

Europeiska unionens officiella tidning

C 330



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtionionde årgången

8 september 2016

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 330/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8163 – AC/EYSA/JV) ⁽¹⁾	1
2016/C 330/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8127 – Volvo Car Corporation/Volverk/Volvofinans Bank) ⁽¹⁾	1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 330/03	Eurons växelkurs	2
---------------	------------------------	---

Revisionsrätten

2016/C 330/04	Särskild rapport nr 20/2016 – Att stärka den administrativa kapaciteten i Montenegro: framsteg har gjorts men bättre resultat krävs på många centrala områden	3
---------------	---	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2016/C 330/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8099 – Nissan/Mitsubishi) ⁽¹⁾	4
2016/C 330/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8131 – Tele2 Sverige/TDC Sverige) ⁽¹⁾	5

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2016/C 330/07	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	6
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8163 – AC/EYSA/JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 330/01)

Kommissionen beslutade den 1 september 2016 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

- 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, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32016M8163. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8127 – Volvo Car Corporation/Volvo/Volvofinans Bank)****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 330/02)

Kommissionen beslutade den 29 juli 2016 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

- 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, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32016M8127. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen 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⁾**7 september 2016**

(2016/C 330/03)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,1237	CAD	kanadensisk dollar	1,4444
JPY	japansk yen	114,23	HKD	Hongkongdollar	8,7145
DKK	dansk krona	7,4441	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5054
GBP	pund sterling	0,83968	SGD	singaporiensk dollar	1,5125
SEK	svensk krona	9,5063	KRW	sydkoreansk won	1 224,94
CHF	schweizisk franc	1,0891	ZAR	sydafrikansk rand	15,7627
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,4876
NOK	norsk krona	9,1943	HRK	kroatisk kuna	7,4865
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 675,52
CZK	tjeckisk koruna	27,021	MYR	malaysisk ringgit	4,5594
HUF	ungersk forint	308,65	PHP	filippinsk peso	52,477
PLN	polsk zloty	4,3186	RUB	ryske rubel	72,4813
RON	rumänsk leu	4,4525	THB	thailändsk baht	38,914
TRY	turkisk lira	3,2939	BRL	brasiliansk real	3,5944
AUD	australisk dollar	1,4637	MXN	mexikansk peso	20,6223
			INR	indisk rupie	74,5655

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

REVISIONSRÄTTEN

Särskild rapport nr 20/2016

Att stärka den administrativa kapaciteten i Montenegro: framsteg har gjorts men bättre resultat krävs på många centrala områden

(2016/C 330/04)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport nr 20/2016 *Att stärka den administrativa kapaciteten i Montenegro: framsteg har gjorts men bättre resultat krävs på många centrala områden* just har offentliggjorts.

Rapporten finns på Europeiska revisionsrättens webbplats: <http://eca.europa.eu> och på EU Bookshop: <https://bookshop.europa.eu>

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende M.8099 – Nissan/Mitsubishi)****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 330/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 augusti 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget Nissan Motor Co., Ltd (Nissan, Japan), kontrollerat av Renault (Frankrike) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, förvärvar fullständig kontroll över företaget Mitsubishi Motors Corporation (MMC, Japan) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Nissan är ett japanskt multinationellt aktiebolag med huvudsäte i Nishi-ku, Yokohama, Japan, som tillverkar och säljer personbilar. Nissan är ett dotterbolag till Renault, en fransk multinationell personbilstillverkare med huvudsäte i Boulogne-Billancourt, Frankrike.
 - MMC är ett japanskt multinationellt aktiebolag med huvudsäte i Minato-ku, Tokyo, Japan, som tillverkar och säljer personbilar.
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.8099 – Nissan/Mitsubishi, 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.8131 – Tele2 Sverige/TDC Sverige)
(Text av betydelse för EES)
(2016/C 330/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 2 september 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Tele2 Sverige AB (Tele2, Sverige) som kontrolleras av Kinnevik (Sverige) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget TDC Sverige AB (TDC Sverige, Sverige) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Tele2 är ett svenskt telekomföretag som erbjuder mobila tal- och datatjänster, fast internet, fast telefoni, datakommunikationstjänster, abonnentväxlar och relaterade tjänster till privatkunder, företag och offentliga sektorn.
- Kinnevik är ett svenskt investmentbolag med ägarintressen i telekom-, e-handels-, underhållnings- och finansbranschen.
- TDC Sverige är ett svenskt telekomföretag som erbjuder mobila tal- och datatjänster, fast internet, fast telefoni, datakommunikationstjänster, abonnentväxlar och relaterade tjänster, it-tjänster, datacenterlösningar och konsulttjänster till företagskunder.

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.8131 – Tele2 Sverige/TDC Sverige, 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 i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 330/07)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"BRILLAT-SAVARIN"**EU-nr: PGI-FR-02102 – 23.12.2015****SUB () SGB (X)****1. Namn**

"Brillat-Savarin"

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 namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Brillat-Savarin" är en ost med mjuk ostmassa av surmjölk som framställs av komjolk och grädde från komjolk. Den får släppas ut på marknaden för första gången tidigast tre dagar efter löpläggningen.

Räknat från och med dagen för löpläggningen får osten "Brillat-Savarin" mogna i minst fem dagar för små ostar och minst åtta dagar för stora ostar.

När osten "Brillat-Savarin" släpps ut på marknaden för första gången har den följande egenskaper:

— En total torrsubstans på minst 40 %.

— En fetthalt i torrsubstansen på minst 72 %.

— En salthalt på mindre än 2 %.

— En diameter på 60–100 mm och en tjocklek på 30–60 mm för mindre ostar med en vikt på mellan 100 och 250 g.

— En diameter på 110–140 mm och en tjocklek på 40–70 mm för större ostar med en vikt på minst 500 g.

Osten "Brillat-Savarin" säljs hel eller delad. Om osten delas ska detta göras med hänsyn till osten, dvs. osten ska delas i portionsbitar eller delar som skär genom ett eller flera plan genom den runda ostens mittpunkt.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

"Brillat-Savarin" har följande organoleptiska egenskaper:

- Osten har en regelbunden, cylindrisk form, med rak eller något konkav kant och flata ytor.
- Smakerna domineras av grädde och färskt smör.
- Smaken är något syrlig (mjölksyra) och salt.
- Strukturen är smältande.
- Ostmassan är slät och homogen.

När "Brillat-Savarin" har benämningen "lagrad" har osten en elfenbensvit skorpa som är täckt av en flora som domineras av *Penicilium candidum* och/eller *Geotrichum*. Osten har då utvecklat aromer som påminner om svamp och undervegetation, med en fruktig och nötig smak.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

För framställningen av "Brillat-Savarin" används helmjolk av ko som har samlats in senast två dagar efter dagen för den tidigaste mjölkningen. Mjölken ska användas inom två dagar från det att ysteriet har tagit emot den, och den får inte ha varit fryst.

Den grädde som används kommer enbart från komjolk och erhålls genom skumning av helmjolk från ko. Det är förbjudet att homogenisera eller frysa grädden.

Gräddens kvalitet säkerställs genom att följande kriterier uppfylls:

- Skumningen görs inom två dagar efter mjölkningen.
- Surhetsgraden mätt i Dornic vid skumningen eller mottagningen på ysteriet ska vara högst 14 ° Dornic.
- Temperaturen vid mottagningen på ysteriet och under lagring ska vara högst 8 °C.

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

Ostillverkningen och mognadslagringen ska äga rum i det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Utöver de obligatoriska lagstadgade beteckningarna ska märkningen av varje ost innehålla följande:

- Namnet "Brillat-Savarin".
- Namn och adress till den aktör som sist har deltagit i framställningen av produkten och som är etablerad i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen.

När osten "Brillat-Savarin" har benämningen "lagrad" ska den uppgiften anges inom samma visuella område och skrivas med bokstäver som är minst hälften så stora som de bokstäver som har använts för namnet "Brillat-Savarin", och mindre än de bokstäver som har använts för namnet "Brillat-Savarin".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för "Brillat-Savarin" motsvarar det område som omfattar följande administrativa enheter:

- *Departementet Aube:*

Följande kanton till viss del: Aix-en-Othe utom kommunerna d'Aix-en-Othe, Bercenay-en-Othe, Bérulle, Bucey-en-Othe, Chennegy, Estissac, Fontvannes, Maraye-en-Othe, Messon, Neuville-sur-Vanne, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Palis, Planty, Prugny, Rigny-le-Ferron, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Mards-en-Othe, Vauchassis, Villemaur-sur-Vanne, Villemoiron-en-Othe och Vulaines.

- *Departementet Côte-d'Or:*

Följande kantoner i sin helhet: Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges och Semur-en-Auxois.

Följande kantoner till viss del:

Longvic utom kommunerna Bretenière, Longvic, Ouges, Perrigny-lès-Dijon.

Montbard utom kommunerna Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet, La Villeneuve-les-Convers.

Talant utom kommunerna Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant, Velars-sur-Ouche.

— *Departementet Saône-et-Loire:*

Följande kanton i sin helhet: Creusot 2.

Följande kantoner till viss del:

Autun 1 utom kommunerna Anost, Autun, Barnay, La Celle-en-Morvan, Chissey-en-Morvan, Cordesse, Cury, Cussy-en-Morvan, Dracy-Saint-Loup, Igornay, Lucenay-l'Évêque, Monthelon, La Petite-Verrière, Reclesne, Roussillon-en-Morvan, Saint-Forgeot, Sommant och Tavernay.

Autun 2 utom kommunerna Antully, Autun, Auxy, La Boulaye, Brion, Broye, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, La Comelle, Dettey, Étang-sur-Arroux, La Grande-Verrière, Laizy, Mesvre, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Eugène, Saint-Léger-sous-Beuvray, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Prix, Saint-Symphorien-de-Marmagne, LaTagnière, Thil-sur-Arroux och Uchon.

Blanzay utom kommunerna Collonge-en-Charollais, Écuisses, Genouilly, Gourdon, Joncy, Marigny, Mary, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Le Puley, Saint-Eusèbe, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Martin-la-Patrouille och Saint-Micaud.

Chagny utom kommunerna Charrecey, Morey och Saint-Bérain-sur-Dheune.

Gergy utom kommunerna Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière och Sassenay.

Creusot 1 utom kommunen Le Creusot.

Montceau-les-Mines utom kommunen Montceau-les-Mines.

— *Departementet Seine-et-Marne:*

Följande kanton i sin helhet: Provins.

Följande kantoner till viss del:

Coulommiers utom kommunerna Aulnoy, Beauthel, Bellot, Boissy-le-Châtel, Boitron, La celle-en-Morin, Chailly-en-Brie, Chauffry, Coulommiers, Doue, Giremoutiers, Hondevilliers, Maisoncelles-en-Brie, Mauperthuis, Montdauphin, Montenils, Mouroux, Orly-sur-Morin, Rebais, Sablonnières, Saint-Augustin, Saint-Cyr-sur-Morin, Saint-Demis-lès-Rebais, Saint-Germain-sur-Doue, Saint-Léger, Saint-Ouen-sur-Morin, Saints, La Trétoire, Verdelot och Villeneuve-sur-Bellot.

Fontenay-Trésigny utom kommunerna Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie och Solers.

Nangis utom kommunerna Andrezel, Argentières, Aubepierre-Ozouer-le-Repos, Beauvoir, Blandy, Bois-le-Roi, Bombon, Bréau, Champdeuil, Champeaux, La Chapelle-Gauthier, Chartrettes, Le Châtelet-en-Brie, Châtillon-la-Borde, Clos-Fontaine, Courtomer, Crisenoy, Échouboulains, Les Écrennes, Féricy, Fontaine-le-Port, Foutenailles, Fouju, Grandpuits-Bailly-Carrois, Guignes, Machault, Moisenay, Mormant, Pamfou, Quiers, Saint-Méry, Saint-Ouen-en-Brie, Sivry-Courtry, Valence-en-Brie, Verneuil-l'Étang och Yèbles.

Ozoir-la-Ferrière utom kommunerna Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré och Servon.

Serris utom kommunerna Bailly-Romainvilliers, Bouleurs, Boutigny, Chessy, Condé-Sainte-Libiaire, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommies, Coupvray, Coutevroult, Crécy-la-Chapelle, Esbly, La Haute-Maison, Magny-le-Hongre, Montry, Quincy-Voisins, Saint-Fiacre, Saint-Germain-sur-Morin, Sancy, Serris, Vaucourtois, Villemareuil, Villiers-sur-Morin och Voulangis.

— *Departementet Yonne:*

Följande kantoner i sin helhet: Avallon, Brienon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens 1, Sens 2, Thorigny-sur-Oreuse och Villeneuve-sur-Yonne.

Följande kantoner till viss del:

Auxerre 2 utom kommunerna Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau och Perrigny.

Gâtinais-en-Bourgogne utom kommunerna La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Dondagre och Villeroy.

Joux-la-Ville utom kommunerna Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Brosse, Chamoux, Châtel-Censoir, Coulanges-sur-Yonne, Crain, Cravant, Domercy-sur-Cure, Festigny, Foissy-lès-Vézelay, Fontenay-près-Vézelay, Fontenay-sous-Fouronnes, Givry, Lichères-sur-Yonne, Lucy-sur-Cure, Lucy-sur-Yonne, Mailly-la-Ville, Mailly-le-Château, Merry-sur-Yonne, Montillot, Pierre-Perthuis, Prégilbert, Sacy, Sainte-Pallaye, Saint-Moré, Saint-Père, Sery, Tharoiseau, Trucy-sur-Yonne, Vermenton, Vézelay och Voutenay-sur-Cure.

Tonnerrois utom kommunerna Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey och Villon.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området sträcker sig från norra delen av departementet Saône-et-Loire till Seine-et-Marne. Under de senaste femtio åren har man inom detta område kontinuerligt producerat ost baserat på ostmassa av surmjölk med förhöjd fetthalt och en skorpa som är täckt av en mögelflora.

I det geografiska området har tillverkningen av ost med mjuk ostmassa som framställs framför allt av surmjölk sina rötter i medeltiden, då denna teknik var särskilt väl anpassad efter livsrytmen i cistercienserklostren.

Under 1600- och 1700-talet överfördes kunskaperna om denna mjölksyrningsteknik, som bygger på en lång syringstid och självdränering av ostmassan, till lantbruk som baserades på odling av flera grödor och boskapsuppfödning. De många och varierande arbetsuppgifterna på lantbruken innebar att lantbrukarna hade ont om tid, vilket ledde till att vissa fick ensamrätt för att kunna koncentrera sig på ostframställningen. Från och med 1800-talet utvecklades metoden med att höja mjölkens fetthalt genom tillsats av grädde.

I regionen Brie, i det geografiska områdets norra del, började man använda denna metod för att ta vara på överskott av grädde genom att tillverka ostar med samma namn (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages*, Anderson, 1833). Längre söderut, i den del av det geografiska området som ligger i Bourgogne och där man inte framställde grädde i samband med bearbetningen av helmjölk, var det tillgången till grädde från grannområdena, som hade överskott på fett, som gjorde att tekniken kunde utvecklas.

Osten "Brillat-Savarin" har en homogen ostmassa. Dess struktur ger ett särskilt smältande och fylligt intryck i munnen. Osten har en lätt syrlig smak med en tydlig mjölksyra och en mycket slät ostmassa. Den doftar framför allt grädde och färskt smör.

Sambandet mellan "Brillat-Savarin" och det geografiska området bygger på dess kvalitet och anseende.

Kvaliteten hänger ihop med en teknik som är mycket svår att tillämpa i stor skala. De ysterier som producerar "Brillat-Savarin" och som är etablerade i det geografiska området har bevarat de kollektiva kunskaperna ända fram till våra dagar.

För att tillverka denna ost krävs ett särskilt kunnande, både om hur man hanterar mjölksyrningstekniken, och hur mjölken ska berikas med grädde.

Efter löplaggningen följer en lång mogningsfas för mjölken vid en begränsad temperatur som syftar till att skapa goda syrningsvillkor. Detta ger osten "Brillat-Savarin" sin karaktäristiska arom av grädde och färskt smör.

Balansen mellan enzymatisk koagulering och syra-koagulering leder till en kraftigt avmineraliserad och därmed mycket skör ostmassa som måste hanteras mycket försiktigt för att inte spricka. Tillsatsen av grädde leder till att ostmassan håller större mängd vatten, vilket gör att den håller ihop sämre och blir ännu skörare. Den mjölksyrade ostmassan ger osten en lätt syrlighet och uttalad smak av mjölksyra samt en mycket slät ostmassa. Den höga fetthalten ger osten en smältande och fyllig struktur, men den förstärker också den arom som utmärker "Brillat-Savarin".

Avrinningen och torkningen är känsliga moment som ger den karaktäristiska smaken av mjölksyra och den smältande och homogena massan, men ger även osten dess regelbundna cylindriska form, med raka kanter och släta ytor vilket utmärker "Brillat-Savarin".

Dessutom ger framställningsmetoden tillgång till vätska som främjar utvecklingen av mogningsbakterier när sådana önskas.

Särskild omsorg och uppmärksamhet läggs vid en eventuell lagring, t.ex. genom att ostarna vänds och sorteras. Dessutom måste ventilationen och temperaturen i lokalen anpassas och justeras efter egenskaperna hos var och en av de olika partier som framställs. När osten "Brillat-Savarin" lagras får den en vit till elfenbensvit skorpa som är slät och utan defekter. Skorpan är täckt av en yttlig mögelflora. Under lagringen utvecklar osten aromer av svamp, undervegetation, fruktighet och nötighet.

Anseendet hos osten "Brillat-Savarin" är en följd av dess kommersiella framgångar under början av 1930-talet. Det var Henry Androuët, den internationellt kände parisiska osttillverkaren och mognadslagraren, som gav osten dess namn för att hedra den berömde advokaten Anthelme Brillat-Savarin, författaren till *Smakens fysiologi*, som kom ut 1830.

Ysterierna i det geografiska området har under historiens gång tagit vara på kunskaperna om ostframställning av surmjölksbaserad ostmassa berikad med grädde och har sålt sina ostar under namnet "Brillat-Savarin" sedan 1960-talet.

Ett ysteri i Côte-d'Or belönades för sin lagrade "Brillat-Savarin" med två guldmedaljer och en silvermedalj vid 1976 års allmänna jordbrukstävling (*Concours Général Agricole*). Evenemanget fick stor uppmärksamhet i lokalpressen.

Framgångarna hos konsumenterna, såväl i Frankrike som i resten av världen, ligger till grund för utvecklingen i produktionen av "Brillat-Savarin" sedan 1970-talet. Ungefär 30 % av produktionen exporteras, främst till Tyskland, Belgien, England och Nordamerika.

Innan osten "Brillat-Savarin" nyligen började säljas i snabbköp för att ge fler tillgång till den, såldes den främst genom det traditionella nätverket. Osten har ett stort anseende hos kännare tack vare sina särskilda organoleptiska egenskaper och stora förfining.

De största restaurangerna som satsar på regional mat har regelbundet denna ost på sina menyer. Hovmästarna på de berömda restaurangerna Bernard Loiseau i Saulieu en Côte-d'Or och Lameloise i Chagny en Saône-et-Loire understryker att "gästerna framför allt uppskattar dess krämighet".

För Hervé Mons, berömd mjölk- och osthandlare och mognadslagrare i departementet Loire och utsedd till bästa yrkesman i Frankrike (*Meilleur Ouvrier de France*) 2000, är "de organoleptiska egenskaperna (hos 'Brillat-Savarin') mycket intressanta [...] Kunderna tycker om osten för dess fyllighet, förfinade ostmassa, balanserade och framför allt smöriga smak".

Även Rodolphe Le Meunier, också han mjölk- och osthandlare och mognadslagrare samt utsedd till bästa yrkesman i Frankrike 2007, säger att "Brillat-Savarin" är en "regelbundet efterfrågad ost som är mild och fin och passar många kunders smak".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrillat-Savarin.pdf>

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV