Den Europæiske Unions

Tidende

C 321

57. årgang

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

18. september 2014

Indhold

IV *Oplysninger*

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

Europa-Kommissionen

2014/C 321/01 Euroens vekselkurs 1

Den Europæiske Revisionsret

2014/C 321/02 Særberetning nr. 12/2014 »Er EFRU effektiv med hensyn til at finansiere projekter under EU's biodiversitetsstrategi 2020, der direkte fremmer biodiversitet?« 2

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2014/C 321/03 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 3

2014/C 321/04 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 3

DA

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 321/05 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 …. 4

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs [1]

17. september 2014

(2014/C 321/01)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	amerikanske dollar	1,2956	CAD	canadiske dollar	1,4218
JPY	japanske yen	139,05	HKD	hongkongske dollar	10,0425
DKK	danske kroner	7,4458	NZD	newzealandske dollar	1,5857
GBP	pund sterling	0,79360	SGD	singaporeanske dollar	1,6371
SEK	svenske kroner	9,2634	KRW	sydkoreanske won	1 341,81
CHF	schweiziske franc	1,2101	ZAR	sydafrikanske rand	14,1840
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9546
NOK	norske kroner	8,3040	HRK	kroatiske kuna	7,6255
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 505,64
CZK	tjekkiske koruna	27,532	MYR	malaysiske ringgit	4,1742
HUF	ungarske forint	313,70	PHP	filippinske pesos	57,408
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	49,7251
PLN	polske zloty	4,1876	THB	thailandske bath	41,771
RON	rumænske leu	4,4218	BRL	brasilianske real	3,0247
TRY	tyrkiske lira	2,8620	MXN	mexicanske pesos	17,0802
AUD	australske dollar	1,4302	INR	indiske rupee	78,9268

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

DEN EUROPÆISKE REVISIONSRET

Særberetning nr. 12/2014 »Er EFRU effektiv med hensyn til at finansiere projekter under EU's biodiversitetsstrategi 2020, der direkte fremmer biodiversitet?«

(2014/C 321/02)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 12/2014 »Er EFRU effektiv med hensyn til at finansiere projekter under EU's biodiversitetsstrategi 2020, der direkte fremmer biodiversitet?« er netop blevet offentliggjort.

Beretningen kan læses på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted: http://eca.europa.eu

Beretningen kan rekvireres gratis i papirudgave ved henvendelse til:

Den Europæiske Revisionsret
Publications (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tlf. +352 4398-1
E-mail: eca-info@eca.europa.eu

eller ved udfyldelse af en elektronisk ordreseddel på EU Bookshop.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2014/C 321/03)

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	22.8.2014
Varighed	22.8.2014-31.12.2014
Medlemsstat	Frankrig
Bestand eller bestandsgruppe	SRX/2AC4-C
Art	Rokker (*Rajiformes*)
Område	EU-farvande i IIa og IV
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	25/TQ43

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

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2014/C 321/04)

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	25.8.2014
Varighed	25.8.2014-31.12.2014
Medlemsstat	Nederlandene
Bestand eller bestandsgruppe	PLE/03AN.
Art	Rødspætte (*Pleuronectes platessa*)
Område	Skagerrak
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	26/TQ43

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

V

(Øvrige meddelelser)

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

(2014/C 321/05)

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 ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([2])

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN«/»SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN«

EF-nr.: DE-PGI-0105-01165 — 21.10.2013

BGB (X) BOB ( )

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

— ☐ Produktets navn

— ☒ Varebeskrivelse

— ☐ Geografisk område

— ☐ Bevis for oprindelse

— ☐ Fremstilling af beholderne

— ☐ Tilknytning til det geografiske område

— ☐ Mærkning

— ☐ Krav i nationale bestemmelser

— ☐ Andet [angives nærmere]

2. **Type ændring(er)**

— ☒ Ændring af enhedsdokument eller resumé

— ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort

— ☐ Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)

— ☐ Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006).

3. **Ændringer**

Ønskede ændringer:

b) Beskrivelse:

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Afsnittet »Sammensætning« affattes på følgende måde:

»***Sammensætning***

Dejkappe

Obligatoriske ingredienser

— groft mel af hård hvede og/eller hvedemel og/eller spelthvedemel og/eller spelt semulje

— hele æg

— vand

Valgfrie ingredienser:

— køkkensalt, jodberiget salt og havsalt

— urter og/eller spinat

— vegetabilsk olie

Hakkekød

Hovedingredienser:

Obligatoriske ingredienser:

— svinekød og/eller oksekød og/eller kalvekød

Valgfrie ingredienser:

— svær, flæsk og oksefedt

— røget brystflæsk, saltede kødvarer, (f.eks. Landjäger) og fersk skinke

— hele æg

— vand

— dybfrosne grøntsager, der er hjemmehørende i det geografiske område, og/eller friske grøntsager såsom spinat, bladbeder, gulerødder, løg (også stegte løg), ærter, bønner, kartofler, selleri, pastinak, porrer og vild hvidløg

— brød (hvidt brød, hvedebrød eller speltbrød — også tørret og revet som rasp eller brødkrummer)

— vegetabilsk olie

Krydderier (højst 3 %):

Valgfrie ingredienser:

— friske, tørrede eller frosne krydderier og urter, f.eks. persille, purløg, selleri, samt spiseurter og krydderiekstrakter

— sødemidler (sukker, dextrose, glucosesirup, rørsukker og honning)

— køkkensalt, jodberiget salt, havsalt, stensalt, krystalsalt, nitrit (anvendes udelukkende til hakkekødet under de valgfrie hovedingredienser: røget brystflæsk, saltede kødvarer og fersk skinke)

Andre tilsætningsstoffer end krydderier (højst 2 %):

Valgfrie ingredienser:

— ikke-modificeret stivelse

— fortykningsmidler (johannesbrød, guargummi eller xanthangummi)

— tekniske hjælpestoffer (citrat og fosfat)

— stabilisatorer (citrat, acetat og organiske syrer)

— hvedegluten og/eller majsgrovmel

— æggehvidepulver og æggepulver

— vegetabilsk olie

— antioxidanter (ascorbinsyre, natriumascorbat, citronsyre og citrat)

Hakkede grøntsager:

Hovedingredienser:

Obligatoriske ingredienser:

— dybfrosne grøntsager, der er hjemmehørende i det geografiske område, og/eller friske og/eller tørrede grøntsager såsom spinat, bladbeder, gulerødder, løg (også stegte løg), ærter, bønner, kartofler, selleri, pastinak, porrer, vild hvidløg og majs

Valgfrie ingredienser:

— mælkeprodukter, f.eks. spisekvark, frisk ost og ost

— brød (hvidt brød, hvedebrød eller speltbrød — også tørret og revet som rasp eller brødkrummer)

— hele æg

— vand

Krydderier (højst 3 %):

Valgfrie ingredienser:

— friske, tørrede eller frosne krydderier og urter, f.eks. persille, purløg, selleri, samt spiseurter og krydderiekstrakter

— sødemidler (sukker, dextrose, glucosesirup, rørsukker og honning)

— køkkensalt, jodberiget salt, havsalt og stensalt

Andre tilsætningsstoffer end krydderier (højst 2 %):

Valgfrie ingredienser:

— ikke-modificeret stivelse

— fortykningsmidler (johannesbrød, guargummi eller xanthangummi)

— tekniske hjælpestoffer (citrat/fosfat)

— stabilisatorer (citrat, acetat og organiske syrer)

— hvedegluten og/eller majsgrovmel

— æggehvidepulver og æggepulver

— vegetabilsk olie

— antioxidanter (ascorbinsyre, natriumascorbat, citronsyre og citrat)«.

Under »Kvalitetskriterier« suppleres beskrivelsen af dejkappens farve med følgende: »… eller grøn hhv. med grønt islæt, hvis der bruges spinat eller urter«.

Under fyldets »Konsistens« erstattes ordet »emulsionen« af »strukturen«.

Under »Kødindhold« erstattes udtrykket »mindst 8 % af samlet vægt« med »mindst 8 % af samlet vægt«.

Endvidere tilføjes følgende oplysninger om indholdet af grøntsager: »Grøntsagsindhold: mindst 20 % af samlet vægt; (ved grøntsagsfyld) fyldets grøntsagsindhold er mindst 30 %«.

Begrundelse:

De ønskede ændringer har til formål entydigt og udtømmende at definere de obligatoriske og valgfrie ingredienser, særlig for Maultaschen med grøntsagsfyld.

Denne anmodning sker på foranledning af de ansvarlige kontrolmyndigheder i Baden-Württemberg, som ønsker at skabe større klarhed over, hvilke ingredienser, der skal hhv. kan anvendes.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [3]

»SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN«/»SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN«

EF-nr.: DE-PGI-0105-01165 — 21.10.2013

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Schwäbische Maultaschen«/»Schwäbische Suppenmaultaschen«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.7. Pastaprodukter

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

Pastapose med fyld af hakket kød eller hakkede grøntsager.

Firkantede eller rullede. Friske eller emballerede. Koges eller steges, før de spises.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Sammensætning

Dejkappe

Obligatoriske ingredienser:

— groft mel af hård hvede og/eller hvedemel og/eller spelthvedemel og/eller spelt semulje

— hele æg

— vand

Valgfrie ingredienser:

— køkkensalt, jodberiget salt og havsalt

— urter og/eller spinat

— vegetabilsk olie

Hakkekød

Hovedingredienser:

Obligatoriske ingredienser:

— svinekød og/eller oksekød og/eller kalvekød

Valgfrie ingredienser:

— svær, flæsk og oksefedt

— røget brystflæsk, saltede kødvarer, (f.eks. Landjäger) og fersk skinke

— hele æg

— vand

[3] Se fodnote 2.

— grøntsagssorter, der er typiske for det geografiske område, og dybfrosne og/eller friske grøntsager såsom spinat, bladbeder, gulerødder, løg (også stegte løg), ærter, bønner, kartofler, selleri, pastinak, porrer, vild hvidløg og majs; de anvendte grøntsager kan stamme fra andre regioner

— brød (hvidt brød, hvedebrød eller speltbrød — også tørret og revet som rasp eller brødkrummer)

— vegetabilsk olie

Krydderier (højst 3 %):

Valgfrie ingredienser:

— friske, tørrede eller frosne krydderier og urter, f.eks. persille, purløg, selleri, samt spiseurter og krydderiekstrakter

— sødemidler (sukker, dextrose, glucosesirup, rørsukker og honning)

— køkkensalt, jodberiget salt, havsalt, stensalt, krystalsalt, nitrit (anvendes udelukkende til hakkekødet under de valgfrie hovedingredienser: røget brystflæsk, saltede kødvarer og fersk skinke)

Andre tilsætningsstoffer end krydderier (højst 2 %):

Valgfrie ingredienser:

— ikke-modificeret stivelse

— fortykningsmidler (johannesbrød, guargummi eller xanthangummi)

— hjælpemidler (citrat og fosfat)

— stabilisatorer (citrat, acetat og organiske syrer)

— hvedegluten og/eller majsgrovmel

— æggehvidepulver og æggepulver

— vegetabilsk olie

— antioxidanter (ascorbinsyre, natriumascorbat, citronsyre og citrat)

Hakkede grøntsager:

Hovedingredienser:

Obligatoriske ingredienser:

— grøntsagssorter, der er typiske for det geografiske område, og dybfrosne og/eller friske og/eller tørrede grøntsager såsom spinat, bladbeder, gulerødder, løg (også stegte løg), ærter, bønner, kartofler, selleri, pastinak, porrer, vild hvidløg og majs; de anvendte grøntsager kan stamme fra andre regioner

Valgfrie ingredienser:

— mælkeprodukter, f.eks. spisekvark, frisk ost og ost

— brød (hvidt brød, hvedebrød eller speltbrød — også tørret og revet som rasp eller brødkrummer)

— hele æg

— vand

Krydderier (højst 3 %):

Valgfrie ingredienser:

— friske, tørrede eller frosne krydderier og urter, f.eks. persille, purløg, selleri, samt spiseurter og krydderiekstrakter

— sødemidler (sukker, dextrose, glucosesirup, rørsukker og honning)

— køkkensalt, jodberiget salt, havsalt og stensalt

Andre tilsætningsstoffer end krydderier (højst 2 %):

Valgfrie ingredienser:

— ikke-modificeret stivelse

— fortykningsmidler (johannesbrød, guargummi eller xanthangummi)

— tekniske hjælpestoffer (citrat/fosfat)

— stabilisatorer (citrat, acetat og organiske syrer)

— hvedegluten og/eller majsgrovmel

— æggehvidepulver og æggepulver

— vegetabilsk olie

— antioxidanter (ascorbinsyre, natriumascorbat, citronsyre og citrat)

Kvalitetskriterier/mindstekrav til Schwäbische Maultasche med kødfyld eller grøntsagsfyld:

Farve/udseende:	Dejkappe, lysegul-lysegrå, eller grøn hhv med grønt islæt, hvis der bruges spinat eller urter Fyld: løst blandet med genkendelig struktur	
Form:	Rektangulær eller rullet	
Dimensioner:	Standardmaultasche:	Længde: 55-100 mm Bredde: 50-90 mm Højde: 15-25 mm
	Suppenmaultasche:	Længde: 10-55 mm Bredde: 10-50 mm Højde: 5-20 mm
Vægt:	Standardmaultasche: Suppenmaultasche:	40-150 g 10-40 g
Konsistens:	Dejkappen er fast og ikke klæbrig, fyldet er blødt, strukturen bibeholdt	
Hele æg:	Hele æg af kvalitetsklasse A, mindst 23 % tørstofindhold	
Kødindhold:	mindst 8 % af samlet vægt	
(ved kødfyld)	Proteinindhold: Hakket kød: BEFFE-indhold mindst 7 % (BEFFE — Bindegewebsei-weißfreies Fleischeiweiß, bindevævsproteinfrit kødprotein)	
Grøntsagsindhold:	at mindst 20 % af samlet vægt	
(ved grøntsagsfyld)	Fyldets grøntsagsindhold er mindst 30 %.	

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

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

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

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område Schwaben omfatter hele Baden-Württemberg samt hele amtet Schwaben i fristaten Bayern.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Schwäbische Maultasche har en århundredgammel tradition i det afgrænsede geografiske område. Foruden at være den traditionelle fastespise på skærtorsdag er Maultaschen i Schwaben i mellemtiden blevet en populær ret hele året rundt. Næsten alle slagterbutikker, kødvareproducenter og traditionelle restauranter i Schwaben sælger nu Maultaschen.

5.2. *Produktets egenart*

Schwäbische Maultasche er en traditionel svabisk specialitet, som værdsættes meget af forbrugerne. Ingen anden svabisk ret er så afholdt og kendt som specialitet langt ud over Schwabens grænser (Baden-Württemberg samt amtet Schwaben i fristaten Bayern) som schwäbische Maultasche. Schwäbische Maultasche nævnes ofte sammen med områdets kendte personligheder og vigtigste opfindelser.

Maultaschen omtales i den svabiske litteratur og forbindes med en lang række festligheder og skikke i Schwaben.

Hvert efterår fejrer man i Freiberg am Neckar den traditionelle »Maultaschenfest«. Der vælges endog en »Maultaschenkönigin« i kommunen Baiersbronn. Også for turismen spiller Maultasche en rolle. Rundt om den historiske residensby Bad Urach går således den såkaldte Maultaschen-Weg, hvorfra der er udsigt ud over det svabiske landskab, og hvor man kan prøve kulinariske specialiteter.

Regionen Schwaben har flere verdensrekorder i forbindelse med Maultaschen: i 1982 fremstillede en restauratør fra Maulbronn i Schwaben på 22 minutter 1 134 Maultaschen og slog dermed den rekord, som en slagtermester fra Stuttgart-Untertürkheim havde sat et år tidligere. Den samme restauratør blev i 1987 optaget i Guinness rekordbog med en kæmpestor Maultasche. Ti år senere, i 1997, satte en række kokke fra Freiberg am Neckar en ny rekord. Denne rekord blev imidlertid kort efter slået i år 2000 af nogle kokke fra Baiersbronn.

Den svabiske litteratur er rig på digte og historier med tilknytning til Maultasche. Den svabiske forfatter Thaddäus Troll sammenlignede endog med et glimt i øjet svabernes identitet med en Maultasche. Den svabiske dialektdigter Heinz Eugen Schramm skrev et digt om fremstillingen af Maultasche. Den svabiske dialektdigter Heinz Eugen Schramm skrev et digt om fremstillingen af Maultasche.

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

Schwäbische Maultasche har i kraft af den lange tradition og forankring i Schwabens kultur udviklet sig til en regional specialitet, der er kendt og afholdt ud over Schwabens grænser, og hvis anseelse beror på den geografiske oprindelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ([4]))

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30499901.6

([4]) Se fodnote 2.

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

Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA