs-beteckningen 'Cereza del Jerte', efter att ha utfört bedömningen, utfärda ett dokument som bekräftar att ett intyg för dess produkter har beviljats."

- I punkt 10 anges följande: "När alla ovannämnda kontroller har slutförts ska kontrollorganets rådgivande kommitté, som består av företrädare för samtliga berörda parter, bedöma de resultat som erhållits i syfte att fatta ett opartiskt och objektivt beslut. Om certifieringskommittén beslutar sig för att bevilja certifieringen ska kontrollorganet tillhandahålla det registrerade företaget motsvarande intyg. Produkten ska släppas ut på marknaden med en garanti för sitt ursprung i form av den etikett eller kontrolletikett som numrerats av kontrollorganet."

Denna text ska ersättas med följande text:

"Produkten ska släppas ut på marknaden med en garanti för sitt ursprung i form av en etikett eller kontrolletikett som numrerats av kontrollorganet."

Såsom redan angetts svarar dessa ändringar mot behovet av att anpassa produktspecifikationens ursprungliga text efter den aktuella situationen till följd av förändringar som skett hos den kontrollenhet som ansvarar för att verifiera efterlevnaden av produktspecifikationen för den skyddade ursprungs-beteckningen "Cereza del Jerte", utan att detta påverkar de inslag som bekräftar att produkten har sitt ursprung i ursprungs-beteckningens avgränsade område.

3.3 Ändringar av rubrik G "Kontrollorgan"

Postadressen ska ersättas med följande:

Adress: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), Spanien.

Kontrollorganets ackreditering har fastställts gällande standarden UNE-EN 45011.

3.4 Ändringar av rubrik H "Märkning"

Denna rubrik ändras för att stryka den andra punkten avseende godkännande av etiketter och inbegripa de två logotyperna för "Cereza del Jerte" och "Cereza del Jerte + Picota", i syfte att undvika att konsumenterna vilseleds i samband med valet av produkt.

3.5 Ändringar av rubrik I "Nationella lagkrav"

I enlighet med artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 och i syfte att förenkla och förtydliga produktens produktspecifikation stryks denna punkt, eftersom den är oviktig och inte finns med i den förteckning som anges i denna artikel.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

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

"CEREZA DEL JERTE"

EG-nr: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Cereza del Jerte"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

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*

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" gäller enbart för bordskörsbär som är avsedda att konsumeras färska av de lokala sorterna "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" och "Pico Colorado", som tillhör släktet *Prunus avium* L.

De körsbärssorter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen tillhör följande typer:

— Bigarråer (*picotas*): sorterna "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Colorado" och "Pico Limón Negro". Den största delen av produktionen utgörs av typen "picotas", vilket är en körsbärstyp som huvudsakligen skiljer sig från andra genom att bären lossnar från skaften på ett naturligt sätt vid skörden.

— Körsbär med skaft: "Navalinda".

Körsbär från Jerte kännetecknas av sitt röda skal, som oftast går i vinrött eller purpur. Fruktköttet är fast och krispigt. Färgen och saften varierar beroende på sort, från rött i båda fallen till gult eller gräddfärgat fruktkött och ofärgad saft. Frukten kan ha olika form: njurformad, platt, rund eller avlång. Kärnans storlek varierar beroende på sort, från medelstor till stor eller mycket stor, och formen är sfärisk eller avlång.

I tabellen nedan redovisas de grundläggande kriterierna rörande sockerinnehåll (i grader Brix), fruktens form, minimistorlek och pH-värde.

Sockerinnehåll, form, minimistorlek och pH-värde för respektive körsbärssort som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen

Sort	Sockerinnehåll (grader Brix)			Form	Minimistorlek	pH-värde		
	Lägst	Högst	Medel			Lägst	Högst	Medel
Navalinda	12	21,60	14	Platt	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Platt	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Avlång	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Avlång	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Avlång	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" måste vara av klass "Extra", enligt de handelsnormer för körsbär som fastställts i kommissionens förordning (EG) nr 214/2004 ⁽⁴⁾.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

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

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det avgränsade geografiska området:

Plantering och odling äger huvudsakligen rum på småjordbruk som är anlagda i terrassform i branta sluttningar, vilket försvårar alla former av mekanisering, varför jordbearbetning (plöjning, gödsling, beskärning) och skörd utförs manuellt.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Genom beredningen och förpackningen garanteras ett heltäckande skydd av produkten. Förpackningsmaterialet väljs med omsorg för att undvika förändringar. Innehållet i varje förpackning ska vara enhetligt i fråga om ursprung, sort, kvalitet och storlek. En del av innehållet ska vara synligt och denna del ska vara representativ för helheten.

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" ska förpackas i det avgränsade geografiska området. Detta krav anses vara nödvändigt för att bevara produktens kvalitet och säkerställa kontroll och spårbarhet genom hela certifieringsprocessen.

3.7 Särskilda regler för märkning

Utöver den allmänna information som föreskrivs i gällande lagstiftning är det obligatoriskt att på förpackningen, väl synligt, ange namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen tillsammans med företagets egna inslag.

Kontrollorganet har två versioner av sin logotyp. De används enligt följande:

Logotypen "Cereza del Jerte" får användas för alla körsbär, också för de sorter som tillhör gruppen "Picotas":



Logotypen "Cereza del Jerte" + "Picota" får bara användas för sorter som tillhör gruppen "Picotas", eftersom man vill undvika att vilseleda konsumenterna:



Oberoende av vilket slags förpackning som används för att skicka körsbären till konsumtion ska förpackningen åtföljas av den kontrolletikett eller numrerade identitetsbeteckning som kontrollorganet tillhandahållit.

⁽⁴⁾ EUT L 36, 7.2.2004, s. 6.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet ligger i de norra delarna av provinsen Cáceres. Området ligger i följande kommuner, indelade efter region:

- REGIONEN VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas och Valdastillas.
- REGIONEN LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera och Torremenga.
- REGIONEN AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla och Segura de Toro.

Det nära sambandet mellan kvaliteten, jordbruksföretagens läge i bergen och produktionssättet innebär att endast mark och jordbruksföretag som ligger inom det bergiga jordbruksområdet ingår i den skyddade ursprungsbeteckningens geografiska område. Följaktligen utesluts

- jordbruksföretag i regionen La Vera som ligger mindre än 500 m över havet,
- jordbruksföretag i regionen Valle del Ambroz som ligger mindre än 600 m över havet.

Beredningen och förpackningen ska ske i samma område som produktionen.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Historiskt samband

Namnet "Jerte" eller "Valle del Jerte" är intimt förknippat med körsbär, och en stor del av de spanska konsumenterna kopplar nästan automatiskt ihop platsen med körsbär eller vice versa. Området är således mycket känt för sina utsökta körsbär, särskilt sina "Picotas".

Förmodligen var det araberna som tog med sig körsbärsträdet till de här trakterna, och efter återerövringen upptäckte de nya bosättarna att trädet hade anpassat sig till omgivningen. De första tillförlitliga beläggen för trädets förekomst härrör dock från 1300-talet.

Den 2 juni 1352 slog kungliga sändebud läger för natten i en av byarna i trakten. De förnämna riddarna fick då avnjuta foreller och körsbär, vilket visar att körsbären redan på den tiden var så utsökta att man kunde duka fram dem för högt uppsatta resenärer.

Under de följande århundradena fortsatte odlingen och ökade i omfattning. Den berömda spanske läkaren Luis de Toro omnämnde på 1500-talet körsbären från Jerte och lovordade deras storlek, färg och smak.

På 1700-talet dog kastanjeträden ut på grund av vissnesjuka, och det var först då som körsbärsträden framstod som en konkret inkomstmöjlighet. Mot slutet av det århundradet och under hela 1800-talet fick körsbärsodlingarna en allt större utbredning i Valle del Jerte och i de två angränsande dalarna.

Under 1800-talets första decennier intygade historieskrivarna att det bästa med den här trakten var dess körsbär, som också var mycket uppskattade vid hovet. Under århundradets gång blev körsbärsträden allt fler i alla byar, vilket ledde till att området redan vid 1900-talets början var mycket känt för sina utsökta körsbär.

Samband med den naturliga omgivningen

De fem olika skyddade sorterna är inhemska, och de härstammar antingen från Valle del Jerte eller de angränsande dalarna Ambroz och La Vera. Sorterna förekommer praktiskt taget endast i det här området, och hittills har försöken att plantera dem på andra håll inte haft någon större framgång.

Somliga hävdar att det faktum att det finns sorter utan skaft i Valle de Jerte är resultatet av en långvarig och delvis avsiktlig aklimatiserings- och urvalsprocess inom arten *Prunus avium* L., som sedan lång tid tillbaka är inhemsk i dessa dalgångar bland bergen.

Förutom de klonförbättringar och det klonurval som invånarna i Jerte har utfört har körsbärens utveckling även påverkats av de miljömässiga förutsättningarna: luftfuktigheten – som är hög även på sommaren, den måttliga vinden i dalarna, belägenheten i förhållande till väderstrecken, det genomsnittliga antalet soltimmar per år, höjden över havet, mikroklimatet samt markens surhetsgrad.

Egendomsstrukturen och den svåra terrängen har gett upphov till ett odlingslandskap med små, i vissa fall ytterst små, odlingsterrasser som är uppbyggda med hjälp av stenmurar. Detta innebär i sin tur att mekanisering i större skala är omöjlig.

Det avgörande för fruktens egenskaper är således det specifika växtmaterialet, som har anpassat sig väl till förhållandena och klimatet i Valle del Jerte och de angränsande dalarna, men också särdragen i själva odlingen: traditionerna, de små egendomarna, samt att allt arbete sker inom den egna familjen. För dessa odlingar, som i allmänhet är belägna på terrasser längs de branta sluttningarna vilket försvårar en mekanisering, uppvägs den låga avkastningen av den höga kvaliteten.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" gäller enbart för bordskörsbär som är avsedda att konsumeras färska av de lokala sorterna "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" och "Pico Colorado", som tillhör arten *Prunus avium* L.

Skalet är rött, och färgintensiteten skiftar mellan de olika sorterna. Vanligast förekommande är vinröda till purpurfärgade körsbär, mot bakgrund av att bigarråerna dominerar bland den lokala skörden, i synnerhet i form av drottningssorten eller "Ambrunés".

Körsbär som först och främst utmärker sig genom att de lossnar naturligt från skaften vid skörd, utan att detta skadar deras kvalitet, går under benämningen "Picotas". Detta gör dem dock känsligare för hantering eller får dem att bli skämda fortare. Körsbärssorterna "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Limón Negro" och "Pico Colorado" tillhör denna grupp.

Formerna varierar och kan klassificeras enligt följande kategorier: njurformade, platta, runda och avlånga.

Fruktköttet, som är mycket fast och krispigt, är rött och fruktsaften är röd, beroende på sort. Fruktköttets färg varierar mellan rött och gult eller gräddvitt och fruktsaftens färg varierar mellan rött och färglöst. Fruktköttets och fruktsaftens färg är i allmänhet beständig, och detta gäller särskilt fruktsaften.

Kärnan utgör ett av de mest stabila kännetecknen. Storleken varierar mellan medelstor och stor eller mycket stor (sorterna "Navalinda" och "Ambrunés"). Formen är sfärisk ("Ambrunés"), lätt avlång ("Pico Colorado") eller avlång ("Pico Limón Negro").

Förhållandet mellan kärna/frukt skiftar mellan genomsnittligt ("Pico Colorado") och stort/mycket stort ("Pico Limón Negro", "Navalinda" och "Ambrunés").

Vad gäller skaftet är skillnaderna stora i fråga om längd och grovlek:

— Längd: genomsnittlig ("Ambrunés" och "Navalinda") och stor ("Pico Negro" och "Pico Colorado").

— Grovlek: tunn ("Pico Negro" och "Pico Colorado"), genomsnittlig ("Ambrunés" och "Navalinda").

Beträffande de organoleptiska egenskaperna överstiger det genomsnittliga sockerinnehållet det normala innehållet med ett brytningsindex som, vid fruktens optimala mognadsnivå, varierar mellan 12 och 24 g per 100 g råvikt, enligt sort.

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" ska, i enlighet med de handelsnormer för körsbär som godkänts genom förordning (EG) nr 214/2004, uteslutande tillhöra kategorin "Extra".

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)

De skyddade sorterna har nästan uteslutande sitt ursprung i detta område eftersom försöken att införa dem på andra platser hittills har misslyckats, och de utvecklas inte väl när förhållandena avseende jordmån, höjd över havet, solsken, luftfuktighet och vind inte är gynnsamma.

Det faktum att det finns sorter utan skaft i Valle del Jerte är resultatet av en lång och delvis avsiktlig aklimatiserings- och urvalsprocess inom arten *Prunus avium* L., som sedan lång tid tillbaka är inhemsk i dessa dalgångar bland bergen.

Förutom de klonförbättringar och det klonurval som invånarna i Jerte har utfört har även olika klimatfaktorer, t.ex. följande, inverkat på körsbärens utveckling:

- Luftfuktigheten, som är hög också under sommaren.
- Den måttliga vinden i dalgången, läget i förhållande till väderstrecken, det genomsnittliga antalet soltimmar per år, höjden över havet, mikroklimatet och marksurheten.
- Orografen. Odlingarna sträcker sig från botten av de tre dalgångarna upp till över 1 200 m över havet. De nivåer som ligger mellan 600 m och den högsta höjden är bäst lämpade för produktionen av körsbär av sorten "Picota" som, liksom de andra sorter som ingår i sortuppsättningen, varje år följer ett stegvis mognadsförlopp från slutet av april till början av augusti.
- Markens textur i området är i allmänhet grov och lucker, och det är fråga om huvudsakligen god jordbruksjord med ett relativt stort inslag av sand. Den yttre dräneringen är i allmänhet god. pH-värdet är alltid surt på grund av ursprungsmaterialet, med värden på mellan 5 och 5,5 i allmänhet. Dessa allmänna edafiska egenskaper är utmärkta för den dominerande körsbärssortens (*Prunus avium* eller fågelbär) och de lokala körsbärssorternas utveckling.
- Klimatet. Den klimatologiska egenarten hos de tre dalgångar som ingår i det avgränsade området beror på att de är trånga och djupa samt på deras läge i förhållande till väderstrecken och på att de öppnar sig åt söder. Höjdskillnaderna och den splittrade terrängformen leder till att solskenet och temperaturen fördelas ojämnt mellan topparnas kam och den uppslammade botten, vilket innebär att temperaturskillnaderna ibland är extrema. Dessa klimatskillnader ger upphov till en växtcykel och blomnings-/mognadsperioder vilkas varaktighet, såsom redan angetts ovan, varierar i längd och breder ut sig eller sprids ut, vilket orsakar mycket påtagliga skillnader i fråga om skördetidpunkt. För en och samma körsbärssort kan mognadstidpunkten variera med mer än 20 dagar.

Vad gäller luftfuktigheten visar de månads- och årsvisa jämförelsetalen liksom nederbördens fördelning att området har ett fuktigt Medelhavsklimat med en kort och intensiv torrperiod på sommaren på grund av de små nederbördsmängderna under de varma månaderna juli och augusti.

Trots den allmänna värme som kan avläsas ur årsmedeltemperaturen kan man konstatera att dessa temperaturer fördelar sig mycket ojämnt över årstiderna. De stora temperaturkontrasterna vittnar om ett mycket strängt klimat.

Sammanfattningsvis kan man säga att de orografiska, jordmånsmässiga, klimatologiska och hydrografiska särdrag som beskrivits ovan är oundgängliga för att erhålla en så typisk och autentisk produkt som "Cereza del Jerte". Om en av dessa faktorer försvann skulle det inte längre gå att erhålla nämnda produkt.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://aym.juntaex.es/NR/ronlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

⁽³⁾ 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 387/09)

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

”REBLOCHON”/”REBLOCHON DE SAVOIE”

EG-nr: FR-PDO-0217-01003–11.6.2012

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, hänvisningar till kontrollorgan, behörig myndighet i medlemsstaten, gruppens adress och sammansättning

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)

Produktbeskrivning: punkt 2 i produktspecifikationen

Det införs förtydliganden i beskrivningen av skorpan och ostmassan, vilket fyller ut uppgifterna i den ursprungliga ansökan.

Viktintervallet för ”Reblochon”/”Reblochon de Savoie” i litet format utvidgas något (230–280 gram, i stället för 240–280 gram).

Saluföring av osten i portionsform införs. För gruppen handlar detta om att göra det möjligt för aktörerna att anpassa sig till den mer omfattande individuella konsumtionen av produkter.

⁽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.

Förpackningsmaterialens kvalitet samt skärningstekniken gör det möjligt att bevara produktens kvalitet i samband med dessa moment.

Uppgiften om att det finns en extra botten flyttas till reglerna om förpackning i punkt 5.7 i produktspecifikationen.

Geografiskt område: moment som utförs inom området: punkt 3 i produktspecifikationen

De moment som utförs inom det geografiska området beskrivs närmare.

Begreppet mjölkning inom området har införts för att förtydliga hur de jordbruksföretag som ligger vid områdesgränsen drivs. Likaså förtydligas det att förpackningen, i enlighet med vad som redan föreskrivs i den registrerade produktspecifikationen, utgörs av en första förpackning, i syfte att ta hänsyn till den eventuella färdigförpackning som produkten kan bli föremål för i ett senare skede.

Övergångsbestämmelsen om möjligheten att utföra mognadslagringen i två kommuner som gränsar till det geografiska området stryks, eftersom de berörda företagen har flyttat tillbaka till det geografiska området.

En kommun som uppstått genom delning av tidigare kommuner, som dittills varit sammanslagna, har lagts till (ingen ändring av det geografiska områdets yttre gräns).

Bevis på ursprung (spårbarhet): punkt 4 i produktspecifikationen

Ändringarna hör samman med den reform av kontrollsystemet för ursprungsbeteckningar som införts genom utvecklingen av det nationella regelverket. 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 erkänns.

Dessutom redogörs det för innehållet i de förklaringar som krävs för kännedom om och uppföljning av produkterna, liksom för villkoren för överföring av dessa.

De handlingar och registreringar som krävs för kontroll av spårbarhet och produktionsförhållanden förtydligas, liksom villkoren för kontroll av produktens egenskaper.

Vad gäller ostarnas märkning förtydligas villkoren för utdelning och återtagande av identitetsbrickor.

Mjölkkoraser: punkt 5.1 i produktspecifikationen

Genom att definiera mjölkkobesättningen som samtliga lakterande mjölkkor, sinkor och kvigor över sex månaders ålder vid jordbruksföretaget kan man precisera vilka typer av djur som kontrollerna gäller.

För att stärka kontrollen införs förtydliganden om att djuren ska tillhöra godkända raser, motsvarande koderna 12, 46 och 31.

Vissa producenter kan bedriva djurhållning för andra ändamål än att producera mjölk för framställningen av "Reblochon"/"Reblochon de Savoie", och denna möjlighet erbjuds och regleras.

Mjölkkornas utfodring: punkt 5.2 i produktspecifikationen

a) Basföda och kompletteringsfoder

De nya bestämmelserna syftar till att stödja ett utfodringssystem som baseras på vallfoder (gräs och hö) för att stärka sambandet med den bygd som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och bevara en osttillverkning där obehandlad mjölk används (fermenterat foder utesluts).

För att uppnå detta mål införs en högsta djurtäthet per hektar utnyttjad jordbruksareal, och denna fastställs till 1,5 djurenheter. Under sommarperioden ska mjölkkorna beta under minst 150 dagar.

För att beakta de skillnader i funktionssätt som föreligger mellan de olika jordbruksföretagen inom det geografiska området tillåts användningen av foder med ursprung utanför området för utfodringen av lakterande mjölkkor. Således får endast jordbruksföretag som ligger mer än 600 meter över havet och fåbodvallsjordbruk där de lakterande korna betar på över 600 meters höjd använda foder med ursprung utanför det geografiska området, i en omfattning som motsvarar högst 25 % av torrsubstansen i basfödan.

Det foder med ursprung utanför det geografiska området som köps in får bara innehålla hö.

Grönfoderutfodring är tillåten, men som mest med ett mål om dagen under betesperioden på 150 dagar. Utanför betesperioden är det emellertid tillåtet med två måltider grönfoderutfodring om dagen, men det är obligatoriskt med tilldelning i två delar och två skärningar. För att undvika alla eventuella problem i form av förorening med oönskad groning ska det grönfoder som tilldelas vara färskt, och alla eventuella rester i krubborna ska avlägsnas innan nytt foder läggs i.

Med samma mål om att bevara sambandet med bygden, men även för att korta fibrer inte har samma inverkan på idisslingen som hö av gräs eller lusern, begränsas tilldelningen av torkad lusern i brikettform när det gäller kompletteringsfodret.

Fastställandet av en positivlista över koncentrat gör det möjligt att underlätta kontrollerna och föregripa tekniska innovationer som man inte behärskar i tillräcklig grad. För att bevara sambandet mellan produkten och bygden begränsas det samlade tillskottet av kompletteringsfoder till födan per år till 1 800 kg per mjölkko och till 500 kg per kviga.

Slutligen förtydligas det att vassle som produceras vid jordbruksföretaget endast får förekomma i djurens vattentillförsel inom högst ett dygn.

b) Villkor för fodertilldelning

För att undvika sanitära och tekniska problem ges tilldelningen av torrfoder företräde under vinterperioden. Också för att främja idisslingen är det obligatoriskt att man tilldelar foder som alltjämt är fysiskt helt. Dessa förhållanden har lett till ett förbud mot att använda maskiner som både blandar och fördelar vid tilldelningen av födan.

c) Fermenterat foder

Enligt de gällande bestämmelserna är det förbjudet att använda fermenterat foder i mjölkornas utfodring. Det är dock tillåtet att utfodra en annan, tydligt avskiljd, besättning med denna typ av foder. Denna möjlighet omfattas av särskilda produktions-, lagrings- och användningsvillkor.

Driftssystem: punkterna 5.3 och 5.4 i produktspecifikationen

a) Genetiskt modifierade organismer är förbjudna (odling och foder)

Detta förbud i produktspecifikationen mot förekomsten av sådana organismer gör det möjligt att befästa utfodringens traditionella karaktär.

b) Godkänd tillförsel av mineralgödsel

För att främja betet, den biologiska mångfalden, den naturliga floran och för att bevara miljön begränsas tillförseln av mineralgödsel. Det införs en åtskillnad mellan kommunerna utifrån deras topografiska läge på grundval av den underindelning med benämningen "missgynnade områden" som används av myndigheterna. De tröskelvärden som valts i produktspecifikationen avser genomsnittet för varje jordbruksföretags ägor.

c) Tillförsel av organisk gödsel

Villkoren för spridning av organiska näringsämnen fastställs i syfte att skydda kornas utfodring mot varje eventuell risk för förorening av förorenande ämnen.

Generaliseringen av specifikationerna avseende spridning bidrar till att göra kontrollerna på detta område likvärdiga och lättare att genomföra.

Villkor avseende mjölkning: punkt 5.5 i produktspecifikationen

Villkoren avseende mjölkning förtydligas för att möjliggöra användningen av nya mjölkningstekniker, samtidigt som man uppfyller alla de villkor som har anknytning till djurhållningen och bevarandet av egenskaperna hos den mjölk som används.

Kontrollen av mjölkningsanläggningen görs obligatorisk för att bevara kvaliteten på den mjölk som används.

Kyltemperatur vid ysteriet:

Temperaturen för bevarande av mjölken vid gården eller för lagring vid ysteriet höjs till 10 °C från tidigare 8 °C, i syfte att främja mjölkens tekniskt användbara flora.

Tillverkning: punkt 5.6 i produktspecifikationen

Punkt 5.6.1 Allmänna bestämmelser

Mjölkråvara, tillverkningshjälpmedel och tillsatser

För att bevara egenskaperna hos den råvara som bearbetas som obehandlad mjölk finns det en förteckning över otillåtna behandlingar.

Punkten avseende användning av tillverkningshjälpmedel och tillsatser kompletteras i syfte att stödja gällande metoder för användning av behandlingar och tillsatser vid tillverkningen av ost, och för att därigenom undvika att framtida, icke reglerade metoder skadar ostens egenskaper.

Tillverkningssteg

Man har infört krav med avseende på tillverkningskaren: dessa ska vara öppna och innehålla högst 6 000 l.

Visuell och taktill observation av ostmassans utveckling i karet förblir ett viktigt inslag vid tillverkningen utifrån obehandlad mjölk som samlas in dagligen och som inte genomgår någon behandling före tillverkningen.

Kontrollen av tillverkningssätten stärks dessutom om den volym som används inte i avsevärd omfattning förlänger det steg då ostarna formläggs. En alltför långdragen formläggning skulle medföra en alltför stor variation i fråga om ostarnas egenskaper.

Förtydliganden införs beträffande beskrivningen av stegen från arbetet i karet till saltningen av osten, i syfte att ta beakta vissa anpassningar: formarnas storlek, massan hos de vikter som används för att pressa de små modellerna etc. Saltlagens densitet sänks från 1 140 till 1 130.

Vad gäller saltningsmomentet får detta inte äga rum i tillverkningskaret.

Det förtydligas att tillverkningen, förmogningen och mognadslagringen ska pågå under sammanlagt minst 15 dagar från och med löplägningsdagen. Följaktligen får osten lämna tillverknings- eller mognadslagringslokalen först efter minst 16 dagar.

Förmogning och mognadslagring

Förtydliganden införs vad gäller beskrivningen av förmogningssteget för att på ett mer noggrant sätt beakta ostmästarnas sakkunskap och bevara ostarnas kvalitet.

Mognadslagringsvillkoren kompletteras genom införandet av möjligheten att förpacka ostarna från och med den tolfte mognadslagringsdagen och att fortsätta mognadslagringen vid en lägre temperatur under en längre tid.

Det handlar om en anpassning till ett snabbare åldrande hos skorpan, vars utseende når sin optimala nivå efter uppemot 12 dagar i kar för att sedan försämrats, varefter det kan uppträda brister som försvårar saluföringen.

Följande bestämmelser läggs till:

— Det är obligatoriskt med ett första steg i kar fram till åtminstone den tolfte dagen räknat från tillverkningsdatumet.

Temperaturen i karet ska under denna tid ligga på mellan 10 °C och 15 °C och luftfuktigheten ska överstiga 90 %.

— Från och med den tolfte dagen får ostarna förpackas var för sig för att därefter mognas fram till åtminstone den artonde dagen vid en temperatur på lägst 6 °C.

— I händelse av att ostarna inte förpackas fortsätter mognadslagringen i kar fram till åtminstone den sextonde dagen vid en temperatur på mellan 10 °C och 15 °C och en luftfuktighet som överstiger 90 %.

Det förtydligas att det är tillåtet med antingen hyvlade eller ohyvlade träplankor som underlag vid mognadslagringen. Genom detta förtydligande beaktas den tekniska betydelse som de biologiskt gynnsamma beläggningarna på plankorna har för ytflorans utveckling.

Punkt 5.6.2 Specifika bestämmelser för tillverkning vid mejerianläggningar

Det införs ett förtydligande avseende tidsschemat för löpläggningens slut för att närmare ange tidsfristen för löpläggning.

Dosen mjölksyrebakterier preciseras.

Det anges att formar för syring får användas. Dessa formar är till hjälp vid formläggningen av produkterna och ersätter duken, utan att det påverkar produktens inneboende egenskaper. Tack vare dem kan man dessutom uppnå ett resultat motsvarande en längre "dukläggning", kontrollera avrinningen bättre, få mer regelbundet formade ostar och erhålla en god inverkan på produktens skorpa.

Möjligheten att återanvända den volym mjölk som blivit över vid tillverkningens slut förtydligas för att undvika att ostmästaren ska bli tvungen att påbörja tillverkningen av ett inte helt fyllt kar. Syftet med detta är att underlätta arbetet i karet och att kontrollera detta på ett bättre sätt.

Punkt 5.6.3 Specifika bestämmelser för gårdstillverkning

Villkoren för tillverkning vid gårdar kompletteras med följande bestämmelser:

- Införandet av en plastöverdragen, mikroperforerad avrinningsduk gör det möjligt att intensifiera en gårds specifika smakmässiga särdrag, eftersom duken har visat sig vara en reservoar för den tekniska floran.
- För att göra det möjligt att i samband med gårdsostarna behålla en långsam tillverkningsteknik som främjar ett starkare smakmässigt särdrag begränsas den dos mjölksyrebakterier som får användas till 0,5 % (0,5 l syraväckare [1] per 100 l mjölk) av den totala mängd mjölk som används för tillverkningen av "Reblochon"/"Reblochon de Savoie" vid gårdarna.
- För att bevara den traditionella användningen av duk i samband med gårdstillverkning är det förbjudet att använda formar för syring och alla andra slags formar eller korsetter som håller osten på plats under torkningssteget. Dukläggnings tiden fastställs till sex timmar från och med formläggningens början.

Förtydliganden införs avseende villkoren för pressning, vändning av ostarna, förmogning, tvättning och fuktiga behandlingar i samband med att de förs in i mognadslagringskar.

Genom dessa bestämmelser kan man på ett bättre sätt kodifiera metoderna och stärka gårdsostarnas egenart.

För att mognadslagrarna om de så önskar ska kunna lägga till ytterligare specifika behandlingar senare under ostens liv reduceras den tid som osten ska finnas kvar vid jordbruksföretaget till sex dagar från de tio som ursprungligen föreskrevs.

Det införs villkor avseende tillverkning, mognadslagring och förmogning av gårdstillverkad "Reblochon"/"Reblochon de Savoie" i litet format, och dessa innebär ett förtydligande av vissa bestämmelser i överensstämmelse med metoderna.

Inslag som motiverar sambandet med den geografiska miljön: punkt 6 i produktspecifikationen

Formuleringen av denna rubrik upprepar följande underrubriker: "det geografiska områdets egenart: naturliga och mänskliga faktorer", "produktens egenart", "orsakssamband".

Denna omstrukturering åtföljs av omformuleringar samt, vid behov, av införandet av förtydliganden.

Specifika inslag avseende märkningen: punkt 8 i produktspecifikationen

Uppgifterna om märkning av ostarna flyttas till rubrik 4: Bevis på ursprung.

Skyldigheten att anbringa logotypen "INAO" ersätts med skyldigheten att anbringa EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning (SUB).

Det förtydligas att användningen av alla eventuella beteckningar eller andra uppgifter tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen, oberoende av de lagstadgade uppgifterna avseende samtliga ostar och termen "i litet format", är förbjuden i samband med märkning, reklam, fakturor och handelsdokument, med undantag för enskilda handels- eller fabriksmärken.

Nationella krav: punkt 9 i produktspecifikationen

En tabell läggs till med de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras avseende produktspecifikationen samt med målvärdena och utvärderingsmetoderna beträffande desamma.

Övriga ändringar:

1. Förpackning: punkt 5.7 i produktspecifikationen

Ostarna ska förpackas som hela ostar, halva ostar eller som portionsbitar.

För att bevara skorpan kvalitet, undvika att den torkar ut och att det utvecklas oönskat mögel ska osten skickas från det geografiska området med en anpassad förpackning. Denna förpackning ska bibehållas ända till dess att produkten presenteras för slutkonsumenten, vilket inte innebär att en eventuell omförpackning är förbjuden.

Förpackningen ska ha en extra botten i trä, vars diameter finns närmare angiven. Under uppskärningsmomenten ska den extra botten bibehållas.

Tack vare samtliga dessa bestämmelser kan skorpan egenskaper, ostmassans textur och ostens intensiva doft bevaras. Dessutom är den extra botten och förpackningen, mot bakgrund av skorpan ömtålighet och uttorkningsrisken hos "Reblochon"/"Reblochon de Savoie", viktig när det gäller att reglera fuktigheten. De förpackningar som används tar hänsyn till den specifika mögelfloran hos skorpan på "Reblochon"/"Reblochon de Savoie".

Ostar som är avsedda för bearbetning inom livsmedelsindustrin måste emellertid inte förpackas var för sig. I detta fall är den extra botten inte motiverad.

2. Behörig avdelning i medlemsstaten: ändrad adress till det nationella ursprungs- och kvalitetsinstitutet.
3. Den ansökande gruppens sammansättning: det införs förtydliganden avseende dennas sammansättning.

Kontrollorganens kontaktuppgifter: kontrollorganens kontaktuppgifter uppdateras.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

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

"REBLOCHON"/"REBLOCHON DE SAVOIE"

EG-nr: FR-PDO-0217-01003–11.6.2012

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Reblochon"/"Reblochon de Savoie"

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

"Reblochon"/"Reblochon de Savoie" är en ost av obehandlad helmjolk från kor av raserna Abondance, Montbéliarde och Tarentaise med en pressad, okokt, platt cylindrisk formad och aningen smetig ostmassa. Diametern uppgår till omkring 14 centimeter, höjden till omkring 3,5 centimeter och vikten till mellan 450 gram och 550 gram.

Fetthalten ska uppgå till minst 45 g per 100 g ost efter fullständig torkning och torrs substanshalten får inte understiga 45 g per 100 g ost.

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

Skorpan, som tvättas i samband med mognadslagringen, är tunn, regelbunden och enhetlig. Den är gul till gulorange och är helt eller delvis täckt med en vit, tunn och kort massa.

Ostmassan, som har mycket lös, är enhetlig, smidig och fyllig. Den är gräddvit till elfensbensvit, lätt saltad och kan ha små hålrum.

Osten har samma organoleptiska egenskaper i reducerat eller litet format. Den mäter då omkring 9 centimeter i diameter, omkring 3 centimeter i höjd och väger mellan 230 gram och 280 gram, och omfattas likaledes av den skyddade ursprungsbeteckningen.

”Reblochon”/”Reblochon de Savoie” kan saluföras som en hel ost eller i portionsbitar.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den mjölk som används för tillverkningen av ”Reblochon”/”Reblochon de Savoie” ska uteslutande komma från mjölkkobesättningar som består av kor från mjölkkoraserna Abondance, Montbéliarde och Tarentaise (som även kallas Tarine).

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

För att säkerställa sambandet med bygden ska djurbesättningens foder huvudsakligen bestå av foder från ursprungsbeteckningens geografiska område. Basfödan består av foder med följande sammansättning:

- Minst 50 % betat gräs under sommarperioden och hö som tilldelas dagligen under vinterperioden.
- Grönfoder: grön majs, gräs som tilldelas grönt, foderbeta. Halm får uteslutande tilldelas i basfödan för kvigor.

Under sommaren ska betesperioden uppgå till minst 150 dagar.

Fodret från området ska stå för 100 % av torrsubstansen i de lakterande kornas basförda. Vad gäller jordbruksföretag som ligger mer än 600 meter över havet och fäbodavllsjordbruk där de lakterande korna betar på mer än 600 meters höjd ska fodret från området stå för minst 75 % av torrsubstansen i de lakterande kornas basförda. Det foder med ursprung utanför det område som omfattas av beteckningen som köps in får bara innehålla hö.

Kompletteringsfoder får tilldelas som ett komplement till basfödan. Däri ingår koncentrerat foder och dehydratiserat foder. Sammanlagt får som mest 1 800 kg av dessa kompletteringsfoder tilldelas per lakterande ko per år.

Det är förbjudet att i mjölkkobesättningens foder använda ensilageprodukter, fermenterat foder, balensilage samt foder som kan ha en negativ inverkan på lukten eller på mjölkens eller ostens smak, eller som innebär risker för bakteriologisk smitta.

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

Mjölkproduktionen, mjölkningen, tillverkningen och mognadslagringen av ostarna ska genomföras i det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Den första förpackningen av ostarna genomförs i det geografiska området innan ostarna lämnar den lokal där mognadslagringen, dvs. det sista steget i produktionen av ”Reblochon”/”Reblochon de Savoie”, ägt rum. Tack vare denna bestämmelse kan man bevara kvaliteten i fråga om produktens skorpa och samtidigt undvika uttorkning och att oönskat mögel utvecklas. Denna första förpackning hindrar inte att produkten senare förpackas om i en annan lokal.

Denna förpackning, som utförs med anpassat emballage, inbegriper en extra botten i granträ på minst en sida av de ostar som saluförs som hela ostar eller halva ostar. Portionsbitarna ska ha skorpan kvar på tre sidor.

Produkter som är avsedda för livsmedelsindustrin behöver inte förpackas var för sig, men ska likväl slås in i samband med att de lämnar det geografiska området.

3.7 Särskilda regler för märkning

Märkningen ska inbegripa ursprungsbeteckningens namn ”Reblochon” eller ”Reblochon de Savoie” i bokstäver med en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av de största bokstäver som förekommer på märkningen. Dessutom kan märkningen inbegripa ursprungsbeteckningens namn tillsammans med termen ”i litet format” för den ost i reducerat format som definieras i punkt 3.2.

Oberoende av de lagstadgade uppgifter som gäller för alla ostar och av ovannämnda term är användningen av alla eventuella beteckningar eller andra uppgifter tillsammans med den skyddade ursprungsbeteckningen förbjuden i samband med märkning, reklam, fakturor och handelsdokument, med undantag för enskilda handels- eller fabriksmärken.

I märkningen ska EU:s symbol för skyddad ursprungsbeteckning (SUB) ingå. På märkningen får det även stå "skyddad ursprungsbeteckning".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar två tredjedelar av departementet Haute-Savoie (allting öster om Annecy på mer än 500 meters höjd över havet) samt några kommuner eller delar av kommuner i departementet Savoie.

Departementet Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxe, Scionzier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departementet Savoie

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (delarna G1 och G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (delarna A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Det geografiska området ligger i norra Alperna och omfattar bergsområdena mellan Genèvejön och Mont-Blanc-massivet. Det gränsar i öst till den schweiziska gränsen och sträcker sig västerut fram till Alpernas allra västligaste landhöjder. Beaufortain-massivet, söder om det geografiska området, ingår inte detsamma, men det gör i gengäld den norra delen av Bauges-massivet.

Terrängformen är utpräglad dramatisk då den är uppbyggd av allt högre massiv från väst till öst (från 1 000 meter i de västliga förbergen, via mer än 2 000 meter i kalkstensmassivens toppar till över 4 000 meter i Mont-Blanc-massivet), som skiljs åt av stora dalgångar på mer än 500 meters höjd över havet (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Det geografiska området inbegriper områden med stor variation i fråga om det geologiska substratet. Bergsmassiv som huvudsakligen består av kalksten genomkorsar området från nordost till sydväst. I dessa massiv bildar vissa särskilt beständiga nivåer spetsiga terrängkonturer, såsom Aravis-kedjan. I väst består utlöparna till bergen av ett substrat av molasser av lera och kalk där branta kalkstensformationer sticker upp (Salève). I öst utgör de kristallina bergsmassiven Mont-Blanc och Aiguilles rouges områdets högsta punkter. Detta område består av sura bergarter (granit, gnejs, glimmerskiffer). I norr består Chablais-massivet av en blandning av sura bergarter och kalkbergarter.

Området präglas av ett bergsklimat, med direkt exponering för luftströmmar västerifrån. Nederbörden är riklig (mer än 900 millimeter om året), utan sommartorka. Inne bland massiven överstiger nederbörden ofta 1 500–2 000 millimeter per år. På grund av bergsmiljön är vintrarna stränga och den rikliga nederbörden faller då i form av snö. Terrängformen och höjden över havet har en stark inverkan på de lokala klimatförhållandena.

Huvudandelen av jordbruksmarken är avsatt för bete. Området kännetecknas av ett osedvanligt omfattande utnyttjande av högbelägna betesmarker, så kallade fåbodvallar. Dessa präglas av en stor mångfald i fråga om växtligheten, som har sin grund i de varierande miljöförhållandena (mark, nederbörd, exponering, höjd över havet etc.) och användningsformerna (betesmetoder). 90 % av gräsyterna utgörs av betesmarker som domineras av hundäxing, som anses vara ett mycket bra fodergräs, samt vit- och rödklöver. Där förekommer feta slåtterängar med ängssyra, halvmagra slåtterängar med stor bockrot och magra slåtterängar eller betesmarker med ängssalvia och oregano. Den växtlighet som utnyttjas växer i skikt från dalgångarnas botten upp till nivåer som kan ligga mer än 2 500 meter över havet.

Mänskliga faktorer

Ett av kännetecknen för de mjölkproducerande jordbruksföretagen i det geografiska området är utnyttjandet av fåbodvallar om sommaren. Djurbesättningarnas liv påverkas starkt av årstiderna: de släpps ut ur stallen i början av maj, betet börjar på låglänta skiften för att sedan, i början av juni, fortsätta uppe på fåbodvallarna, där korna blir kvar tills i början av oktober. Därefter följer vinterperioden, som är den längsta perioden, med flera månader av snö och dåligt väder. Under sommaren måste uppfödaren följaktligen magasinera foder som djurbesättningen kommer att behöva från november till april (man får räkna med omkring 2 000 kg hö per ko under vintern).

För att hantera dessa levnadsförhållanden använder mjölkproducenterna mjölkkoraser med ursprung i bergsområden, som är anpassade till miljöns fysiska och klimatologiska begränsningar (kroppens form anpassad efter bete i sluttande betesmarker, köldtålighet, förmåga att tillvarata bete under sommarperioden och torrfoder under vinterperioden), samtidigt som de regelbundet producerar mjölk av hög kvalitet.

Mjölkornas utfodring består huvudsakligen av gräsbete under sommarperioden och av torrfoder under vinterperioden. Tillskottsutfodringen är begränsad, eftersom man vill bevara en lågintensiv djuruppfödning. Den är fri från fermenterat foder som kan ha en negativ inverkan på mjölkens lukt och smak, och följaktligen även på osten.

Namnet "Reblochon de Savoie" stammar från ordet "Reblâche", som betyder "att mjölka en andra gång". Denna metod blev vanlig från och med 1200-talet: den lantbrukare som hyrde en fåbodvall var tvungen att betala ett arvode till ägaren. En ko som blivit ofullständigt mjölkad vid uppmätningen gav vid denna andra mjölkning endast lite, men i gengäld mycket gräddig mjölk, eftersom mjölken under slutet av mjölkningen innehåller mycket fett. Då osttillverkarna således hade tillgång till små mängder mjölk som dock snarast var fettrik, tillverkade de en gräddig ost i litet format. När bytesekonomin övergick till en penningekonomi under 1700-talet började Reblochon, en ost som ursprungligen tillverkats i hemlighet, dyka upp på middagsbordet, i synnerhet hos borgarna, prästerna och adeln.

Ostmästarens arbete, som grundar sig på sakkunskap som gått i arv sedan lång tid tillbaka, spelar en avgörande roll för att framkalla den aromatiska potentialen hos "Reblochon"/"Reblochon de Savoie". Arbetet med obehandlad mjölk, som inte genomgått någon förbearbetning, vid en låg temperatur gör att man kan pressa ut det bästa av den. Varannandagsmjölkningen tvingar fram en snabb och noggrann användning av mjölken. Att använda obehandlad mjölk förutsätter att man arbetar med öppna kar för att ostmästaren ska kunna se eventuella förändringar som äger rum hos mjölken och kunna anpassa sina insatser därefter.

Mognadslagringen genomfördes till att börja med vid fåbodvallsjordbruken. Senare kom den att utvecklas i dalgången, eftersom det faktum att utifrånkommande relativt lätt kunde ta sig dit främjade uppkomsten av yrket mognadslagrare. Mognadslagraren ska hantera flera uppgifter och i synnerhet övervaka mogningstemperaturen, eftersom denna spelar en viktig roll för mögelfloran (som ger skorpan dess karakteristiska utseende). Flera grupper av mikroorganismer lever tillsammans och i följd på ostens yta. Denna följd kan huvudsakligen förklaras utifrån pH-haltens utveckling och utifrån skorpan salthalt. Denna mikroflora, och då särskilt *Geotrichum candidum*, ger "Reblochon"/"Reblochon de Savoie" dess karakteristiska tunna vita yta, men den bidrar även starkt till utvecklingen av ostmassans textur och smak.

Handeln med "Reblochon" tog fart under 1800-talet och gav upphov till en specifik affärsverksamhet, som främjades av de förbättrade kommunikationerna. Under 1900-talets första hälft spred sig produktionen av "Reblochon" utanför själva ursprungsområdet, vilket fick producenterna att skydda sin produkt och fastställa de specifika produktionsvillkoren redan 1953.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Reblochon"/"Reblochon de Savoie" är en ost med pressad, okokt ostmassa som görs av obehandlad helmjölk som inte genomgår någon behandling före tillverkningen.

Osten är liten, väger lite och kan saluföras i en version i reducerat format. Den är platt cylindrisk till formen och ostmassan är en aning smetig.

Det är en gräddig ost med en mild och smidig, elfenbensvit och lätt saltad ostmassa, som kan uppvisa mjölkartade och rostade aromer. Dess tunna, tvättade, saffransgula skorpa är täckt av ett tunt vitt mögelskikt.

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)

Den mycket nederbördsrika bergsmiljö som hela det geografiska området består av gör att gräset kan växa kraftigt under vår och sommar. De varierande miljöförhållandena, exempelvis fåbodvallarnas höjd över havet och exponering, liksom berggrundens egenskaper, tar sig uttryck i en stor botanisk rikedom i betesmarkerna, där varje miljö har sin särskilda flora.

Många av de ingående växterna har en utpräglad arom som bidrar till egenarten hos "Reblochon"/"Reblochon de Savoie". Skillnader i de sensoriska egenskaperna kan kopplas till de olika typerna av hö och bete i det geografiska området.

Denna kärva miljö ställer stora krav på djurbesättningarna, och det är bara bergsraser som klarar av kombinationen av ett inaktivt liv i stallet i dalgången om vintern och långa dagliga förflyttningar, där den totala höjdskillnaden kan vara flera hundra meter, under sommarbetet.

Dessa raser kan under dessa förhållanden producera en proteinrik mjölk som lämpar sig mycket väl för osttillverkning; den ostmassa som erhålls efter att man tillsatt löpe är fast och ostutbytet är högt.

Osten "Reblochon"/"Reblochon de Savoie" är, med sitt ursprung i en tillverkning som byggde på små mängder fettrik mjölk, resultatet av enkel teknik (begränsad uppvärmning, snabb ympning, ingen torkning i kar) som medför korta mogningstider.

På så vis har de organoleptiska egenskaperna hos "Reblochon"/"Reblochon de Savoie" ett nära samband med mjölkornas utfodring (bete, foder), som är resultatet av en växtlighet som är väl anpassad till de klimatförhållanden som beskrivs ovan, och med bevarandet av ostmästarnas och mogningslagrarnas yrkeskunnande.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

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

⁽⁴⁾ Se fotnot 3.

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV