Den Europæiske Unions

Tidende

C 403

59. årgang

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

1. november 2016

Indhold

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2016/C 403/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8018 — Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing) ([1]) 1

2016/C 403/02 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8210 — HNA Aviation/SR Technics) ([1]) 1

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2016/C 403/03 Euroens vekselkurs 2

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2016/C 403/04 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 3

2016/C 403/05 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 3

DA

([1]) EØS-relevant tekst

V *Øvrige meddelelser*

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2016/C 403/06 Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company) [1] 4

ANDET

Europa-Kommissionen

2016/C 403/07 Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 5

2016/C 403/08 Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 9

2016/C 403/09 Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 14

2016/C 403/10 Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 20

Berigtigelser

2016/C 403/11 Berigtigelse til meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 1999/5/EF om radio- og teleterminaludstyr samt gensidig anerkendelse af udstyrets overensstemmelse *(Titler og referencer for harmoniserede standarder, som skal offentliggøres i henhold til EU's harmoniseringslovgivning)* (EUT C 249 af 8.7.2016) 26

[1] EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion

(Sag M.8018 — Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing)

(EØS-relevant tekst)

(2016/C 403/01)

Den 1. august 2016 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ([1]). Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

— under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor

— i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da) under dokument nr. 32016M8018. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

([1]) EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion

(Sag M.8210 — HNA Aviation/SR Technics)

(EØS-relevant tekst)

(2016/C 403/02)

Den 24. oktober 2016 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ([1]). Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

— under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor

— i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da) under dokument nr. 32016M8210. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

([1]) EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs [1]

31. oktober 2016

(2016/C 403/03)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	amerikanske dollar	1,0946	CAD	canadiske dollar	1,4665
JPY	japanske yen	114,97	HKD	hongkongske dollar	8,4887
DKK	danske kroner	7,4393	NZD	newzealandske dollar	1,5313
GBP	pund sterling	0,90050	SGD	singaporeanske dollar	1,5251
SEK	svenske kroner	9,8650	KRW	sydkoreanske won	1 254,89
CHF	schweiziske franc	1,0820	ZAR	sydafrikanske rand	14,8482
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,4156
NOK	norske kroner	9,0345	HRK	kroatiske kuna	7,5093
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14 273,82
CZK	tjekkiske koruna	27,024	MYR	malaysiske ringgit	4,5970
HUF	ungarske forint	308,44	PHP	filippinske pesos	53,063
PLN	polske zloty	4,3278	RUB	russiske rubler	69,2498
RON	rumænske leu	4,5060	THB	thailandske bath	38,327
TRY	tyrkiske lira	3,3965	BRL	brasilianske real	3,4836
AUD	australske dollar	1,4397	MXN	mexicanske pesos	20,7150
			INR	indiske rupee	73,0940

[1] *Kilde*: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2016/C 403/04)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik [1] er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	16.9.2016
Varighed	16.9.2016-31.12.2016
Medlemsstat	Spanien
Bestand eller bestandsgruppe	BSF/8910-
Art	Sort sabelfisk (*Aphanopus carbo*)
Område	EU-farvande og internationale farvande i VIII, IX og X
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	32/TQ1367

[1] EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2016/C 403/05)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik [1] er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	5.10.2016
Varighed	5.10.2016-31.12.2016
Medlemsstat	Spanien
Bestand eller bestandsgruppe	ALF/3X14-
Art	Berycider (*Beryx* spp.)
Område	EU-farvande og internationale farvande i III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII og XIV
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	33/TQ1367

[1] EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company)

(EØS-relevant tekst)

(2016/C 403/06)

1. Den 26. oktober 2016 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ([1]) anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Danone S.A. (»Danone«, Frankrig) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele The WhiteWave Foods Company (»WhiteWave«, USA).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Danone: global fødevarekoncern, som hovedsageligt er aktiv inden for i) friske mejeriprodukter, ii) vand, iii) spædbørnsernæring og iv) medicinsk ernæring

— WhiteWave: fremstilling, markedsføring og distribution af plantebaserede fødevarer og mælk, kaffefløde og drikkevarer, kvalitetsmejeriprodukter og økologiske produkter, hovedsagelig i Nordamerika.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

([1]) EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 403/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»KOPI ARABIKA GAYO«

EU-nr.: BGB-ID-02115 — 26.1.2016

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Kopi Arabika Gayo«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Indonesien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Kopi Arabika Gayo« produceres mellem 900 og 1 700 meter over havet i de tre administrative distrikter »Aceh Tengah«, »Bener Meriah« og »Gayo Lues«, der ligger i Gayo-højlandet.

»Kopi Arabika Gayo« er kaffe, der opfylder de nationale standarder, og som behandles med den typiske »Sumatra semi-washed-metode«, der også kendes som »wet hulling-metoden« (i det følgende: »wet hulling-metoden«), og som har følgende karakteristika: en ensartet smag, en let syrlighed (ingen indikator, men blot sensoriske/organoleptiske virkninger under kaffesmagningen), mindre bitter og med en stærk aromaintensitet. Desuden har »Kopi Arabika Gayo« unikke egenskaber, herunder en kompleks aroma og smag, der er nødde-, karamel- chokolade- og frugtagtig, let syrlig med kraftig fylde og lang eftersmag.

Der vokser kun Arabica-sorter i Gayo-højlandet. De kaffetyper eller planter af Arabica-sorter, der dyrkes til »Kopi Arabika Gayo«, er: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 og P-88. Disse sorter kan anvendes enkeltvis eller blandes.

Den geografiske betegnelse »Kopi Arabika Gayo« omfatter følgende produkter: de kaffebønner, der fremkommer ved wet hulling-metoden.

Bønnernes farve før vådafskalning er grålighvid, og vandindholdet er 35-40 %.

Efter vådafskalning er bønnens farve blå til blågrøn, og vandindholdet er 12-12,5 %.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

»Kopi Arabika Gayo«-bønner, der handles på det internationale marked, opfylder højeste kvalitetsstandard (national standard, der omhandler den fysiske defektgrad), hvilket vil sige, at de har en fysisk defektgrad under 11 pr. 300 g. Den endelige sortering efter plukning giver kaffebønner, der er mindst 6,5 mm eller større.

Det er kun den kaffe, der når ud til forbrugeren, og som udelukkende består af 100 % »Kopi Arabika Gayo«, uanset om den er rå eller ristet, der besidder de ovennævnte egenskaber.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De følgende etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område for »Kopi Arabika Gayo«:

— Produktionen af kaffebær

— Fremstillingsprocedurerne indtil den endelige fremstilling af bønnen.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

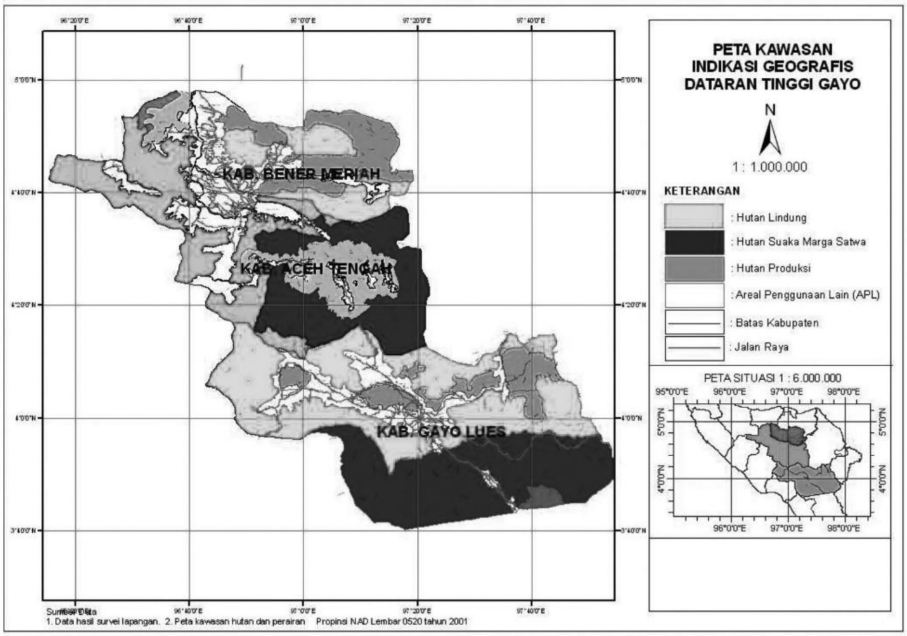
Pakning af kaffebønnerne skal foregå i det geografiske område for »Kopi Arabika Gayo« for at bevare bønnernes kvalitet og sikre deres sporbarhed.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Kaffe, der er omfattet af BGB'en »Kopi Arabika Gayo« vil blive præsenteret for kunderne eller de endelige forbrugere på markedet i emballage og beholdere, hvoraf følgende påtegning tydeligt fremgår: »Beskyttet geografisk betegnelse« eller BGB, betegnelsen »Kopi Arabika Gayo« alene eller sammen med en oversættelse til et af EU's officielle sprog, hvis det er ønskeligt, logoet for »Kopi Arabika Gayo« registreret som EU-varemærke og det europæiske BGB-logo, hvis det er ønskeligt.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Kopi Arabika Gayo« produceres mellem 900 og 1 700 meter over havet i de tre administrative distrikter »Aceh Tengah«, »Bener Meriah« og »Gayo Lues«, der ligger i Gayo-højlandet.



Kortet til venstre viser de tre distrikter, som den geografiske betegnelse omfatter. De grå og de hvide farver (»Hutan Produksi« og »APL«) viser området i de tre distrikter, hvor kaffen fremstilles.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det er karakteristisk for »Kopi Arabika Gayo«, at den besidder en unik og kompleks smag og aroma, hvilket skyldes de naturlige og menneskelige faktorer i det geografiske område. Disse egenskaber ligger til grund for »Kopi Arabika Gayos« omdømme på markedet.

De naturlige faktorers indflydelse:

»Kopi Arabika Gayo« stammer fra et bestemt område, der ligger 900-1 700 meter over havets overflade. Gayo-højlandet er afgrænset af naturlige grænser, såsom dale eller veje i de vestlige og østlige dele. »Kopi Arabika Gayo« gror under skyggen fra bælgplanten *Leucaena* (det lokale navn er *pete*). Kaffe, der vokser i stor højde og med lav lysintensitet, ca. 60 % af fuld sollys, har en langsommere modningsproces. Denne proces medfører dannelse af kemiske forbindelser, der gør kaffesmagen nødde-, karamel- chokolade- og frugtagtig, let syrlig med kraftig fylde og lang eftersmag.

Dette område har kold og tør luft med en årlig nedbørsmængde på 1 834 mm med 149 dage med regn, gennemsnitligt 60-347 mm pr. måned. Den gennemsnitlige temperatur er mellem 16 og 24 grader hele året rundt, mens den relative luftfugtighed er over 80 %. Der er en temperaturforskel på omkring 5 grader om dagen og natten i Gayo-højlandet. Følgelig er der bær på »Kopi Arabika Gayo«-buske hele året, og høstsæsonen topper i marts/april og oktober/november. Bærrene vokser hele året, hvilket gør, at planterne ikke overproducerer, og dette påvirker kaffens særlige aroma (nødde-, karamel- chokolade- og frugtagtig, let syrlig med kraftig fylde og lang eftersmag).

Gayo-højlandet ligger i et fugtigt tropisk område. Det består af frugtbar vulkansk jord (andosol, inseptisol, ultisol og oxisol). Hvad angår de fysiske egenskaber, består jordteksturen i området primært af en blanding af sand, silt og ler. Dette skaber gode vilkår for, at kaffebuskens rødder gror godt. De fleste jorder i Gayo-højlandet har også gode kemiske egenskaber, f.eks. højt til meget højt indhold af organisk stof/materiale (C-organisk), middel til meget højt kvælstofindhold (N-total) og lavt til middel C/N-forhold samt optimale pH-betingelser for kaffedyrkning (5,5 til 7,0).

Takket være jordbundens omtalte fysiske og kemiske egenskaber har »Kopi Arabika Gayo« en kraftig vækst. Sunde planter har almindeligvis tilstrækkeligt med sunde blade til at understøtte kaffebønnens vækst, indtil den er fuldstændig modnet. Bønnen kan derved vokse helt færdigt samt danne de bedste smagsforudsætninger.

Kaffens specifikke smag er således ikke betinget af en enkeltstående faktor. Den vil afhænge af en kombination af flere faktorer, der hovedsaglig udgøres af jorden (navnlig jordens frugtbarhed og højde), planternes vækst (frodighed og sundhed), produktionsmetoder, f.eks. træernes brug af skygge, angreb fra skadedyr og sygdom (herunder fysiologiske forstyrrelser), bærplukningen (modenhedsniveau og friskhed), og håndteringen efter høstning (gennem semi-washed wet hulling-processen).

De menneskelige faktorers indflydelse:

Ud over ovennævnte faktorer spiller de menneskelige faktorer også en særlig rolle for »Kopi Arabika Gayo«. »Kopi Arabika Gayo« er et produkt med et godt omdømme, fordi den dyrkes af en befolkning, der bekymrer sig om kvaliteten.

Den knowhow, som befolkningen i Gayo besidder, og som indvirker på kaffens kvalitet, er hovedsagelig baseret på kaffehøstmetoderne, bærplukningen og behandlingen efter høst gennem semi-washed wet hulling-processen.

For så vidt angår landbrugsmetoder, dyrker folk i Gayo kaffen under træer, der giver skygge, som f.eks. hvide mimoser (*lamtorogung*), avocadotræer og mandarintræer (*jeruk keprok*), god vedligeholdelse af jordens frugtbarhed samt regelmæssig beskæring.

Desuden anvender producenterne traditionelt ikke-kunstvandede arealer til kaffeplantagerne. Dertil kommer landbrugernes vane med kun at gøde kaffeplanterne med organiske gødningsstoffer, der navnlig består af en kombination af kaffeskaller og forskellige lokale materialer, f.eks. stykker af hvide mimoser (*lamtorogung*) og kompost (Karim, et al., 2000). De fleste landbrugere har brug for flere organiske gødningsstoffer, fordi mange jorde har et lavt fosforindhold.

Kaffedyrkere i Gayo udvælger altid de røde bær, fordi de ved, hvor vigtig plukningen og forarbejdningen efter høsten er for kaffekvaliteten (udseende, smag og aroma).

Hvad angår behandling efter høst, anvender kaffelokalsamfundet i Gayo-højlandet wet hulling-processen. Det betyder, at processen med fjernelse af hinden (eller »afskalningen«) sker, når de rå kaffebønner stadig er fugtige (med et vandindhold på 35-40 %). Kaffebønner, der forarbejdes med wet hulling, vil få en kompleks smag, der er nødde-, karamel- chokolade- og frugtagtig, let syrlig med kraftig fylde og lang eftersmag. Vandindhold skal være 12-12,5 %, og disse karakteristika kontrolleres med henblik på handel.

»Kopi Arabika Gayos« omdømme:

Navnet »Gayo« er knyttet til kaffeproduktion, der er kendt som en traditionel produktion i dette område og integreret i befolkningens kulturelle praksis.

»Kopi Arabika Gayo« har en lang tradition bag sig. Det startede med en eksperimenterende have i Berendal, en landsby i distriktet Aceh Tengah, under den nederlandske kolonitid og udviklede sig sidenhen overalt i Gayo-højlandet. Regionen producerer kvalitetskaffe som en følge af denne lokale dyrkningstradition. Derfor har »Kopi Arabika Gayo« et godt omdømme og er kendt som en af de oprindelige kaffer og som en specialkaffe i Indonesien.

En række videnskabelige publikationer bekræfter »Kopi Arabika Gayos« omdømme:

Evaluation Criteria of Land Suitability to Arabica Gayo coffee in the Gayo Highlands/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo - R Salima, A Karim, S Sugianto — Jurnal Manajemen …, 2012 — jurnal.unsyiah.ac.id, Guide to raise and process Gayo Arabica Coffee/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopí Arabika Gayo — S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra — 2008.

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 403/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT«/»RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP«/»RHEINISCHES RÜBENKRAUT«

EU-nr.: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

BOB ( ) BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26,
53340 Meckenheim
TYSKLAND

Legitim interesse:

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut er identisk med den oprindelige ansøger. Det er en sammenslutning af hhv. producenter og forarbejdningsvirksomheder af det pågældende produkt.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☐ Produktets navn

— ☒ Varebeskrivelse

— ☐ Geografisk område

— ☐ Bevis for oprindelse

— ☐ Produktionsmetode

— ☒ Tilknytning

— ☐ Mærkning

— ☐ Andet

4. **Type ændring(er)**

— ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

— ☐ Ændring af mindre omfang af en varespecifikation for en registreret BOB eller BGB i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken enhedsdokumentet (eller lignende dokument) ikke er offentliggjort.

5. **Ændring(er)**

b) Beskrivelse:

Varespecifikationen fastsætter følgende minimumsindhold af jern, magnesium og folsyre:

— Jern: mindst 10 mg/100 g

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

— Magnesium: mindst 70 mg/100 g

— Folsyre: mindst 90 mikrogram/100 g

Minimumsindholdet af jern og magnesium skal reduceres som følger:

— Jern: mindst 4 mg/100 g

— Magnesium: mindst 60 mg/100 g

For folsyre skal der ikke længere fastsættes et minimumsindhold.

Begrundelse:

De hidtidige angivelser er baseret på målinger i sukkerroer i et bestemt år inden registreringen af BGB. Som senere målinger har vist, er det på grund af naturlige variationer i indholdet af de nævnte stoffer ikke sikkert, at disse værdier altid overholdes. Hvor meget jern, magnesium og folsyre, der er indeholdt i den modne sukkerroe, som er klar til at blive høstet, og dermed også i slutproduktet, varierer afhængigt af, om året er mere eller mindre regnfuldt, og muligvis spiller temperaturen, antallet af solskinstimer og andre faktorer også en rolle i den forbindelse. Disse naturlige variationer er årsagen til, at det er nødvendigt at reducere minimumsindholdet af jern og magnesium

Ved folsyre skal der desuden tages hensyn til, at den nedbrydes naturligt. Det forhold, at Rheinisches Zuckerrübenkraut er et produkt med en meget lang holdbarhed, indebærer, at der i det spiseklare produkt efter en passende tid kun kan måles et lavt indhold af folsyre. Desuden ville det indhold af folsyre, der måles i fremstillingsvirksomhedens tank, ikke være relevant for forbrugeren, idet det ikke længere ville foreligge på salgstidspunktet. Det er derfor ikke hensigtsmæssigt at foreskrive et bestemt folsyreindhold.

f) Tilknytning til det geografiske område:

I andet afsnit »Produktets særlige karakter« skal sætningen

»Derudover indeholder produktet kalium og folsyre.«

ændres som følger:

»Derudover indeholder produktet kalium og, dog med varierende og med tiltagende oplagringsperiode aftagende indhold, folsyre.«

Begrundelse:

Se begrundelse vedrørende b) Beskrivelse

ENHEDSDOKUMENT

»RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT«/»RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP«/»RHEINISCHES RÜBENKRAUT«

EU-nr.: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Rheinisches Zuckerrübenkraut«/»Rheinischer Zuckerrübensirup«/»Rheinisches Rübenkraut«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 Frugt, grøntsager og korn, uforarbejdet eller forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den naturrene koncentrerede saft af nyhøstede sukkerroer uden plantefibre og uden nogen form for efterfølgende tilsætning.

— Udseende: mørkebrun sirup med høj viskositet

— Smag: sød, maltet

— Lugt: sødligt maltet, karamelagtig

— Slutsukkerindhold (tolerance ± 3 %)

Sakkarose: 33 %

Glukose: 17 %

Fruktose: 16 %

— Brix-værdi: mindst 78 °Brix

— pH: fra 4,4 til 5,0

— Vandindhold: højst 22 %

— Jern: mindst 4 mg/100 g

— Magnesium: mindst 60 mg/100 g

— Kalium: mindst 50 mg/100 g

— Zuckerrübenkraut fremstilles uden nogen form for tilsætningsstoffer. Produktet fremstilles i den periode, sukkerroerne høstes, dvs. fra sidst på sommeren til tidligt på foråret. Den traditionelle fremstillingsmetode, der dog er tilpasset den gældende fødevarelovgivnings krav, ser ud som følger:

  — Varemodtagelse/kvalitet: levering af de nyhøstede roer.

  — Kontrol ved modtagelsen: bestemmelse af sukkerindholdet for at fastlægge de nødvendige driftsparametre (temperatur, kogetid m.m.). Visuel kontrol for smuds, bladrester og græs.

  — Oplagring: kort oplagring både hos landmanden og på forarbejdningsvirksomheden, idet høsten afpasses efter leveringsmulighederne.

  — Behandling før den videre be- og forarbejdning: forvask; fjernelse af bladgrønt, jord og sten; derefter rensning i roevaskeren.

  — Forarbejdning: forarbejdningen finder sted i det geografiske område. Roerne videreforarbejdes hele eller i snitter. Masken opvarmes i flere timer og koges ved svag varme. Det er vigtigt, at den får lov til at henstå i tilstrækkelig lang tid. Kogetiden og -temperaturen afhænger af virksomhedens traditioner. Roegrøden presses så under højt tryk for at udvinde råsaften. Den udvundne råsaft filtreres, så næsten alle faste partikler fjernes, og den klare saft tilføres inddampningsapparatet. I inddampningsapparatet fjernes vandet skånsomt fra den klare saft under vakuum. Færdigvarens tørstofindhold har en Brix-værdi på mindst 78 °Brix. Før færdigvaren lægges på lager, analyseres dens pH-værdi, farve og sakkarose-, fruktose-, glukose- og tørstofindhold på forarbejdningsvirksomheden. Derudover bliver færdigvaren regelmæssigt undersøgt af et eksternt laboratorium. Den færdige sukkerroesirup lagres på tanke og kan derfra afhentes til aftapning.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

De sukkerroer, der anvendes som råvarer, skal alle stamme fra det afgrænsede geografiske område.

Der er tradition for, at de sukkerroer, der anvendes til sirupfremstillingen, udelukkende kommer fra områdets sukkerroeproducenter.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

—

4. Kort beskrivelse af det geografiske område

Rheinland, det vil i Nordrhein Westfalen sige: Regierungsbezirk Köln (undtagen Oberbergischer Kreis) og i Regierungsbezirk Düsseldorf Kreis Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve, Kreis Wesel og i Rheinland-Pfalz Landkreis Ahrweiler og Landkreis Mayen-Koblenz.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart:

Den århundrede gamle tradition med at fremstille sirup i Rheinland har ført til en perfektionering af fremstillingsprocessen og smagen. Opskriften er gået i arv fra generation til generation. I det 14. og 15. århundrede blev det almindeligt for bønderne at dyrke roer, og fra det 15. århundrede hørte roer til de afgrøder, som bønderne

skulle betale tiende af til lensherrerne i Rheinland. I begyndelsen af det 17. århundrede resulterede trediveårskrigen i, at der blev hungersnød, og i den forbindelse viste det sig at være enklere og mere udbytterigt at dyrke roer end korn. Bl.a. i Rheinland, hvor urolighederne anrettede mindre skade, kunne man tillade sig at dyrke den mere krævende sødlige, hvide roe.

I dag kan det ikke med nøjagtighed fastslås, hvor længe der er blevet fremstillet sirup i Rheinland, men det er sandsynligt, at det blev almindeligt at fremstille sirup i det 18. århundrede. Centrum for fremstillingen af sirup er Niederrhein-området. Af de 309 bedrifter, der fremstillede sirup i den preussiske stat, lå der alene i Kreis Grevenbroich 63 presser i tiden omkring 1860. Roesirup blev oprindeligt fremstillet af runkelroer eller gulerødder. I det 19. århundrede vandt den såkaldte »Lanker Rübe«, en runkelroeart, der blev dyrket i Niederrhein-området, frem. I sidste halvdel af århundredet vandt produktionen af sukkerroer frem. Ifølge de årbøger, som handelskammeret i Köln ligger inde med, blev der omkring 1870 produceret 6 000-10 000 centner (dvs. 300-500 ton) roesirup om året.

Desuden indgår roesirup som en vigtig traditionel ingrediens i en række opskrifter, der er typiske for Rheinland, som f.eks. Rheinischer Sauerbraten og Aachener Printen. Den lange tradition for at fremstille sirup af sukkerroer i Rheinland viser sig også tydeligt i sproget: Folk i Rheinland kalder sukkerroesirup for »Rübenkraut«, mens siruppen i gamle dage blev kaldt for »Rüöwenkrut« eller også »Röbenkraut«. Denne betegnelse bruges og forstås den dag i dag og ikke kun i Rheinland. Før man fandt ud af at bruge runkelroen til sukkerfremstilling, blev den anvendt som grøntsag (Kraut). Analogt med udtrykket »Apfelkraut« blev udtrykket »Rübenkraut« derfor bibeholdt til at betegne sirup fremstillet af runkelroer.

Af fig. 2 i en publikation af Block med titlen »Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung«, Leipzig 1920, fremgår det, at roesirupfabrikkerne (markeret med sorte punkter) var særligt koncentreret i Rheinland. Sukkerfabrikker fandtes der mange af i hele det tyske rige, men kun ganske få i Rheinland. Der lå der til gengæld en mængde roesaftfabrikker, som man ikke fandt andetsteds. Også i dag fremstilles der stadig roesaft i meget store mængder i Rheinland.

Produktets egenart:

Den traditionelle, nænsomme fremstillingsmetode, der er forankret i produktionsområdet i kraft af den lange tradition, garanterer, at færdigvaren indeholder værdifulde mineraler som magnesium og jern. Derudover indeholder produktet kalium og, dog med varierende og med tiltagende oplagringsperiode aftagende indhold, folsyre. Det fremstilles uden nogen form for tilsætningsstoffer.

I kraft af produktets uforlignelige, udpræget søde, maltede smag, der ligesom den sødligt maltede, karamelagtige lugt opstår som følge af den nænsomme fremstillingsmetode, er det ikke kun meget velegnet som smørepålæg, men også som smagsgivende ingrediens ved madlavning og bagning.

Produktet har længe været meget velkendt og har et godt omdømme ikke blot i Rheinland, men også i bredere kredse. Dette skyldes produktets lange historie i det geografiske område.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Produktets fremragende omdømme skyldes dets geografiske oprindelse.

»Rübenkraut« blev opfundet i Rheinland. Siden da er siruppen blevet fremstillet i dette område. Den er altid blevet fremstillet af sukkerroer i Rheinland. Det forhold, at roerne stammer fra oprindelsesområdet, bidrager til, at produktet har fået sit gode omdømme. Produktet er kun ægte, hvis det er fremstillet af de lokalt dyrkede sukkerroer, der anvendes som den eneste råvare.

»Rübenkraut« fremstilles den dag i dag stadig næsten ligesom i de foregående århundreder. Til produktionen er der altid kun medgået roer fra det angivne område. Det var årsagen til, at der lå så mange roesaftfabrikker i Rheinland. Ligesom før dyrkes der store mængder sukkerroer i Rheinland, hvoraf størstedelen går til fremstilling af sukker, men der anvendes også en betydelig mængde til fremstilling af »Rübenkraut«.

Der er tradition for, at de sukkerroer, der anvendes til sirupfremstillingen, udelukkende kommer fra områdets sukkerroeproducenter. Sukkerroedyrkningen sker på grundlag af kontrakter indgået mellem forarbejdningsvirksomhederne og landmændene, hvorved det bliver muligt at give alle landmændene i området konsulentbistand. Der er mellem producenterne og forarbejdningsvirksomhederne opstået et strømlinet, transparent og kontrollerbart samarbejde, som i kraft af afsætningsgarantien giver roedyrkerne den nødvendige sikkerhed til at kunne planlægge på længere sigt. Sukkerroernes kvalitet undersøges rutinemæssigt ved analyse af de kemiske parametre.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40829

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 403/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»PISTACCHIO VERDE DI BRONTE«

EU-nr.: PDO-IT-02144 — 7.6.2016

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP (sammenslutningen til beskyttelse af Pistacchio Verde di Bronte BOB)

Adresse: Piazza Nunzio Azzia 14
95034 Bronte (CT)
ITALIEN
E-mail: presidente@consorziopistacchioverde.it

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i det italienske landbrugs-, fødevare- og skovbrugsministeriums dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☐ Produktets betegnelse

— ☒ Beskrivelse af produktet

— ☐ Geografisk område

— ☐ Bevis for oprindelse

— ☒ Produktionsmetode

— ☐ Tilknytning

— ☒ Mærkning

— ☒ Andet (ajourføring)

4. **Type ændring**

— ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

— ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

([1]) EUT L 343 af 14.12 2012, s. 1.

5. **Ændring(er)**

Beskrivelse af produktet

Artikel 6 — Produktets kendetegn

1. Følgende punkter i artikel 6 i varespecifikationen:

— »stærkt grønfarvede kimblade; et forhold mellem klorofyl a og b på 1,3-1,5;«

— »vandindhold 4-6 %;«

— »højt indhold af monoumættede fedtsyrer i frugterne (overvejende oliesyre (72 %) og dernæst linolsyre (15 %) og palmitinsyre (10 %)).«

ændres som følger:

— »stærkt grønfarvede kimblade; et forhold mellem klorofyl a og b på 1,3 eller derover;«

— »vandindhold på 6 % eller derunder;«

— »højt indhold af monoumættede fedtsyrer i frugterne (overvejende palmitinsyre (10 % eller derover), linolsyre (15 % eller derover) og et oliesyreindhold på højst 72 %).«

»Pistacchio Verde di Bronte« adskiller sig væsentligt fra andre typer pistacienødder på grund af sin evne til at bevare en intens grøn farve, indtil den er helt moden, hvilket sikrer dens milde smag (som ikke er »grøn« eller fenolagtig). Den grønne farve skyldes ikke blot en høj koncentration af klorofyl, men først og fremmest en stærk dominans af klorofyl a i forhold til klorofyl b. Jo højere klorofyl a/b-forhold, jo højere kvalitet har pistacienødden fra Bronte (Bellomo, M. G., og B. Fallico, »Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (Pistacia vera) of different geographic origin.« *Journal of Food Composition and Analysis* (2007): s. 352-359). Det er således nødvendigt at sætte dette forholds maksimumsværdi op for at undgå et produktspild, som ikke er berettiget set ud fra et kvalitativt synspunkt.

Pistacienøddens vandindhold er blevet sat ned for bedre at beskytte produktet mod mug.

Fedtsyreindholdet påvirkes af flere parametre, som hænger sammen med breddegrad, jordsammensætning og klimaændringer. Det betragtes derfor som vigtigt ud fra et teknisk synspunkt, at indholdet af palmitinsyre, linolsyre og oliesyre udtrykkes på en anden måde. Hvad angår palmitinsyre og linolsyre, foreslås der med ændringen en tilladt minimumsværdi (et palmitinsyreindhold på 10 % eller derover og et linolsyreindhold på 15 % eller derover) samt en maksimumsværdi for oliesyre (højst 72 %).

Produktionsmetode

Artikel 5 — Forberedelsen af jordstykket

2. Sætningen:

»I forberedelsen af jordstykket til nye plantager indgår en nivellering, som forbedrer vandafledningen og letter dyrkningsarbejdet og grundgødskningen.«

ændres som følger:

»I forberedelsen af jordstykket til nye plantager indgår om muligt en nivellering, som forbedrer vandafledningen og letter dyrkningsarbejdet og grundgødskningen.«

Med dette ændringsforslag tages der højde for jordens karakteristika i nye plantager, hvor det ikke altid er muligt at forberede jordstykket, fordi jorden er vulkansk eller ligger i Etnas nationalpark.

Artikel 5 — Dyrkningsbestemmelser

3. Stykket:

»De særlige klima- og jordbundsforhold samt den afknopningsteknik, der anvendes i produktionsområdet for »Pistacchio Verde di Bronte« BOB, som beskrevet i artikel 3, øger antallet af naturlige artsvarianter og styrker plantebeskyttelsen.«

ændres som følger:

»Plantagerne til produktion af »Pistacchio Verde di Bronte« kan dyrkes på følgende måde:

— efter den konventionelle metode i henhold til regionen Siciliens og/eller internationale organisationers bestemmelser om god landbrugspraksis

— med integreret bekæmpelse af skadegørere i henhold til kravene i forordning (EF) nr. 1257/1999 og senere ændringer

— med økologisk bekæmpelse af skadegørere i henhold til kravene i forordning (EF) nr. 834/2007 og senere ændringer.

Plantageejeren skal foretage:

— årlig beskæring

— ukrudtsbekæmpelse

— afknopning det år, der ikke produceres, hvilket gør det muligt at øge antallet af naturlige artsvarianter og gavne plantebeskyttelsen

— aktiviteter for effektivt at tackle negativ stress, både af abiotisk og biotisk karakter.«

Med disse ændringer muliggør ovenstående stykke en større nøjagtighed i beskrivelsen af de tilladte dyrkningsregler i varespecifikationen og af de praksisser, som plantageejeren skal anvende i marken.

4. Følgende sætning tilføjes:

»Der planlægges et maksimalt tilladt toårigt udbytte på 1 700 kg produkt med skal pr. hektar.«

Medtagelsen af et maksimalt tilladt udbytte med skal pr. hektar har to formål. Det ene formål er at modvirke intensive landbrugspraksisser, som ville øge produktionen, men som kunne gå ud over kvaliteten. Det andet formål er at give et ekstra element af kontrol over produktionen af »Pistacchio Verde di Bronte«, så der er større kontrol med svindel.

Artikel 5 — Høst, opbevaring og forarbejdning

5. Sætningen:

»Høsten sker ved håndkraft ved at ryste træerne eller plukke frugterne ved hjælp af kurve, idet det sikres, at frugterne ikke falder ned på jorden.«

ændres som følger:

»Høsten sker ved at ryste træerne eller plukke frugterne ved hjælp af kurve, idet det sikres, at frugterne ikke falder ned på jorden.«

Ændringen gør det muligt at bruge mekaniske værktøjer såsom motordrevne rystemaskiner eller vibratorer, som letter indsamlingsprocessen, uden at det går ud over produktets kvalitet.

6. Sætningen:

»Derefter tørres produktet med skal straks ved direkte belysning eller med andre tørresystemer, så produktets temperatur holdes mellem 40 °C og 50 °C, indtil restvandindholdet i pistaciekernerne er på 4-6 %.«

ændres som følger:

»Derefter tørres produktet med skal straks ved direkte belysning eller med andre tørresystemer, så produktets temperatur holdes under 50 °C, indtil det maksimale restvandindhold i pistaciekernerne er på 6 %.«

Muligheden for også at tørre produktet ved temperaturer under 40 °C giver en bedre bevarelse af pistacienøddens farve.

Ved at ændre værdien er produktet bedre beskyttet mod mug, og dermed bliver dets holdbarhed forlænget.

7. Sætningen:

»Det tørrede produkt fyldes i ny jute-, papir- eller polyethylenemballage uden at komme i berøring med gulv og vægge i velventilerede og tørre lokaler.«

er ændret som følger:

»Det tørrede produkt fyldes i ny emballage i henhold til gældende lovgivning og opbevares uden at komme i berøring med gulv og vægge i velventilerede og tørre lokaler.«

Ændringen er nødvendig for at gøre det muligt at anvende beholdere af ethvert materiale, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning.

8. Sætningen:

»I perioden fra marts til oktober, alt afhængigt af vejrforholdene, skal produktet i sine forskellige former, dvs. med skal, uden skal eller uden skind, opbevares ved en temperatur på mellem 13 °C og 17 °C eller i lufttætte emballager, som er vakuumpakkede eller pakket i modificeret atmosfære.«

er ændret som følger:

»I perioden fra marts til oktober, alt afhængigt af vejrforholdene, skal produktet i sine forskellige former, dvs. med skal, uden skal eller uden skind, opbevares ved en temperatur på højst 15 °C eller i lufttætte emballager, som er vakuumpakkede eller pakket i modificeret atmosfære.«

Med ændringen af opbevaringstemperaturen tages der højde for temperaturerne i lagerlokalerne. Muligheden for at opbevare produktet ved temperaturer på højst 15 °C betyder navnlig, at produktet kan opbevares bedre og i længere perioder.

Mærkning

Artikel 8 — Emballering og mærkning

9. Sætningen:

»Endvidere skal der findes elementer, der identificerer pakkevirksomheden ved navn, firmabetegnelse og adresse, samt eventuelt navnet på den virksomhed, frugten kommer fra, bruttovægt og produktionsår.«

er ændret som følger:

»Endvidere skal der findes elementer, der identificerer pakkevirksomheden ved navn, firmabetegnelse og adresse, samt eventuelt navnet på den virksomhed, frugten kommer fra, nettovægt og produktionsår.«

Dette stykke er bragt i overensstemmelse med EU's mærkningsregler, som kræver, at det er fødevarens nettovægt og ikke bruttovægt, der angives.

Ajourføringer

Henvisningerne til forordning (EF) nr. 510/2006 er blevet ajourført med forordning (EU) nr. 1151/2012.

Den udpegede kontrolinstans erstattes med: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia »A. Mirri«, Via G. Marinuzzi 3, 90129 Palermo, tlf. +39 0916565328, fax +39 0916565437, e-mail: servizio certificazioni@izssicilia.it.

ENHEDSDOKUMENT

»PISTACCHIO VERDE DI BRONTE«

EU-nr.: PDO-IT-02144 — 7.6.2016

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Pistacchio Verde di Bronte«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Pistacchio Verde di Bronte« BOB er forbeholdt frugten med skal, uden skal eller uden skind fra planter af den botaniske art *Pistacia vera* og sorten *Napoletana*, også kaldet *Bianca* eller *Nostrale*, podet på *Pistacia terebinthus*. Op til 5 % planter af andre sorter og/eller med andre podestammer end *P. terebinthus* er tilladt. Procentsatsen beregnes på grundlag af det samlede antal planter i plantagen. Under alle omstændigheder er produkter fra planter af andre sorter end *Napoletana* ikke omfattet af certificeringen.

Ved afsætningen skal »Pistacchio Verde di Bronte« BOB opfylde de fælles kvalitetsnormer og desuden følgende fysiske og organoleptiske krav: stærkt grønfarvede kimblade; et forhold mellem klorofyl a og b på 1,3 eller derover; kraftig aromatisk smag uden antydning af mug eller fremmed smag; vandindhold på 6 % eller derunder; højt indhold af monoumættede fedtsyrer i frugterne (overvejende palmitinsyre (10 % eller derover), linolsyre (15 % eller derover) og et oliesyreindhold på højst 72 %).

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkning, høst og forarbejdning af »Pistacchio Verde di Bronte« sker i det geografiske område, der er identificeret i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet afsættes i nye emballager af forskellig type i henhold til gældende lovgivning senest to år efter høsten.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Pistacchio Verde di Bronte« må kun bringes i omsætning, hvis der er BOB-logo på hver eneste emballage.

Desuden skal betegnelsen »Pistacchio Verde di Bronte« være angivet på emballagen med klare og uudslettelige bogstaver, som er lette at skelne fra alle etikettens øvrige angivelser.

Endvidere skal der findes elementer, der identificerer pakkevirksomheden ved navn, firmabetegnelse og adresse, samt eventuelt navnet på den virksomhed, frugten kommer fra, nettovægt og produktionsår.

Den uge, hvor produktet er høstet, kan også angives. BOB-logoet viser en afbildning af vulkanen Etna og en pistacienød med teksten »Denominazione d'Origine Protetta DOP« ovenover og navnet »Pistacchio Verde di Bronte« nedenunder.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Pistacchio Verde di Bronte« dyrkes i kommunerne Bronte, Adrano og Biancavilla i provinsen Catania i en højde af 400-900 m over havets overflade.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Produktionsområdet er kendetegnet ved jord af vulkansk oprindelse og et halvtørt, subtropisk middelhavsklima med lange og tørre somre, idet nedbøren er koncentreret i efterårs- og vinterperioden, og med store temperaturforskelle mellem dag og nat. Disse jordbunds- og klimaforhold giver sammen med brugen af terpentintræet (*Pistacia terebinthus*), som mennesket har indført i området, frugten nogle særlige kvalitetsmæssige egenskaber (kraftig grønfarvning, der er typisk for området, aflang form, aromatisk smag og højt indhold af monoumættede fedtsyrer), som er svære at opnå i andre produktionsområder eller andre steder på Etnabjergmassivet. Denne særlige kombination af jordbundsfaktorer, klimafaktorer og menneskelige faktorer giver »Pistacchio Verde di Bronte« BOB de særlige kvaliteter, der gør den til et unikt produkt.

Dyrkningen af »Pistacchio Verde di Bronte« har været udbredt på Sicilien siden den arabisk dominerede periode (8. og 9. århundrede e.Kr.). Da det romerske kejserrige faldt fra hinanden efter barbarernes invasioner, blev Sicilien erobret af arabere (berbere fra Tunesien, muslimer og sorte fra Sudan), der beskrev Sicilien som »paradisets have«. Det var araberne, der ikke blot indførte dyrkning af citroner, appelsiner, sukkerrør, bomuld, palmer, papyrus og auberginer, men også af pistacienødder. Endnu i dag er »Pistacchio Verde di Bronte« den ingrediens, der er karakteristisk og typisk for sicilianske desserter og kager, især i området omkring Catania.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Pistacchio Verde di Bronte« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (den italienske stats tidende) nr. 56 af 8. marts 2016.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på internettet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

eller:

ved at gå direkte ind på webstedet for landbrugs-, fødevare- og skovbrugsministeriet (www.politicheagricole.it) og klikke på »Prodotti DOP e IGP« (øverst til højre på skærmen), derefter på »Prodotti DOP, IGP e STG« (til venstre på skærmen) og endelig på »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE«.

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 403/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 [1].

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»SCHWÄBISCHE SPÄTZLE«/»SCHWÄBISCHE KNÖPFLE«

EU-nr.: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015

BOB ( ) BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Adresse Dottingerstraße 69
72525 Münsingen
TYSKLAND

Legitim interesse:

Ansøgeren er identisk med den oprindelige ansøger. Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle er en sammenslutning af henholdsvis producenter og forarbejdningsvirksomheder af det pågældende produkt.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☐ Produktets betegnelse

— ☒ Beskrivelse af produktet

— ☐ Geografisk område

— ☐ Bevis for oprindelse

— ☒ Produktionsmetode

— ☒ Tilknytning

— ☐ Mærkning

— ☐ Andet

4. **Type ændring(er)**

— ☒ Ændring — der ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

— ☐ Ændring — der ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

b) *Beskrivelse*

1) I første punktum tilføjes efter »…ægbaseret pastaprodukt med friske æg«: »(tørret pastaprodukt) henholdsvis helæg og/eller friske æg (frisk pastaprodukt)«.

[1] EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

2) I slutningen af stk. 1 tilføjes følgende sætninger, som oprindeligt var indeholdt i afsnit e) Produktionsmetode:

»Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle sælges som frisk pastaprodukt direkte til konsum eller pasteuriseret og/eller nedkølet eller frosset. Endvidere sælges Spätzle også som tørret pastaprodukt med god holdbarhed«.

3) I stykket »Sammensætning«:

— tilføjes i første punktum efter »…er grovmel, friske æg«: »(tørret Spätzle/Knöpfle) henholdsvis helæg og/eller friske æg (frisk Spätzle/Knöpfle)«.

— I slutningen af stykket indsættes følgende sætning:

»Til frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle kan der tilsættes smagsneutral spiseolie uden farvende virkning«.

4) I stykket »Karakteristika«:

— Angivelserne vedrørende »Ægkvalitet« erstattes af:

»Ægkvalitet til tørret Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle: friske æg i overensstemmelse med gældende regler for pastaprodukter.

Ægkvalitet til frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle: helæg og/eller friske æg i overensstemmelse med gældende regler for pastaprodukter«.

— Efter »Grovmel« skal der i stedet for »… eller speltmel« stå »… og/eller spelt semulje«.

— Efter »Hvidt mel til frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle« skal der i stedet for »Durumhvedemel eller speltmel« stå »Durumhvedemel og/eller speltmel«.

— I slutningen af stykket indsættes følgende:

»Spiseolie, smagsneutral og uden farvende virkning: kan tilsættes frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle.«

Begrundelse:

1) Udskiftning af »friske æg« med »helæg« i forbindelse med frisk Spätzle/Knöpfle

Mens mange producenter af tørrede pastaprodukter selv udslår hønseæg og derefter forarbejder dem som friske æg inden for kort tid, er udslåning af hønseæg ikke almindelig hos producenter af friske pastaprodukter, medmindre der er tale om restauranter eller små håndværksvirksomheder.

Da upasteuriseret æggemasse i høj grad er sårbar over for mikrobielt fordærv, er der meget stor risiko for en negativ påvirkning af denne råvare og dermed også af slutproduktet, navnlig for producenter af friske pastaprodukter. Producenterne af friske pastaprodukter benytter derfor pasteuriserede helæg fra anerkendte leverandører.

Disse skal i henhold til EU's veterinær- og levnedsmiddellovgivning være godkendte og gennemføre en lang række rutinemæssige undersøgelser i forbindelse med råvaren (æg med skal) og slutproduktet. Undersøgelsen af råvaren indebærer en omfattende regelmæssig kontrol af vareleverancer, som omfatter opbevaringsforhold, luftkammerstørrelse og akkrediterede eksterne laboratoriers analyser af skadelige stoffer. Efter pasteuriseringen foretages der yderligere batchrelaterede kemisk-fysiske og mikrobiologiske analyser, som sikrer, at det leverede produkt er meget sikkert for så vidt angår friskhed, holdbarhed og bevarelse af egenskaberne. Navnlig bestemmelsen af organiske syrer (mælkesyre, beta-hydroxysmørsyre, ravsyre) har i denne sammenhæng stor informationsværdi om friskheden.

Friske æg kan i henhold til reglerne for pastaprodukter også stamme fra godkendte bedrifter, hvis de pasteuriserede ægprodukter leveres til pastaproducenterne inden for 24 timer, hvor de så skal forarbejdes inden for kort tid.

Den driftsmæssige gennemførelse heraf er imidlertid forbundet med vanskeligheder for producenterne af friske pastaprodukter, navnlig efter weekender og helligdage.

På den anden side tages der i denne sammenhæng ikke stilling til æggenes alder i reglerne for pastaprodukter, men derimod kun til den tid, der går fra udslåning til forarbejdning.

Afhængigt af opbevaringsforholdene inden udslåning har alderen imidlertid afgørende betydning for kvaliteten. Dette tages der imidlertid ikke hensyn til i reglerne. Der er ingen tvivl om, at der både med hensyn til hele æg og friske æg udelukkende anvendes æg i kvalitetsklasse A. Pasteuriserede helæg, der anvendes til fremstilling af friske ægbaserede pastaprodukter, har fra læggedatoen en maksimal holdbarhedsperiode på 14 dage. De omtalte holdbarhedsperioder er ikke anderledes for friske æg.

Af sagsfremstillingen fremgår det, at anvendelsen af helæg ved fremstillingen af frisk Spätzle/Knöpfle på den ene side opfylder kravene til produktionssikkerhed og på den anden side giver et resultat, der er mindst lige så godt som anvendelsen af friske æg, uden at resultere i kvalitetsmæssige forringelser af slutproduktet.

2) Beskrivelsen af de forskellige salgsformer for Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle som frisk og tørret pastaprodukt hører tematisk til i specifikationens afsnit b) og skal derfor flyttes dertil fra afsnit e).

3) Der kan tilsættes spiseolie

Friske pastaprodukter tørres hverken helt eller delvist efter fremstillingen. På grund af det i forhold til tørrede pastaprodukter højere vandindhold klæber de let til hinanden. For at forhindre dette er det nødvendigt at tilsætte spiseolie. Herved beholder de friske pastaprodukter deres konsistens og form, hvorved produktets kvalitet øges ved tilberedningen til forbrugeren. Pastaprodukterne er nemme at tage ud af emballagen og koge.

Anvendelsen af smagsneutral spiseolie uden farvende virkning sikrer, at smagen af og farven på Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle ikke ændrer sig.

Tilsætning af spiseolie er også normal praksis i restauranter og private husholdninger, når pastaprodukter tilberedes og opbevares. Ved tilberedningen af tørrede pastaprodukter tilsættes der normalt lidt olie for ligeledes at forhindre, at de klæber sammen.

Tilsætningen af spiseolie til frisk Spätzle/Knöpfle lever dermed op til de teknologiske krav og har ingen negativ indvirkning på produktets kvalitet og karakteristika.

4) I forbindelse med ændringen af »… eller speltmel« til »… og/eller speltsemulje« er der på den ene side tale om rettelsen af en konstateret fejl og på den anden side om en præcisering, der er i overensstemmelse med producenternes praksis, hvorefter fine gryn af hvede og speltsemulje også kan anvendes sammen.

Sidstnævnte gælder ligeledes for ændringen af »durumhvedemel eller speltmel« til »durumhvedemel og/eller speltmel«.

e) *Produktionsmetode*

I slutningen af afsnittet ændres sætningsleddet »…, ved friske pastaprodukter foretages der en nedkøling og eventuelt en pasteurisering og derefter en nedkøling til 2-7 °C som følger:

»…, ved friske pastaprodukter foretages der eventuelt en pasteurisering og derefter en nedkøling til 2-7 °C eller nedfrysning«.

Begrundelse:

Det drejer sig her om en redaktionel ændring samt den præciserende tilføjelse, at friske pastaprodukter også kan fryses ned. At der også sælges frosset Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle, fremgår allerede af afsnit b) Beskrivelse.

f) *Tilknytning til det geografiske område*

Produktets særlige karakter:

I første punktum tilføjes efter »…ægbaseret pastaprodukt med friske æg«: »(tørret pastaprodukt) henholdsvis helæg og/eller friske æg (frisk pastaprodukt)«.

Begrundelse:

Se begrundelse vedrørende udskiftning af »friske æg« med »helæg« ved frisk Spätzle/Knöpfle under b) Beskrivelse

ENHEDSDOKUMENT

»SCHWÄBISCHE SPÄTZLE«/»SCHWÄBISCHE KNÖPFLE«

EU-nr.: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Schwäbische Spätzle«/»Schwäbische Knöpfle«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.5. Pastavarer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle er et ægbaseret pastaprodukt med henholdsvis friske æg (tørret pastaprodukt) eller helæg og/eller friske æg (frisk pastaprodukt) i hjemmelavet stil. Det har en uregelmæssig form og en ru, porøs overflade. Pastaen kommes direkte i kogende vand eller dampes. Begge betegnelser bruges i dagligsprog om det samme produkt, de henviser til samme pasta og bruges synonymt. Det ægbaserede pastaprodukt kan være tykt eller tyndt og langt eller kort. Det er næppe muligt at sige, hvad det ene dækker frem for det andet, og betegnelserne bliver også regionalt benyttet forskelligt.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle sælges som frisk pastaprodukt direkte til konsum eller pasteuriseret og/eller nedkølet eller frosset. Endvidere sælges Spätzle også som tørret pastaprodukt med god holdbarhed.

Karakteristika:

Farve/udseende: naturfarvet, gyldengul til lysegul.

Form: ægbaseret pastaprodukt med uregelmæssig form; ru og porøs overflade; i hjemmelavet stil; formen varierer fra tyk til tynd og fra lang til kort.

Konsistens/tekstur: bidefast, kogefast/klistrer ikke, med ru overflade.

Ægkvalitet til Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle (tørret pastaprodukt): friske æg i overensstemmelse med gældende regler for pastaprodukter.

Ægkvalitet til Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle (frisk pastaprodukt): helæg og/eller friske æg i overensstemmelse med gældende regler for pastaprodukter.

Ægindhold pr. kg grovmel/hvidt mel:

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle (tørret pastaprodukt): mindst to æg/kg grovmel, normalt bliver der tilsat fire eller seks æg/kg grovmel.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle (frisk pastaprodukt): mindst otte æg/kg grovmel og hvidt mel.

Grovmel: durumhvedemel og/eller speltsemulje.

Hvidt mel til frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle: durumhvedemel og/eller speltmel.

Vand: frisk drikkevand.

Salt: kan tilsættes, maksimalt 1 %.

Krydderier, urter, spinat: kan tilsættes.

Citronsyre: kan tilsættes frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle.

Spiseolie, smagsneutral og uden farvende virkning: kan tilsættes frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ingredienserne til fremstilling af Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle er grovmel, friske æg (tørret Spätzle/Knöpfle) henholdsvis helæg og/eller friske æg (frisk Spätzle/Knöpfle), drikkevand. Der kan tilsættes salt (maksimalt 1 %), krydderier, urter og spinat. Ved frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle kan der tilsættes citronsyre, og grovmelet kan erstattes helt eller delvis af hvidt mel. Frisk Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle kan tilsættes smagsneutral spiseolie uden farvende virkning.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

For at sikre, at det traditionsrige og regionaltypiske produkt er autentisk og bliver ved med at være af høj kvalitet, skal fremstillingen af Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle finde sted i det afgrænsede geografiske område. Fremstillingen af friske og tørrede pastaprodukter foregår på samme måde indtil nedkølingen henholdsvis tørringen. Oprindeligt blev Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle håndlavet, og først fra begyndelsen af det 20. århundrede startede den maskinelle fremstilling af Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle. Ingredienserne blandes, og dejen ældes, indtil den bliver sej. Siden indførelsen af ældemaskiner er denne proces i vid udstrækning blevet mekaniseret. Dejen formes og lægges i kogende vand eller dampes. Dejens konsistens, den rigtige kogetemperatur og -tid kræver føling og erfaring, og det er svært at standardisere. Fabrikantens håndværksmæssige færdigheder og den regionale viden om forarbejdning er meget vigtige i den forbindelse. Ved tørrede pastaprodukter bliver Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle fortørret og derefter tørret, og ved friske pastaprodukter foretages der eventuelt en pasteurisering og derefter en nedkøling til 2-7 °C eller nedfrysning.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område Schwaben omfatter hele Baden-Württemberg og hele distriktet Schwaben i delstaten Bayern.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

I det geografiske område er der en århundredelang tradition for fremstilling af Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle, som er en meget vigtig del af det schwabiske køkken. Fabrikantens håndværksmæssige færdigheder og den regionale viden om forarbejdning er meget vigtige i den forbindelse. Oprindeligt blev Spätzle lavet med håndkraft, og Spätzle håndlavet på et bræt anses i dag for at være et særligt kvalitetsstempel. Af økonomiske årsager begyndte man i det geografiske område allerede i begyndelsen af det 20. århundrede med maskinel fremstilling af Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle i hjemmelavet stil, altså som om de var lavet i hånden. De første patenter, der var baseret på tidligere praksis, blev anmeldt (se for eksempel Deutsches Reichpatent 471046) for at sikre, at Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle bevarede den autentiske og hjemmelavede karakter. Der findes mange udstillinger, som viser, hvordan man traditionelt har fremstillet produktet i Schwaben, lige fra begyndelsen til i dag (se f.eks. »Spätzle und Knöpfle — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben«, Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen; »Spätzle — Schaben, pressen, hobeln«, Freilichtmuseum Beuren). De mange madlavningskonkurrencer og verdensrekorder i Spätzle-fremstilling viser det specielle ved det geografiske område og de menneskelige faktorer. Den viden, som de mennesker, der bor i området, har om fremstillingen, er blevet givet videre fra generation til generation og spiller en vigtig rolle for, hvordan produktet er i dag. Traditionen med Spätzlefremstilling i Schwaben kan føres tilbage til det 18. århundrede. I 1725 erklærede Rosino Lentilio, der var rådgiver og livlæge i Württemberg, at »Knöpflein« og »Spazen« er alt, hvad der er lavet af mel. Dengang var det meget almindeligt at bruge speltmel i det schwabisk-alemanniske område. Denne meget lidt krævende kornart, som trives på mager jord, var meget populær i den fattige region, som var domineret af husmandsbrug. Da speltmel har et højt indhold af protein (gluten), således at pastaen i svære tider også kunne laves uden tilsætning af æg, blev der dengang primært benyttet spelt til fremstillingen af Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle. Spätzle blev berømt i Münsinger Alb. Med industrialiseringen og den stigende velstand gik Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle fra at være almindelig hverdagskost til at være en kulinarisk specialitet på festdage. I beskrivelsen af en schwabisk landsby fra 1937 blev Spätzle kaldt en festspise. Året inden udnævnte hjemstavnsdigteren Sebastian Blau Spätzle til at være et symbol på schwabernes regionale identitet: »… Spätzle er grundstenen for vores køkken, det gør vores land ære, … det er alfa og omega på det schwabiske spisekort …«. I dette geografiske område, på netop de af naturen forfordelte steder, kunne der med de traditionelle regionale måder at fremstille Spätzle på og de højt udviklede håndværksmæssige færdigheder skabes et produkt af høj kvalitet. I dag indgår Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle i næsten alle pastaproducenters og restauranters sortiment, og siden 1980'erne er produktet også blevet eksporteret med stor succes For de mennesker, der bor i området, er produktet blevet et symbol på deres identitet. At Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle har stor betydning for det schwabiske køkken, fremgår bl.a. af en roman, der blev

offentliggjort i 1827, »Die Geschichte von den sieben Schwaben«. Ifølge den er det normalt i Schwabenland at spise fem gange om dagen, fem gange suppe, to gange med Knöpfle eller Spätzle. Elise Henle skrev i 1892, at det sømmer sig for en kvinde i Schwaben at vide, hvordan man laver Spätzle: »s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka«. I nyere tid har den schwabiske forfatter Siegfried Ruoß i sin kogebog »Schwäbische Spätzleküche« omtalt mere end 50 forskellige opskrifter med Spätzle fra Schwaben.

Produktets egenart

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle er til forskel fra andre pastaprodukter et ægbaseret pastaprodukt med henholdsvis friske æg (tørret pastaprodukt) eller helæg og/eller friske æg (frisk pastaprodukt) i hjemmelavet stil. Det har en uregelmæssig form og en ru, porøs overflade. Pastaen kommes direkte i kogende vand eller dampes. Den kan være tynd eller tyk, lang eller kort. Det er det eneste pastaprodukt, som allerede er blevet kogt en første gang under fremstillingen. Den fugtige dej bliver enten presset gennem hullerne i en metalplade eller løber selv gennem disse plader ned i kogevandet. Under denne proces bliver pastaen eventuelt skåret i stykker.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Oprindeligt hang det særlige ved Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle sammen med dets geografiske oprindelse på grund af det særlige renommé, som de hver især havde, alt efter hvor de kom fra. Der er her tale om en traditionsrig pastaspecialitet, som er typisk for det schwabiske område, og som især er kendt og skattet i regionen, men også uden for regionen. Det fremgår af de mange kommentarer, der er indkommet til de nationale myndigheder, og af en forbrugerundersøgelse fra 2002.

Der er også mange henvisninger i litteraturen, i aviser og i regionale kogebøger, hvilket understreger den fundamentale betydning og anseelse, som Spätzle/Knöpfle har i det schwabiske køkken, og at det er at betragte som »schwabisk nationalret«.

I dag indgår Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle i næsten alle pastaproducenters og restauranters sortiment, og siden 1980'erne er produktet også blevet eksporteret med stor succes. Den store anseelse, som Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle har, skyldes frem for alt den traditionelle, regionale fremstillingsmåde og de højt udviklede håndværksmæssige færdigheder, som findes i Schwaben til fremstilling af Spätzle, og som gør, at håndlavet Spätzle har et særlig godt renommé. Også den maskinelle fremstilling kræver føling og erfaring, så derfor er de håndværksmæssige færdigheder hos fabrikanterne og den regionale viden af meget stor betydning. Det må derfor antages, at det renommé, som Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle har, er nært knyttet til den region, produktet kommer fra.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle er meget velkendt hos forbrugerne og nyder på grund af sin regionale herkomst en særlig stor anseelse, hvilket kan forklares med den lange tradition som en specialitet i Schwaben og de dér udviklede færdigheder til fremstilling af Spätzle, og især håndlavet Spätzle anses for at være et særligt kvalitetsmærke. Ifølge en national undersøgelse fra 1965, der blev gennemført af Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G., er Spätzle i særlig grad værdsat i Stuttgart og Reutlingen. Schwabisk litteratur er også rig på digte om schwabernes livret, f.eks. digtet »Das Lob der Schwabenknöpfle«, som blev offentliggjort i Schwarzwälder Boten i 1838, digtet »Schwäbische Leibspeisa« eller »Spätzles-Lied«. Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle indgår desuden ved talrige fester og arrangementer og bliver også markedsført på turistområdet i form af specialitetsuger eller kurser, seminarer og konkurrencer om, hvordan man laver Spätzle. For nylig er Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle også begyndt at spille en rolle som kulinarisk ambassadør for Schwaben.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2016/26/Teil-7/20160701

BERIGTIGELSER

Berigtigelse til meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 1999/5/EF om radio- og teleterminaludstyr samt gensidig anerkendelse af udstyrets overensstemmelse

(Titler og referencer for harmoniserede standarder, som skal offentliggøres i henhold til EU's harmoniseringslovgivning)

(Den Europæiske Unions Tidende C 249 af 8. juli 2016)

(2016/C 403/11)

Side 4, standard EN 60065:2014:

I stedet for:

»Cenelec	EN 60065:2014 Audio-, video- og lignende elektroniske apparater — Sikkerhedskrav IEC 60065:2014 (ændret)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Anm. 2.1	17.11.2017	Artikel 3.1.a (& artikel 2 2006/95/EF)
	EN 60065:2014/AC:2016	Dette er den første offentliggørelse«			

læses:

»Cenelec	EN 60065:2014 Audio-, video- og lignende elektroniske apparater — Sikkerhedskrav IEC 60065:2014 (ændret)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Anm. 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.a (& artikel 2 2006/95/EF)
	EN 60065:2014/AC:2016	8.7.2016«			

Side 4, standard EN 60825-1:2014:

I stedet for:

»Cenelec	EN 60825-1:2014 Laserprodukters sikkerhed — Del 1: Klassificering af udstyr og krav IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Anm. 2.1	19.6.2017	Artikel 3.1.a (& artikel 2 2006/95/EF)«

læses:

»Cenelec	EN 60825-1:2014 Laserprodukters sikkerhed — Del 1: Klassificering af udstyr og krav IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Anm. 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.a (& artikel 2 2006/95/EF)«

Side 6, standard EN 61000-3-2:2014:

I stedet for:

»Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) — Del 3-2: Grænseværdier — Grænseværdier for udsendelse af harmoniske strømme (udstyrets strømforbrug op til og inklusive 16 A pr. fase) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Anm. 2.1	30.6.2017	Artikel 3.1.b«

læses:

»Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) — Del 3-2: Grænseværdier — Grænseværdier for udsendelse af harmoniske strømme (udstyrets strømforbrug op til og inklusive 16 A pr. fase) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Anm. 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.b«

Side 8 og 9, standard EN 62368-1:2014:

I stedet for:

»Cenelec	EN 62368-1:2014 Audio/video, informations og kommunikationsteknologiudstyr — Del 1: Sikkerhedskrav IEC 62368-1:2014 (ændret)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Anm. 2.1	20.6.2019	Artikel 3.1.a (& artikel 2 2006/95/EF)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Dette er den første offentliggørelse			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Dette er den første offentliggørelse			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015«			

læses:

»Cenelec	EN 62368-1:2014 Audio/video, informations og kommunikationsteknologiudstyr — Del 1: Sikkerhedskrav IEC 62368-1:2014 (ændret)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Anm. 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.a (& artikel 2 2006/95/EF)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016«			

Side 34, standard EN 301 908-13 V7.1.1

I stedet for:

»ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 IMT cellulære radionet — Harmoniseret EN, der dækker de væsentlige krav i R&TTE direktivets artikel 3, stk. 2 — Del 13: udviklet universelt jordbaseret radio adgang (E-UTRA) brugerudstyr (UE)	Dette er den første offentliggørelse	EN 301 908-13 V6.2.1 Anm. 2.1	30.9.2017	Artikel 3, stk. 2«

læses:

»ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 IMT cellulære radionet — Harmoniseret EN, der dækker de væsentlige krav i R&TTE direktivets artikel 3, stk. 2 — Del 13: udviklet universelt jordbaseret radio adgang (E-UTRA) brugerudstyr (UE)	8.7.2016	EN 301 908-13 V6.2.1 Anm. 2.1	12.6.2017	Artikel 3, stk. 2«

Side 36, standard EN 301 908-2 V7.1.1

I stedet for:

»ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 IMT cellulære netværk; Harmoniseret EN, der dækker de væsentlige krav i R&TTE direktivets artikel 3.2; Del 2: CDMA multibærebølge (UTRA FDD) brugerudstyr (UE)	Dette er den første offentliggørelse	EN 301 908-2 V6.2.1 Anm. 2.1	30.9.2017	Artikel 3, stk. 2«

læses:

»ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 IMT cellulære netværk; Harmoniseret EN, der dækker de væsentlige krav i R&TTE direktivets artikel 3.2; Del 2: CDMA multibærebølge (UTRA FDD) brugerudstyr (UE)	8.7.2016	EN 301 908-2 V6.2.1 Anm. 2.1	12.6.2017	Artikel 3, stk. 2«

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)

Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA