

Europeiska unionens officiella tidning

C 315



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtioandra årgången

23 december 2009

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN

Kommissionen

2009/C 315/01

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾ 1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN

Kommissionen

2009/C 315/02

Eurons växelkurs 2

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

V Yttranden

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

Kommissionen

2009/C 315/03	Inbjudan att lämna projektförslag – EAC/01/10 – Programmet Aktiv ungdom 2007–2013	3
---------------	---	---

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Kommissionen

2009/C 315/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

ANDRA AKTER

Rådet

2009/C 315/05	Meddelande till de personer, enheter och organ som rådet har fört in i den förteckning över personer, enheter och organ i fråga om vilken artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 329/2007 är tillämplig (bilaga V)	9
2009/C 315/06	Meddelande till de personer, enheter och organ som har förts in av rådet på den förteckning över personer, enheter och organ som artikel 6 i rådets förordning (EU) nr 1284/2009 är tillämplig på (bilaga II)	10
2009/C 315/07	Meddelande till personer, grupper och enheter på den förteckning som anges i artikel 2.3 i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism (se bilagan till rådets förordning (EU) nr 1285/2009 av den 23 december 2009)	11



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

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

KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX)****(Text av betydelse för EES)****(2009/C 315/01)**

Kommissionen beslutade den 16 december 2009 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på tyska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
 - i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5720. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH
ORGAN

KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾**22 december 2009**

(2009/C 315/02)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	US-dollar	1,4279	AUD	australisk dollar	1,6259
JPY	japansk yen	130,83	CAD	kanadensisk dollar	1,5109
DKK	dansk krona	7,4420	HKD	Hongkongdollar	11,0744
GBP	pund sterling	0,89305	NZD	nyzeeländsk dollar	2,0294
SEK	svensk krona	10,4295	SGD	singaporiensk dollar	2,0076
CHF	schweizisk franc	1,4987	KRW	sydkoreansk won	1 685,05
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	11,0340
NOK	norsk krona	8,3650	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,7498
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,2830
CZK	tjeckisk koruna	26,266	IDR	indonesisk rupiah	13 543,20
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	4,9100
HUF	ungersk forint	274,28	PHP	filippinsk peso	66,389
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	43,6041
LVL	lettisk lats	0,7080	THB	thailändsk baht	47,492
PLN	polsk zloty	4,1770	BRL	brasiliansk real	2,5468
RON	rumänsk leu	4,2193	MXN	mexikansk peso	18,4699
TRY	turkisk lira	2,1798	INR	indisk rupie	66,8200

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

KOMMISSIONEN

INBJUDAN ATT LÄMNA PROJEKTFÖRSLAG – EAC/01/10

Programmet Aktiv ungdom 2007–2013

(2009/C 315/03)

INLEDNING

Denna inbjudan att lämna projektförslag grundar sig på Europaparlamentets och rådets beslut nr 1719/2006/EG ⁽¹⁾ av den 15 november 2006 om inrättande av programmet "Aktiv ungdom" för perioden 2007–2013. Mer ingående uppgifter om vilka villkor som gäller för denna inbjudan att lämna projektförslag finns i programhandledningen för Aktiv ungdom (2007–2013), som offentliggjorts på webbplatsen Europa (se punkt VIII). Programhandledningen utgör en integrerad del av denna inbjudan att lämna projektförslag.

I. Mål och prioriteringar

I beslutet om inrättande av programmet Aktiv ungdom fastställs följande allmänna mål:

- Främja ungdomars aktiva medborgarskap i allmänhet och deras europeiska medborgarskap i synnerhet.
- Utveckla solidaritet och främja tolerans bland ungdomar, särskilt för att främja den sociala sammanhållningen i Europeiska unionen.
- Främja förståelse mellan ungdomar i olika länder.
- Bidra till att förbättra stödstrukturer för ungdomsverksamhet och till att öka det civila samhällets kapacitet på ungdomsområdet.
- Främja europeiskt samarbete på ungdomsområdet.

De allmänna målen ska förverkligas genom projekt som beaktar nedanstående ständiga prioriteringar:

- Europeiskt medborgarskap.
- Ungdomars delaktighet.
- Kulturell mångfald.
- Integration av ungdomar med sämre förutsättningar.

⁽¹⁾ EUT L 327, 24.11.2006, s. 30. Programmet går i Sverige under benämningen "Ung och aktiv i Europa".

Förutom ovannämnda ständiga prioriteringar finns det för år 2010 följande särskilda prioriteringar:

- Europeiska året för bekämpning av fattigdom och social utestängning

Målet med denna prioritering är att främja projekt som syftar till att göra ungdomar mer medvetna om allas ansvar för att bekämpa såväl fattigdom som marginalisering och främja integration av grupper med sämre förutsättningar. Detta rör särskilt dels projekt som är inriktade på att få ungdomar att reflektera över hur man kan förebygga fattigdom, vilka konsekvenser den kan få och vilka utvägar man kan finna från den, dels projekt som syftar till att bekämpa marginalisering och olika former av diskriminering, t.ex. på grund av såväl kön som funktionshinder, etnisk, religiös och språklig bakgrund eller invandrarbakgrund. Särskild vikt kommer i detta sammanhang att läggas vid projekt som främjar aktivt deltagande av a) ungdomar med funktionshinder, för att uppmuntra till dialog mellan ungdomar med och utan funktionshinder, och projekt som är inriktade på frågor som rör funktionshinder i vårt samhälle, b) ungdomar med invandrarbakgrund samt ungdomar från etniska, religiösa och språkliga minoriteter. I detta sammanhang kommer särskild vikt att läggas vid projekt som främjar aktivt deltagande av ungdomar från den romska gruppen, när detta är relevant.

- Ungdomsarbetslöshet och främjande av unga arbetslösas aktiva deltagande i samhället

Målet med denna prioritering är att främja projekt som bekämpar ungdomsarbetslöshet och som stimulerar unga arbetslösas aktiva deltagande i samhället.

- Ökad medvetenhet om och mobilisering av ungdomar för att arbeta med de globala utmaningarna (t.ex. hållbar utveckling, klimatförändringar, migration, FN:s millennieutvecklingsmål).

Målet med denna prioritering är att främja projekt som syftar till att göra ungdomar mer medvetna om sin roll som aktiva medborgare i en global värld, och att skapa en känsla av global solidaritet och engagemang i samband med aktuella frågor.

II. Programmens uppbyggnad

Målen i Aktiv ungdom ska förverkligas genom fem programområden.

Denna inbjudan att lämna projektförslag rör stöd till följande områden och delområden:

Programområde 1 – Ungdom för Europa

- **Delområde 1.1 – Ungdomsutbyten** (varar upp till 15 månader): Ungdomsutbyten ger grupper av ungdomar från olika länder möjlighet att träffas och lära av varandras kulturer. Grupperna planerar tillsammans sitt ungdomsutbyte kring ett tema av gemensamt intresse.
- **Delområde 1.2 – Ungdomsinitiativ** (varar mellan 3 och 18 månader): Detta delområde stöder gruppprojekt som utformas på lokal, regional och nationell nivå. Det stöder också nätverksbyggande mellan liknande projekt i olika länder i syfte att stärka projektens europeiska dimension samt att öka samarbetet och utbytet av erfarenheter mellan ungdomar.
- **Delområde 1.3 – Ungdomsdemokratiprojekt** (varar mellan 3 och 18 månader): Detta delområde stöder ungdomars medverkan i det demokratiska livet på lokal, regional, nationell och internationell nivå.

Programområde 2 – Europeiska volontärtjänsten

Syftet med detta programområde är att stödja ungdomars deltagande i olika former av volontärverksamhet, både inom och utanför Europeiska unionen. Här deltar personer enskilt eller i grupper i ideell och oavlönad verksamhet utomlands (varar upp till 24 månader).

Programområde 3 – Ungdom i världen

- **Delområde 3.1 – Samarbete med Europeiska unionens grannländer** (varar upp till 15 månader): Detta delområde stöder projekt tillsammans med partnerländer i EU:s grannskap, nämligen utbytes-, utbildnings- och nätverksprojekt för ungdomar.

Programområde 4 – Stödstrukturer för ungdomar

- **Delområde 4.3 – Utbildning och nätverksbyggande för aktiva inom ungdomsarbete och ungdomsorganisationer** (varar mellan 3 och 18 månader): Detta delområde stöder särskilt utbyte av erfarenheter, sakkunskap och god praxis mellan dessa personer. Stöd ges också till verksamhet som kan leda till varaktiga projekt, partnerskap och nätverk av god kvalitet.

Programområde 5 – Stöd till europeiskt samarbete på ungdomsområdet

- **Delområde 5.1 – Möten för ungdomar och personer som ansvarar för ungdomspolitiken** (varar mellan 3 och 9 månader): Detta delområde stöder samarbete, seminarier och strukturerad dialog mellan ungdomar, aktiva inom ungdomsarbetet och dem som ansvarar för ungdomspolitiken.

III. Vem kan söka?

Ansökningar kan lämnas in av

- ideella organisationer eller föreningar,
- offentliga organ på lokal eller regional nivå,
- informella ungdomsgrupper,
- organ som är verksamma på europeisk nivå inom ungdomsområdet,
- internationella ideella organisationer,
- vinstdrivande organ som anordnar ett ungdoms-, idrotts- eller kulturevenemang.

De sökande ska vara lagligen etablerade i ett av programlanden eller ett partnerland bland EU:s grannländer på västra Balkan.

Några av programområdena är dock inriktade på ett mer begränsat antal projektansvariga. Därför fastställs i programhandledningen särskilt för varje programområde/delområde vem som kan söka.

IV. Länder som får delta

Programmet är öppet för deltagande från följande länder:

- a) EU:s medlemsstater.
- b) Eftaländer som är parter till EES-avtalet, i enlighet med bestämmelserna i det avtalet (Island, Liechtenstein och Norge).
- c) Kandidatländer som omfattas av en strategi inför anslutningen, i enlighet med de allmänna principerna och villkoren i de ramavtal som slutits om deras deltagande i gemenskapens program (Turkiet).
- d) Tredjeländer som har undertecknat avtal med gemenskapen med relevans för ungdomsområdet.

Några av programområdena är dock inriktade på ett mer begränsat antal länder. Därför fastställs i programhandledningen särskilt för varje programområde/delområde vilka länder som kan delta.

V. Tilldelningskriterier

i) För delområdena 1.1, 1.2, 3.1 och 4.3 samt programområde 2 kommer följande tilldelningskriterier att tillämpas:

- Relevansen för målen och prioriteringarna i programmet (30 %).
- Kvaliteten på de projekt och metoder som föreslås (50 %).
- Deltagarnas och de projektansvarigas profiler (20 %).

ii) För delområde 1.3 kommer följande tilldelningskriterier att tillämpas:

- Relevansen för målen och prioriteringarna i programmet (30 %).
- Kvaliteten på det projekttema som föreslås (20 %).
- Kvaliteten på de projekt och metoder som föreslås (30 %).
- Deltagarnas och de projektansvarigas profiler och antal (20 %).

iii) För delområde 5.1 kommer följande tilldelningskriterier att tillämpas:

- Relevansen för målen och prioriteringarna i programmet (20 %).
- Relevansen för målen med EU:s ungdomspolitik (20 %).
- Kvaliteten på de projekt och metoder som föreslås (40 %).
- Deltagarnas och de projektansvarigas profiler och antal (20 %).

VI. Budget och varaktighet

Budgeten har fastställts till 885 miljoner euro för åren 2007–2013. Beslut om den årliga budgeten fattas av budgetmyndigheten.

Planerad budget 2010 för följande programområden och delområden:

Delområde 1.1	Ungdomsutbyten	28 826 417
Delområde 1.2	Ungdomsinitiativ	10 271 681
Delområde 1.3	Ungdomsdemokratiprojekt	6 423 262
Programområde 2	Europeiska volontärtjänsten	43 055 567
Delområde 3.1	Samarbete med Europeiska unionens grannländer	8 206 160
Delområde 4.3	Utbildning och nätverksbyggande för aktiva inom ungdomsarbete och ungdomsorganisationer	14 029 397
Delområde 5.1	för ungdomar och personer som ansvarar för ungdomspolitiken	4 507 356

VII. Sista ansökningsdag

Ansökan ska senast lämnas in den ansökningsdag som svarar mot projektets startdatum, se nedan. För projekt som lämnas in till ett nationellt programkontor finns fem *ansökningstillfällen* per år:

Projekt som startar den	Sista ansökningsdag
1 maj och 30 september	1 februari
1 juli och 30 november	1 april
1 september och 31 januari	1 juni
1 december och 30 april	1 september
1 februari och 31 juli	1 november

För projekt som lämnas in till genomförandeorganet finns tre ansökningstillfällen per år:

Projekt som startar den	Sista ansökningsdag
1 augusti och 31 december	1 februari
1 december och 30 april	1 juni
1 mars och 31 juli	1 september

VIII. Ytterligare upplysningar

Ytterligare upplysningar finns i programhandledningen för Aktiv ungdom, på följande webbplatser:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2009/C 315/04)

1. Kommissionen mottog den 14 december 2009 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 och till följd av ett hänskjutande enligt artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen Louis Dreyfus S.A.S. (*LD*, Frankrike), Financière Lov S.A.S. (*Fin Lov*, Frankrike) och Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Étrangers à Monaco (*SBM*, Monaco) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i förordningen förvärvar gemensam kontroll över Mangas Gaming S.A.S. (*MG*, Frankrike) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- *LD*: Handel med spannmål, råvaror (ris, socker, etanol, kaffe, bomull, citrusfrukter, oljeväxter, osv.), energi och fastigheter,
- *Fin Lov*: Holdingbolag som ingår i Lov-koncernen. Lov-koncernen är för närvarande verksamt främst inom audiovisuell produktion, hotellverksamhet, online-spel (via *MG*), energi och förmedling av musik online,
- *SBM*: Hotell- och restaurangverksamhet, kasinon och fastigheter. Verksamt inom online-spel via sin andel i *MG*,
- *MG*: Online-spel.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av förordning (EG) nr 139/2004, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301 eller 22967244) eller per post, med angivande av referens COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming, till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 56, 5.3.2005, s. 32.

ANDRA AKTER

RÅDET

Meddelande till de personer, enheter och organ som rådet har fört in i den förteckning över personer, enheter och organ i fråga om vilken artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 329/2007 är tillämplig (bilaga V)

(2009/C 315/05)

Följande information lämnas för kännedom till de personer, enheter och organ som förtecknas i bilaga V till rådets förordning (EG) nr 329/2007 av den 27 mars 2007 ⁽¹⁾.

Europeiska unionens råd har beslutat att de personer, enheter och organ som upptas i ovannämnda förteckning uppfyller kriterierna enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 329/2007 av den 27 mars 2007 om restriktiva åtgärder mot Demokratiska folkrepubliken Korea och att de därför har förts in i bilaga V till den förordningen. I förordningen föreskrivs att alla penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser som tillhör de berörda personerna, enheterna eller organen ska frysas samt att inga penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser får göras tillgängliga för sådana personer, enheter eller organ, vare sig direkt eller indirekt.

De berörda personerna, enheterna och organen uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheter i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga som anges på webbplatserna i bilaga II till förordningen med en ansökan om tillstånd att få använda frysta penningmedel för grundläggande behov eller särskilda betalningar (jfr artiklarna 7 och 8 i förordningen).

De berörda personerna, enheterna och organen får inkomma med en ansökan, tillsammans med styrkande handlingar, till rådet om att beslutet att föra upp dem på den ovannämnda förteckningen bör omprövas.

Ansökningarna ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

De berörda personerna, enheterna och organen uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets förordning vid Europeiska unionens tribunal enligt villkoren i artikel 263.4 och 263.6 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

⁽¹⁾ EUT L 88, 29.3.2007, s. 1.

Meddelande till de personer, enheter och organ som har förts in av rådet på den förteckning över personer, enheter och organ som artikel 6 i rådets förordning (EU) nr 1284/2009 är tillämplig på (bilaga II)

(2009/C 315/06)

Följande information lämnas för kännedom till de personer, enheter och organ som förtecknas i bilaga II till rådets förordning (EU) nr 1284/2009 av december 2009 ⁽¹⁾.

Europeiska unionens råd har beslutat att de personer, enheter och organ som står på den ovan nämnda förteckningen uppfyller kriterierna i artikel 6 i rådets förordning (EU) nr 1284/2009 av december 2009 om införande av vissa specifika restriktiva åtgärder mot Republiken Guinea, och de har följaktligen förts in i bilaga II till den förordningen. I förordningen föreskrivs att penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser som tillhör de berörda personerna, enheterna eller organen ska frysas samt att inga penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser får göras tillgängliga för sådana personer, enheter eller organ, vare sig direkt eller indirekt.

De berörda personerna, enheterna och organen uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheterna i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga på den webbplats som anges i bilaga III till förordningen med en ansökan om tillstånd att få använda frysta penningmedel för grundläggande behov eller särskilda betalningar (se artiklarna 8 och 9 i förordningen).

De berörda personerna, enheterna eller organen får inkomma med en ansökan, tillsammans med styrkande handlingar, till rådet om att beslutet att föra upp dem på den ovannämnda förteckningen bör omprövas.

Ansökningar ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

De berörda personerna, enheterna och organen uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets förordning vid Europeiska unionens tribunal enligt villkoren i artikel 263.4 och 263.6 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

⁽¹⁾ EUT L 346, 23.12.2009.

Meddelande till personer, grupper och enheter på den förteckning som anges i artikel 2.3 i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism

(se bilagan till rådets förordning (EU) nr 1285/2009 av den 23 december 2009)

(2009/C 315/07)

Följande information lämnas för kännedom till de personer, grupper och enheter som förtecknas i rådets förordning (EU) nr 1285/2009 ⁽¹⁾ av den 23 december 2009.

Europeiska unionens råd har beslutat att skälen för att föra upp de personer, grupper och enheter som upptas i ovannämnda förteckning över personer, grupper och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder enligt rådets förordning (EG) nr 2580/2001 av den 27 december 2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism ⁽²⁾ fortfarande äger giltighet. Rådet har därför beslutat att låta dessa personer, grupper och enheter kvarstå i förteckningen.

Förordning (EG) 2580/2001 föreskrivs att alla penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser som tillhör de berörda personerna, grupperna och enheterna ska frysas samt att inga penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser får göras tillgängliga för dem, vare sig direkt eller indirekt.

De berörda personerna, grupperna och enheterna uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheterna i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga enligt bilagan till förordningen med en ansökan om tillstånd att få använda frysta penningmedel för grundläggande behov eller särskilda betalningar enligt artikel 5.2 i förordningen. En uppdaterad förteckning över behöriga myndigheter finns på Internet på följande adress:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

De berörda personerna, grupperna och enheterna får ansöka om att erhålla rådets motivering till varför de kvarstår i den ovannämnda förteckningen (såvida motiveringen inte redan har delgetts dem). Ansökningarna ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

De berörda personerna, grupperna och enheterna får när som helst till den adress som angetts ovan till rådet inkomma med en ansökan, tillsammans med styrkande handlingar, om att beslutet att föra upp dem och låta dem kvarstå i ovannämnda förteckning bör omprövas. Sådana ansökningar kommer att behandlas när de har mottagits. Härvid uppmärksammas de personer, grupper och enheter som berörs på rådets regelbundna översyn av förteckningen enligt artikel 1.6 i gemensam standpunkt 2001/931/Gusp. För att ansökningarna ska kunna beaktas vid nästa översyn bör de inlämnas **inom två månader från och med dagen för offentliggörande av detta meddelande.**

De berörda personerna, grupperna och enheterna uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets förordning vid Europeiska unionens tribunal enligt villkoren i artikel 263.4 och 263.6 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

⁽¹⁾ EGT L 346, 23.12.2009.

⁽²⁾ EGT L 344, 28.12.2001, s. 70.

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 315/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”SAUCISSE DE MORTEAU” eller ”JÉSUS DE MORTEAU”

EG-nr: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

”Saucisse de Morteau” eller ”Jésus de Morteau”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta, etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

”Saucisse de Morteau” är en rak korv med jämn, cylindrisk form och en diameter på minst 40 mm (diameter på den tarm som korven stoppas i) som framställs av fläskkött. ”Saucisse de Morteau” stoppas i ofärgad naturtarm av gris (uppåtstigande tjocktarm eller nedåtgående tjocktarm). Tarmen försluts i ena änden med en träsprint och i andra änden med en tråd av naturfiber. Träsprinten är en liten pinne av trä.

”Jésus de Morteau” är en särskild variant av ”Saucisse de Morteau”. Denna raka, cylindriska korv är mer ojämn till formen och har en diameter på minst 65 mm (diameter på den tarm som korven stoppas i). Även ”Jésus de Morteau” stoppas i ofärgad naturtarm av gris (uppåtstigande tjocktarm eller blindtarm). Om korven stoppas i blindtarm används inte träsprinten systematiskt, eftersom blindtarmen är naturligt sluten i ena änden.

”Saucisse de Morteau” och ”Jésus de Morteau” kan dock se olika ut beroende på de olika typer av tarmar som används. I tillagat tillstånd har de båda korvarna en grovhackad men jämn snittyta som är väl sammanhållen och fast.

Det är rökningen som ger ”Saucisse de Morteau” och ”Jésus de Morteau” deras typiska bärnstensfärg, en blandning av brunt och guld. Korven är dock inte helt enfärgad. ”Saucisse de Morteau” och ”Jésus de Morteau” tillverkas av en blandning av magert griskött och fast griskött som hackats grovt och blandats. Genom den genomskinliga tarmen syns därför mörkare fläckar från det magra grisköttet och ljusa fläckar från fettet. ”Saucisse de Morteau” och ”Jésus de Morteau” har en kännetecknande tät och sammanhängande konsistens.

Rökdoften är en tydligt framträdande egenskap hos "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau". Den uppnås genom att man använder sågspån och ved från barrträd vid rökningen och genom att man röker korven långsamt. Doften är tydligt framträdande i den råa produkten. När man äter den tillagade korven framträder en balanserad och bestående röksmak som varken är sur eller bitter. "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" har även en karakteristisk köttsmak, och de är varken för torra eller för feta.

Tillagade har "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" en konsistens som är karaktäristiskt mjuk och spänstig med en grovhackad och tät sammansättning. När man äter korven ska den varken vara hård eller gummiaktig, utan fast och saftig.

"Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" har följande fysiokemiska egenskaper:

Fukthalt i fettfri produkt:	upp till 75 % (i rå produkt)
Lipider:	upp till 30 % vid fukthalt på 75 % (i rå produkt)
Kollagen/proteider:	max 16 % (i rå produkt)
Sockeromängd:	upp till 1 % vid fukthalt på 75 % (i rå produkt)

3.3 Råvaror:

Kvalitetskriterier för val av kött

Uppfödning

Gödgrisarna är suggor och kastrerade galtar. Okastrerade galtar, galtar som saknar båda eller en av testiklarna, hermafroditer eller utslagssuggor godtas inte. Andelen slaktsvin som är känsliga för halotan måste vara mindre än 3 % och de måste vara fria från allelen Rn-.

För att kontrollera de sanitära förhållandena i uppfödningen och begränsa användandet av tillsatser och behandlingar utförs mellan varje uppfödningsslag en rutin med rengöring, desinfektion och torkning i varje skede av uppfödningen av slaktsvin. Användning av lugnande medel är förbjuden 48 timmar innan djuren lämnar uppfödningsgården och under transporten. Vid pålastningen ska djuren ha fastat i minst 12 timmar.

Slaktning och styckning

Grisarna får vänta minst två timmar innan de slaktas, och de duschas vid ankomsten till slakteriet och en halvtimme innan de bedövas.

Varmvikten för grisarnas slaktkroppar måste vara minst 80 kg. Mängden yttre defekter får inte överstiga 5 % för alla slaktkroppar i ett parti. Yttre defekter kan vara följande:

- Bristfällig avhårning.
- Defekter i svålen.
- Blodfläckar.
- Blodutgjutningar.
- Frakturer.
- Främmande substanser (fettfläckar, spår av avföring, bitar av inälvor och andra icke önskvärda främmande substanser).

En indikator för slaktkropparnas tekniska kvalitet är pH-värdet, som måste kontrolleras genom stickprovskontroller. Dessa kontroller ska dokumenteras på slakterierna. Det ultimata pH-värdet (som ska mätas minst 18 timmar efter slakten) ligger inom intervallet $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Provet tas 5 cm ovanför ländryggen på mellan 2 och 3 centimeters djup.

Endast följande styckbitar får ingå i blandningen:

- Skinka.
- Bogblad.
- Bog.
- Späck.
- Njurstek.
- Putsbitar. (Om halsen används måste den behandlas och körtlar eller rodnader avlägsnas.)

Intervallvärdena för blandning av kött är följande:

- Fast grisfett, 15–35 % av det kött som ska blandas.
- Magert griskött, 65–85 % av det kött som ska blandas.

Frysta råvaror (fett och/eller magert griskött) får användas men mängden är begränsad till 15 % per blandning. De frysta råvarorna ska hackas senast 24 timmar efter att de tinat färdigt. De korvar som tillverkats av en blandning innehållande den tidigare frysta råvaran ska rökas senast 24 timmar efter att det upptinade köttet hackats.

Frystiden för de styckbitar som används i tillverkningen av "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" får inte överstiga 12 månader för det magra grisköttet och 9 månader för grisfettet.

De huvudsakliga styckbitarna anses inte uppfylla kriterierna om de uppvisar en eller flera av följande yttre defekter:

- Bristfällig avhårning.
- Defekter i svålen.
- Blodfläckar.
- Blodutgjutningar.
- Frakturer.
- Främmande substanser (fettfläckar, spår av avföring, bitar av inälvor och andra icke önskvärda främmande substanser).
- Bölder.

De köttbitar som har en färg motsvarande nivå 1 eller 2 för njursteken (bedömt enligt den japanska färgskalan eller likvärdig metod) och nivå 6 för kotlettraden sorteras bort. Köttbitar som innehåller mjukt och oljigt fett sorteras bort.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Fodret till de gödgrisar som ska användas till framställningen av "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" innehåller vassle (skummad, färsk eller i pulverform). Andelen vassle i gödningsdieten utgör mellan 15 % och 35 % av torrsubstansen. Det foder som ges tillsammans med vasslen innehåller minst 50 % spannmål och kli.

Gödningsdieten måste innehålla mindre än 1,7 % linolsyra.

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

Tillverkningen av "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau", från tillredningen av blandningen till rökningen, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Frysta, tillagade eller skivade produkter måste av hälsosäkerhetsskäl vara förpackade när de lämnas till konsumenten.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Märkningen av produkten måste innehålla:

— Varubeteckning: "Saucisse de Morteau" eller "Jésus de Morteau".

En enda varubeteckning ska användas för en viss produkt: "Saucisse de Morteau" eller "Jésus de Morteau".

Varans standardbeteckning är "Saucisse de Morteau", men de produkter som uppfyller kriterierna för varianten "Jésus de Morteau" kan i stället benämnas "Jésus de Morteau".

Om "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" inte har rökts i en traditionell rökugn ("thué") får den produktinformation som förmedlas i bild eller skrift inte antyda att en sådan rökugn har använts.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska produktionsområdet för "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" utgörs av de fyra departement som bildar regionen Franche-Comté. Dessa departement är Doubs, Jura, Haute-Saône och Territoire de Belfort.

Det geografiska området motsvarar det område där kunskapen om den traditionella framställningen och rökningen av "Saucisse de Morteau" finns. Det är även inom detta område, dvs. i hela Franche-Comté, som de traditionella rökugnarna och rökerierna ligger utspridda.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Jordbruket, som är en mycket viktig verksamhetsgren i Franche-Comté, består till största delen av uppfödning av nötkreatur med inriktning på mjölkproduktion. I Franche-Comté finns en väl utvecklad industri för framställning av ost med skyddad ursprungsbeteckning. En mängd ostfabriker (lokalt kallade "fruitières") finns utspridda i hela området.

Genom fabrikernas osttillverkning produceras vassle, en råvara som passar utmärkt som djurfoder. Vasslen innehåller lite fett och omättade fettsyror och innehåller i stället rikligt med lysin och treonin, essentiella aminosyror som är särskilt bra för grisar. Det är därför ostfabrikernas förtjänst att grisuppfödningen av grisar med vassle som huvudfoder har kunnat utvecklas i Franche-Comté, eftersom deras småskaliga verksamhet gör att vasslen kan användas på plats, utan långa transporter eller nedkylning.

Det finns en direkt och traditionell koppling mellan ostproduktionen och grisuppfödningen, och till skillnad från de flesta andra regioner har denna tradition hållit i sig i Franche-Comté.

Områdets grisuppfödning har skapat förutsättningar för en småskalig och industriell förädling av grisköttet genom att tillhandahålla en råvara som inte har försvunnit ut på de nationella eller internationella marknaderna. Detta förklarar varför det fortfarande finns så tätt med små eller medelstora slakthus och styckerier i råvaruområdet. De levererar kött till ett nätverk av lokala förädlare som fortfarande är många till antalet (mer än ett trettiotal) vilket visar deras livskraft.

Speciellt för Franche-Comté är även det stora skogsområde som främst utgörs av barrträd, i synnerhet i bergsområdet. Det är tillgången till barrträd som har gjort att man har kunnat utveckla en speciell rökningsslagmetod.

I allmänhet är rökta produkter traditionellt sett vanligast bland produkter från östra Frankrike och Östeuropa. Från början rökte man produkter för att torka och konservera dem, i synnerhet i de kallare bergsområdena, där rökningen fyllde ytterligare ett behov genom att värma upp bostäderna. På så sätt uppstod rökugnen "thué", som var bondgårdens värmekälla och rökrum där man förvarade charkuteri-produkter för att torka och röka dem, och på så sätt konservera dem. Metoden utvecklades först i Haut-Doubs och har sitt ursprung i en rökkonst som sedan har spritts i hela Franche-Comté. På senare tid har nya rökanordningar utvecklats enligt samma principer som ligger till grund för "thué".

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Särskilda egenskaper knutna till valet av råvaror och den specifika förädlingsprocessen

De särskilda egenskaper som är knutna till förädlingsprocessen är följande:

- En träsprint används systematiskt till "Saucisse de Morteau" men inte till "Jésus de Morteau" eftersom den stoppas i blindtarm.
- "Saucisse de Morteau" stoppas i uppåstigande tjocktarm eller nedåtgående tjocktarm. "Jésus de Morteau" stoppas i blindtarm eller uppåstigande tjocktarm.
- Den tarm som används för "Saucisse de Morteau" har vid stoppningen en minimidiameter på 40 mm. Den tarm som används för "Jésus de Morteau" har en minimidiameter på 65 mm.
- Köttblandningen är grovt hackat med partiklar av fett eller kött som är minst 8 mm grova.
- Korvarna röks långsamt på barrträ.
- Korvarna har fått sin karakteristiska bärnstensfärg från rökningen.

Det är tack vare råvarans särskilda egenskaper som korvarna har fått sin goda doft, sin speciella konsistens (fyllig med separerade gryn av fett och magert fläskkött), sitt utseende (vitt grisfett och magert fläskkött med enhetlig färg).

Råvaran kommer från genetiskt utvalda grisar som fått en särskild kost.

Grisens kost består av vassle och innehåller en begränsad mängd linolsyra (1,7 % av ransonen), vilket ger ett grisfett som i liten utsträckning är omättat. Denna egenskap gör det möjligt att få fettpartiklar som är väl separerade i blandningen och som har en vacker vit färg. Fettet blir även mer värmetåligt, både under rökningen och vid tillagningen av "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau", vilket förhindrar att fettet blir rinnande.

Den låga halt av omättade fettsyror som vasslekosten orsakar förhindrar även att korven utvecklar en härsken doft.

Den begränsade mängden av de mer klibbiga omättade fetterna gör att produkten kan binda röken. Om korven innehåller nedbrutet fett fastnar rökromerna på utsidan av tarmen och bildar en ogenomtränglig hinna som förhindrar röken att tränga in på djupet.

Köttet är jämnt rosafärgat tack vare att grisarna utfodras med vassle och att man har behållit de genetiska kriterierna. När köttet blandas med det fasta vita fettet bidrar det till att bevara det karakteristiska utseendet med de väl synliga grynen hos "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau".

Ett rykte som går tillbaka till 1700-talet

"Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" var länge kända endast på lokal och regional nivå. De började spridas av handelsmän och förbiresande så tidigt som på 1700-talet. Korvarna var en del av den traditionella lantliga kosten, och framför allt åt man "Jésus de Morteau" till söndagsmiddagen eller vid jul. Korvens rykte spred sig senare utanför hembygden tack vare dess tydligt särskiljande egenskaper: det lättigenkännliga utseendet (grovleken, färgen, träsprinten) och de smakmässiga egenskaperna (grov hackning, röksmak).

"Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" är bekanta för den stora allmänheten, restauranginnehavare och konsumenter. År 2008 genomfördes en undersökning bland konsumenterna som visade att 71 % av dem känner till "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau". Korvarna utpekas direkt, tillsammans med olika ostar och viner, som typiska för det traditionella köket i Franche-Comté. Den starka kopplingen mellan Franche-Comté och "Saucisse de Morteau" lever fortfarande kvar, och korven har en stark position i Franche-Comtés kulinariska arv.

Även om den mest kända beteckningen är "Saucisse de Morteau", har beteckningen "Jésus de Morteau" ett eget rykte, i synnerhet på regional nivå där den ofta finns i sortimentet som ett komplement till "Saucisse de Morteau".

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

Egenskaper med koppling till det geografiska produktionsområdet

"Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" utmärker sig genom den långsamma rökningen. Denna rökningsslagmetod kräver en kunskap om hur man skapar en permanent rökutveckling, vilket är en viktig del av rökningen. Denna kunskap, som förutsätter att man kan behålla en långsam förbränning utan eldflammar med hjälp av sågspån och trä, förs vidare inom företagen i regionen. Det är en metod och en kunskap som har utvecklats som ett resultat av omgivningens begränsningar. Barrträden är mycket vanligt förekommande i Franche-Comtés skogar, särskilt i bergsområdet. De lokala insaltarna använde helt logiskt de träslag som fanns tillgängliga. Användningen av barrträ och rökning spred sig vidare i hela Franche-Comté. Närheten till barrträd förklarar varför "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau" röktes enbart på barrträ, till skillnad från de flesta andra korvsorter i Frankrike eller Europa, som röks på lövträ. Den långsamma rökningen på barrträ är ett särdrag för "Saucisse de Morteau" och "Jésus de Morteau". Det är den som ger korvarna den bärnstensfärg och den röksmak som är starkt förknippade med produktionsområdet.

Andra traditionella metoder som är specifika för Franche-Comté är, förutom rökningen, den grova hackningen, bruket av träsprinklar samt stoppningen i tjocktarm av gris. Franche-Comté är ett område med stort kunnande när det gäller korvtillverkning.

Ett rykte starkt förknippat med det geografiska området

Produktens rykte är ett av grundelementen i kopplingen till det geografiska området, vilket blir tydligt vid högtider och vid den årliga tävlingen för "Saucisse de Morteau" som infaller helgen den 15 augusti och i oktober.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesDeMorteau.pdf>

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 315/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"QUESO DE FLOR DE GUÍA"/"QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA"/"QUESO DE GUÍA"****EG-nr: ES-PDO-005-0605-21.05.2007****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

"Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp (samma som i bilaga II):**

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**Allmän beskrivning**

Dessa ostsorter har en tydligt säsongsbetonad karaktär och framställs enligt ett mycket traditionellt produktionssystem (mjolkperiod sträcker sig från januari till juli då det finns bete i det skyddade området och mjölken behandlas i mejerierna, och sedan följer en torrperiod från augusti till december då beteshållningen förflyttas mot öns höglänta områden i jakt på lämpliga betesmarker). Detta är en grundläggande egenskap som styr produktionsperioden, vilket den har gjort i alla tider.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" omfattar följande ostsorter:

"Queso de Flor de Guía": en helfet eller halvfet ost som till största delen framställs av mjölk från kanariska får, även om det är tillåtet att blanda fårmjölken med andra mjölksorter, förutsatt att den blandas enligt följande proportioner:

— Mjölk från kanariska får måste utgöra minst 60 procent av den totala mängden.

— Den högsta andel mjölk som får komma från kanarisk nötkreatur och blandraser av kanarisk boskap är 40 procent.

— Den högsta andel mjölk som får komma från någon av de kanariska getraserna är 10 procent.

Den mest utmärkande egenskapen hos denna ost är att den enbart ystas med hjälp av vegetabiliskt löpe som utvinns ur torkade blomhuvuden från kardonarterna *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* och *Cynara scolymus*.

"Queso de Media Flor de Guía": en helfet eller halvfet ost som till största delen framställs av mjölk från kanariska får, även om det är tillåtet att blanda fårmjölken med andra mjölksorter, förutsatt att den blandas enligt följande proportioner:

- Mjölk från kanariska får måste utgöra minst 60 procent av den totala mängden.
- Den högsta andel mjölk som får komma från kanarisk nötkreatur och blandraser av kanarisk boskap är 40 procent.
- Den högsta andel mjölk som får komma från någon av de kanariska getraserna är 10 procent.

En utmärkande egenskap hos denna ostsart är att mjölken ystas med hjälp av minst 50 procent vegetabiliskt löpe som utvinns ur torkade blomhuvuden från kardonarterna *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* och *Cynara scolymus*.

"Queso de Guía": en helfet eller halvfet ost som till största delen framställs av mjölk från kanariska får, även om det är tillåtet att blanda fårmjölken med andra mjölksorter, förutsatt att den blandas enligt följande proportioner:

- Mjölk från kanariska får måste utgöra minst 60 procent av den totala mängden.
- Den högsta andel mjölk som får komma från kanarisk nötkreatur och blandraser av kanarisk boskap är 40 procent.
- Den högsta andel mjölk som får komma från någon av de kanariska getraserna är 10 procent.

För att framställa den här ostsarten ystas mjölken med hjälp av animaliskt löpe och/eller vegetabiliskt löpe (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) och/eller andra godkända syraväckare.

De skyddade ostarna klassificeras enligt mognadsgrad som

- "mellanlagrade", om osten lagrats 15–50 dagar, eller
- "lagrad", om osten lagrats längre än 60 dagar.

Fysiska och organoleptiska egenskaper

Ostarnas fysiska och organoleptiska egenskaper är följande:

"Queso de Flor de Guía":

Form: cylindrisk.

Höjd: 4–6 cm.

Diameter: mellan 15 och 30 cm.

Vikt: mellan 0,5 och 5 kg.

Skorpa: Ostar som har lagrats under en kort tid har en tunn, elastisk och mjuk yttre skorpa som har en matt, elfenbensvit färg och ser ut ungefär som ett mördegstäcke. Ostar som har lagrats en längre tid har en hårdare och fastare skorpa som är mörkbrun till färgen. I båda fallen bär skorpan spår av ostmögel längst ner och har tydliga tygavtryck på de mjuka kanterna.

Ostmassa: De mellanlagrade ostarna har en mycket mjuk, krämfärgad massa som är svår att skära genom och som har en mycket krämig konsistens och en mycket aromatisk, syrlig och bitter smak. De lagrade ostarna har en hård gulbrun massa som avger en behaglig doft när den bryts och som har en bitter smak med en viss skärpa.

Doft: medelstark mjölkdoft med vegetabiliska inslag (kardon och nötter).

Aromer: medelhög intensitet, med samma egenskaper som doften.

Grundläggande smaker: beska, salta och syrliga smaker.

Sinnesupplevelser:	lätt brännande och kärv.
Eftersmak:	medellång eftersmak.
Aromens hållbarhet:	medelhög.
Konsistens:	tät, kompakt och degig.
"Queso de Media Flor de Guía":	
Form:	cylindrisk.
Höjd:	4–8 cm.
Diameter:	mellan 15 och 30 cm.
Vikt:	mellan 0,5 och 5 kg.
Skorpa:	Skorpans färg och tjocklek varierar beroende på lagringstiden. Därför har ostar som lagrats en kortare tid en tunn, elfenbensfärgad skorpa, medan de flesta lagrade ostar har en tjockare, brun skorpa. Skorpan har mjuka kanter och bär spår av ostmögel längst ner.
Ostmassa:	Ostens massa har en färg som skiftar mellan elfenbensvit och gul, beroende på mognadsgrad. Massan är kompakt att skära och kan variera från krämig till mycket hård i konsistensen beroende på mognadsgrad. Den har en milt syrlig smak med en viss skärpa.
Doft:	medelstark mjölkdoft med vegetabiliska inslag (kardon och nötter), animaliska inslag (löpe) och ibland även en viss blommighet eller stekdoft.
Aromer:	medelhög intensitet med samma egenskaper som doften och med ytterligare arom från syraväckarna.
Grundläggande smaker: beska, salta och milt syrliga smaker.	
Sinnesupplevelser:	lätt brännande, stark och kärv.
Eftersmak:	medellång till kort eftersmak.
Aromens hållbarhet:	medelhög till låg.
Konsistens:	tät, kompakt och ibland gummiaktig eller krämig.
"Queso de Guía"	
Form:	cylindrisk.
Höjd:	4–8 cm.
Diameter:	mellan 15 och 30 cm.
Vikt:	mellan 0,5 och 5 kg.
Skorpa:	Både tjockleken och färgen på skorpan varierar beroende på lagringstiden. De mellanlagrade ostarna har en mycket tunn yttre skorpa som är elfenbensfärgad, medan de mest lagrade ostarna har en tjock, mörkbrun skorpa som har passerat alla nyanser av gult däremellan. Längst ner finns spår av ostmögel, och i vissa fall bär skorpan märket av en symmetrisk blomma.
Ostmassa:	Ostens färg varierar från elfenbensvit till gul och dess konsistens varierar från mycket mjuk till hård, men ostarna är i allmänhet kompakta och svåra att skära. Mest framträdande är de salta och syrliga smakerna, och det kan ibland finnas ett inslag av beska och en viss skärpa i smaken.

Doft:	medelstark doft främst av mjölk, med en animalisk underton.
Aromer:	medelhög intensitet med samma egenskaper som doften och med särskild betoning på mjölkaromerna.
Grundläggande smaker:	framför allt en salt och syrlig smak med en svag anstrykning av beska som kan uppfattas i vissa ostar.
Sinnesupplevelser:	främst en kärv känsla, följt av en brännande känsla, men på medellåg till låg nivå i båda fallen.
Eftersmak:	medellång eftersmak.
Aromens hållbarhet:	medellåg till låg.
Konsistens:	tät, kompakt och ibland krämig.

Kemiska egenskaper

De kemiska egenskaperna varierar beroende på mognadsgrad och har följande minimivärden:

"Queso de Flor de Guía":

Protein: 22,50 % (i torrsustans).

Fett: 29,50 % (i torrsustans).

Torrsustans: 56,50 %.

"Queso de Media Flor de Guía":

Protein: 23,50 % (i torrsustans).

Fett: 27,50 % (i torrsustans).

Torrsustans: 55,50 %.

"Queso de Guía":

Protein: 24,10 % (i torrsustans).

Fett: 27,50 % (i torrsustans).

Torrsustans: 57,00 %.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Följande råvaror används för att framställa de olika ostarna:

Mjölk från kanariska får måste utgöra minst 60 procent av den totala mängden.

Den högsta andel mjölk som får komma från kanarisk nötkreatur och blandraser av kanarisk boskap är 40 procent.

Den högsta andel mjölk som får komma från någon av de kanariska getraserna är 10 procent.

Mjölken ystas med hjälp av vegetabiliskt löpe som utvinns ur torkade blomhuvuden från kardonarterna *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* och *Cynara scolymus*, i de minimikvantiteter som anges ovan.

Minimivärdena för mjölkens sammansättning är följande:

Fårmjölk:

Proteininnehåll: minst 3,90 % (i vikt).

Fettinnehåll: minst 6,50 % (i vikt).

Total torrsustans: minst 15,15 %.

Komjolk:

Proteininnehåll: minst 3,20 % (i vikt).

Fettinnehåll: minst 3,20 % (i vikt).

Total torrsubstans: minst 13,00 %.

Getmjolk:

Proteininnehåll: minst 3,40 % (i vikt).

Fettinnehåll: minst 4,30 % (i vikt).

Total torrsubstans: minst 14,00 %.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

För fåren är betandet den största källan till föda. Områdets varierade flora och förekomsten av endemiska arter är av särskilt intresse, eftersom detta ger osten dess mycket unika organoleptiska egenskaper. I kombination med den alternerande beteshållningen utgör detta en av de mest framträdande egenskaperna hos denna ursprungsbeteckning.

De marker som fåren betar på är mycket varierande och rik på inhemsk flora. Den gräsmark som utsetts till betesmark är välkänd och förknippas med det traditionellt intensiva och produktiva bruket av betesmarkerna. På betesmarkerna växer gräs av arten *Poetea bulbosae* och då främst det gräs som kallas knölgro, men även olika varianter av subklöver som tillsammans med *Poa pitardiana* täcker stora delar av området.

Även busksnår ingår i fårens diet, men i mindre utsträckning. Snåren består av baljväxter med högt fodervärde, i synnerhet tagasaste (lusern) och ginst som båda tillhör Kanarieöarnas inhemska flora.

Betet kan kompletteras med kraftfoder om väderförhållandena har varit ogynnsamma. Fåren får fodertillskott endast under mjölkperioden och i slutskedet av torrperioden när de kommer in för att mjölkas en gång om dagen, men detta är begränsat till kraftfoder eftersom de får i sig fibrer genom betandet. Fodertillskottet består oftast bara av majs, men ibland tillsätts även kli, havre och betor.

När det gäller bruket av alternerande beteshållning flyttas fåren till ett större betesområde när de har slutat producera mjölk (under torrperioden), vilket vanligtvis inträffar mellan augusti och december. Den alternerande beteshållningen gör att fåren hamnar utanför det område som omfattas av ursprungsbeteckningen under perioder då ingen ursprungsbetecknad ost framställs. Därför måste ostarna, för att få ha sin ursprungsbeteckning, framställas mellan januari och juli när fåren betar inom det skyddade området.

Nötkreaturen utfodras intensivt – men alltid med växter som har skördats av jordbrukaren själv – enligt följande rutiner:

- a) Från maj till oktober utfodras nötkreaturen med gröda som såtts av jordbrukaren (majs, durra, säd och fodergrödor) och med de växter som växer på fälten den tiden på året och som skördas av bonden.
- b) Från oktober till april medför regnen ny vegetation, exempelvis *miscleras*, kardon, senapskål, lusern och ginst, som nötkreaturen äter tillsammans med olika grässorter som växer den tiden på året.

Denna föda kompletteras med kraftfoder som ges till kreaturen året runt, men i ökad mängd och kvalitet under den period när produktionen är som högst och betesmarkerna är magrare. Tillskottsfodret består vanligtvis av lin, soja, majs, fodermjöl och betor.

Getterna matas enligt principerna för intensivt eller halvextensivt jordbruk.

Getterna får i sig fiber inom det skyddade området på följande sätt:

- Getterna utfodras i ladugården med foder som odlats av jordbrukarna på deras jordbruksmark. Sädesslagen är, i fallande ordning, vicker, havre, majs, foderkål, vialer, råg, durra osv.
- Getterna utfodras med buskar och gräs som jordbrukarna slår på fälten. Arterna varierar beroende på årstiden och är samma som beskrivs ovan för fåren.
- Getterna får naturligt bete i inhägnade områden där hjordarna ibland förvaras. Betet är detsamma som beskrivs ovan för fåren.

Kraftfoder används som komplement endast under de tider på året då mjölkavsöndringen och mjölkningen inträffar. Dessa kraftfoder utgörs vanligtvis av majs, kli, havre och betor. De delas ut en gång om dagen under den aktuella perioden.

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

Alla steg i framställningen av "Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" äger rum i det avgränsade geografiska område som avses i ursprungsbeteckningen, och följer därmed det traditionella tillvägagångssättet i området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

För ursprungsbetecknade ostar som har framställts av råmjölk från producentens egna djur, kan detta anges på etiketten med ordet "artesano".

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Den mjölk som används till de ursprungsbetecknade ostarna produceras i samma område som ostarna framställs och lagras i. Detta område begränsar sig till följande tre kommuner i den nordöstra delen av Gran Canaria:

Gáldar: Detta område på 67,6 km² har en yta som till formen liknar en mycket oregelbunden triangel vars spets pekar mot öns inland på en höjd av över 1 500 m över havet.

Moya: Denna kommun ligger i den centrala delen av norra Gran Canaria och har en yta på 36,3 km².

Santa María de Guía: Denna kommun har en yta på 37,72 km², ligger 1 500 m över havet och sluttar gradvis ned mot kusten med en lutning på mer än 11,5 procent.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

"Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" produceras enbart i de tre kommuner som ingår i det skyddade området. Flockar och hjordar av kanariska fårraser har funnits i dessa kommuner sedan före 1526. Historiker som skildrar den traditionella ostframställningen i dessa kommuner berättar om den anrika traditionen som sträcker sig tillbaka till nybyggarna som levde tillsammans med djuren för att försörja sig och bedriva handel med sina produkter.

Traditionen med djuruppfödning och ostframställning lever kvar än i dag i de tre kommunerna. Där finns cirka 100 jordbruk som bedriver djuruppfödning och småskalig gårdsproduktion av ost med hjälp av de traditionella produktionsmetoderna.

Den metod som används för att framställa "queso de flor" går tillbaka till den gamla kastilianska befolkningen som bosatte sig i nuvarande "Altos de Guía" (Guíahögländet), ett stort område i Galdárs kommun som ligger på medelhög nivå över havet. Anledningen till att traditionen med djuruppfödning och ostframställning har levt vidare är att invånarna i sekler levde isolerade på grund av den svårframkomliga terrängen med ridstigar som främsta transportleder ända fram till början av detta århundrade. Detta gjorde att samhället blev inåtriktat, vilket är logiskt med tanke på den totala avsaknaden av kommunikation med omvärlden. En annan anledning är att tillverkarna av "Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" var mycket noga med att bevara hemligheten bakom sin ostframställning – en hemlighet som de bara förde vidare till sina barn.

Den branta terrängen och avsaknaden av vägar som förband de småskaliga producenterna med några andra byar än Guía gynnade uppkomsten av små jordbruksmarknader i slutet av 1800-talet. Till dessa marknader kom jordbrukare och osttillverkare från närområdet, främst från Altos de Guía, Moya och Gáldar.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Produktens främsta utmärkande egenskap är proportionerna av mjölk från de olika inhemska boskapsraserna:

- Minst 60 procent fårmjölk från kanariska får.
- Max 40 procent komjölk, helst från kanariska nötkreatur, men även blandraser godtas.
- Max 10 procent getmjölk från en inhemsk ras.

Den andra utmärkande egenskapen är att jordbrukarna låter fåren gå på bete. Det är fårmjölken som utgör den största andelen mjölk vid ostframställningen. Betandet gör att fåren får en diet som utgörs av växter typiska för Kanarieöarna, och som ger den mjölk som används i ostframställningen vissa tydliga och unika organoleptiska särdrag.

Även om getterna och nötkreaturen inte går på bete, utgörs deras basföda av gräs och foder som jordbrukarna samlar ihop inom produktionsområdet. Därför har den mjölk de producerar särskilda organoleptiska särdrag som ett resultat av denna diet.

Den tredje utmärkande egenskapen är det faktum att "queso de flor" och "queso de media flor" tillverkas med hjälp av vegetabiliskt löpe som framställts från *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* och *Cynara scolymus* som växer vilt inom produktionsområdet.

Det är dessa faktorer som ger ostarna deras särskilda och unika organoleptiska särdrag, dvs. deras konsistens, smak och arom.

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

Kardonblomman och det löpe som framställs ur den ger områdets ost dess speciella egenskaper, eftersom det enbart används på denna del av ön i framställningen av den ost som kallas "Queso de Flor de Guía". Den typ av löpe som används utvinns från en blomma som i folkmun kallas kardonblomman och är det torkade blomhuvudet av en av de kardonarter som växer inom området i fråga. Detta skapar ett orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper.

Trots att det geografiska produktionsområdet är relativt litet ryms där en mängd olika mikroklimat, på grund av det ligger i ett bergsområde. Området har en form som liknar en mycket oregelbundet triangel vars spets pekar in mot öns mitt, och höjden uppgår till mer än 1 500 m över havsytan, vilket är en annan betydelsefull faktor som påverkar klimatet.

Klimatförhållandena i kommunen Santa María de Guía beror på det nordliga läget, och på att kommunen ligger på tre olika altituder. I Moya påverkas klimatet av att kommunen ligger på vindsidan och av att det är mer fuktigt och regnigt på medelhöjd och på öns höjdpunkt. Gáldar, som är beläget mindre än 400 m över havsytan, har ett torrare klimat. Dessa mikroklimat ger ostarna deras särskilda egenskaper.

Det finns omkring 1 000 vilda växtarter inom dessa kommuner. Omkring hundra av dessa är endemiska arter, vilket är ett resultat av mikroklimaten och de olika altituderna. Många av de vilda växtarterna är inhemska foderväxter som ginst, *miscleras*, kardon, senapskål och lusern. Detta utgör djurens huvudföda från januari till juli när de befinner sig inom det geografiska området, innan de flyttas för att beta i andra områden från augusti till december som en del av den alternerande beteshållningen. Denna föda ger den skyddade osten de organoleptiska egenskaper och den lukt och smak som gör den unik och som kopplar den till det område där den produceras.

Sammanfattningsvis kan vi säga att de egenskaper som särskiljer dessa ostar från andra är mycket starkt knutna till det geografiska produktionsområdet, som har ett antal unika faktorer:

- a) De inhemska raserna, dvs. de kanariska nöt-, får- och getraserna (Majorera, Palmera och Tinerfeña) är rent kanariska raser, i den mening som avses i lagen, och de producerar den mjölk som används i framställningen av ostarna.
- b) Det finns en rik och varierad vegetation med endemiska arter och högkvalitativt bete.
- c) Det finns en lång tradition av jordbruk med betesdjur som har sina rötter i 1 400-talet och som fördes vidare av senare bosättare. För dessa blev jordbruket ett av de viktigaste försörjningsmedlen, vilket gjorde osttillverkningen till en traditionell sedvänja som har levt kvar till modern tid.
- d) Området har ett geografiskt läge och en topografi som skapar förutsättningar för en mängd olika mikroklimat och som gör att boskapen kan beta året runt.
- e) Området har en unik landsbygd som präglas av vidsträckta betesmarker och en landsbygdsbefolkning med koppling till denna ekonomiska verksamhet.
- f) Områdets jordbrukssystem visar att framställningen av denna produkt är starkt knuten till det geografiska området, klimatet och producenternas anpassning till omgivningen. Även när djuren står i ladugården utfodras de med gräs och foder som odlats och skördats av jordbrukaren inom det skyddade området.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Offentliggörande av en ansökan om avregistrering i enlighet med artikel 12.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 315/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningarna måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande

ANSÖKAN OM AVREGISTRERING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

Ansökan om avregistrering enligt artikel 12.2.

"GÖGGINGER BIER"

EG-nr: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

SGB (X) SUB ()

1. Registrerad beteckning för vilken avregistrering begärs:

"Gögginger Bier"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

3. Produkttyp:

Klass 2.1 Öl

4. Person eller organ som ansöker om avregistrering:

Namn: Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Adress: Wilhelm-Schussen-Straße 12
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Slag av legitimt intresse för ansökan:

Den sökande är rättsligt sett efterträdare till den nedan angivna tidigare anmälade parten och användaren av den geografiska beteckningen "Gögginger Bier". Den sökande har därför ett legitimt intresse av denna ansökan om avregistrering.

5. Skäl för avregistrering:

Ölbryggeriet Ott i Schussenried har köpt bryggeriet Adler, som tidigare låg i Krauchenwies-Göggingen, och flyttat produktionen till Bad Schussenried. Man avser inte att återuppta produktionen i Krauchenwies-Göggingen. Produkterna från ölbryggeriet Ott i Schussenried uppfyller därmed inte längre villkoren i SGB-specifikationen för "Gögginger Bier". Regierungspräsidium Karlsruhe, som är behörigt kontrollorgan, har genom en skrivelse av den 26 september 2007 bekräftat att bryggeriet Adler var det enda lokala bryggeriet i Krauchenwies-Göggingen. Man kan därmed utgå ifrån att det inte heller finns någon annan potentiell producent som kan vara intresserad av att använda den skyddade geografiska beteckningen.

Det föreligger därmed inga berättigade intressen från tredje parts sida som talar emot en avregistrering av den skyddade geografiska beteckningen.

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 315/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

Ansökan om ändring enligt artikel 9

"MELA VAL DI NON"

EG-nr: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☐ Bevis på ursprung
- ☒ Framställningsmetod
- ☐ Samband
- ☐ Märkning
- ☐ Nationella krav
- ☒ Övrigt [Hänvisningar till lagstiftning]

2. Typ av ändring:

- ☒ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattningen
- ☐ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar):

Det anses lämpligt att i artikel 2 i den gällande produktspecifikationen, dvs. produktbeskrivningen, hänvisa till skalets bottenfärg som grön till gul. Den ändrade hänvisningen gör att äpplen av sorten Red delicious kan skördas på ett lämpligare mognadsstadium.

I produktspecifikationen anges också de typiska kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaperna hos äpplena i fråga, men det anges inte vid vilken tidpunkt dessa ska kontrolleras och det har därför fastställts under vilken tidsperiod kontroller ska göras. De kvalitetskriterier som ska kontrolleras under den aktuella tidsperioden bör även gälla under hela saluföringsperioden, särskilt med tanke på att det med moderna konserveringsmetoder är möjligt att se till att det inte sker några större försämringar vad gäller äpplenas hårdhet, sockerhalt och syrahalt.

Artikel 5 i produktspecifikationen avser framställningsmetoden och här har man strukit hänvisningen till en odlingstäthet på högst 4 800 träd per hektar, då det endast finns anledning att fastställa en högsta odlingstäthet om denna är kopplad till biologiska och klimat- och jordmånsrelaterade parametrar. Om inga parametrar anges finns det inte anledning att ange någon högsta odlingstäthet.

I artikel 5 i den gällande produktspecifikationen har man vidare strukit kravet på att odlingsföretagets genomsnittliga produktion ska ligga kring 68 ton per hektar, då detta innebär att stora företag gynnas framför mindre företag.

Under år då skörden är särskilt god har odlarna inte alltid tillgång till lämpliga förvaringslokaler och det införs därför i artikel 5 en bestämmelse om förvaring som innebär att odlarna får förvara frukten i andra lämpliga lokaler under överinseende av kontrollorganet.

I artikel 7 i produktspecifikationen har hänvisningen till gällande lagstiftning ändrats så att det nu hänvisas till förordning (EG) nr 510/2006 istället för förordning (EG) nr 2081/92.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"MELA VAL DI NON"

EG-nr: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning:**

"Mela Val di Non"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivning:**

3.1 *Produkttyp (I enlighet med bilaga II):*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Mela Val di Non" får endast användas för äpplen av sorterna Golden Delicious, Renetta Canada och Red Delicious. Äpplena ska ha följande egenskaper:

Vid saluföringen ska äpplena ha följande yttre egenskaper:

Frukterna ska vara hela, friska till utseendet, rena och fria från främmande ämnen och lukter.

Formen ska vara

— avlång, rund och rundad i ändarna när det gäller Golden Delicious och Red Delicious,

— avlång, rund och platt i ändarna när det gäller Renetta Canada.

Färgen ska vara

grön till gul, ibland med rosa skiftningar, när det gäller Golden Delicious,

gul-grön med rynkigt skal när det gäller Renetta Canada,

röd på gröngul botten när det gäller Red Delicious.

Kemiska egenskaper

Följande minimihalter ska gälla för frukternas sockerinnehåll senast två månader efter skörd:

12 °Brixgrader när det gäller Golden Delicious.

9 °Brixgrader när det gäller Renetta Canada.

9 °Brixgrader när det gäller Red Delicious.

Följande minimihalter ska gälla för frukternas syrahalt senast två månader efter skörd:

5 meq NaOH/100 g när det gäller Golden Delicious.

8 meq NaOH/100 g när det gäller Renetta Canada.

3,5 meq NaOH/100 g när det gäller Red Delicious.

Inom två månader efter skörd ska Golden Delicious dessutom ha ett Thiault-värde som är lägre än den totala sockerhalten (g/l) + syrahalten (g/l äpplesyra) x 10 = 170.

Fysiska egenskaper

Hårdhetsvärdet uttryckt i kg/cm² får, inom två månader från skörden, inte vara lägre än

5 när det gäller Red Delicious,

5 när det gäller Renetta Canada,

5,5 när det gäller Red Delicious.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Mela Val di Non" får endast användas för äpplen i handelskategorierna "Extra" och "Prima". Minimikalibern ska vara 65 mm. Minimikraven när det gäller kvalitet för de olika sorterna och kategorierna ska vara de som anges i förordning (EG) nr 920/1989 och successiva ändringsförordningar.

De äpplen som märks med beteckningen "Mela Val di Non" får sina goda organoleptiska egenskaper tack vare den jämvikt som råder mellan ovan angivna fysiska och kemiska egenskaper.

Detta gäller särskilt följande faktorer:

- Golden Delicious är särskilt krispig och saftig och smaken särskilt sötsyrlig.
- Renetta Canada smakar olika och har en annorlunda struktur beroende på när frukten konsumeras, då den först är krispig och syrlig och senare blir mjuk och söt, även om de organoleptiska egenskaperna förblir typiska.
- Red Delicious är särskilt mjuk och sötsur.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Äpplen med den skyddade ursprungsbeteckningen "Mela Val di Non" ska odlas och skördas inom det produktionsområde som anges i punkt 4.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Texten "D.O.P. Mela Val di Non" ska finnas på förpackningarna och på de enskilda frukterna. Inga andra ursprung än de som anges i produktspecifikationen får anges i märkningen och inte heller några andra uppgifter som skulle kunna vilseleda konsumenterna.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Mela Val di Non", utgörs av området kring floden Noce, där denna mynnar ut i Val di Sole och Val di Non, även kallade Valle del Noce och Valle dell'Anaunia, i den autonoma regionen Trento.

Området omfattar följande kommuners territorier:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredò, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio och Vervò.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Naturen

Jordarna: Äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" odlas på jordar som är särskilt lämpade för odling av äpplen med goda organoleptiska och kvalitativa egenskaper. Jordarna har skapats ur klippformationer som har sitt ursprung i Dolomiterna, vilket i sig är unikt. En särskild egenskap är det rika magnesiuminnehållet, som ofta är dubbelt så stort som normalvärdet i andra frukttodlingsområden.

Halten organiskt material är utmärkt och ligger på mellan 4 % och 6 % och så även halten av kväve. Även halterna av andra ämnen är bra.

Klimat: Det gynnsamma syd-sydostläget kombineras med ett klimat som går från tempererat kustklimat till kontinentalt alpint klimat, vilket mildras av områdets tektoniska struktur som utgörs av en bred glaciärdal.

Det regnar inte mycket i området (i genomsnitt 5-7 dagar i månaden) vilket ger bortåt 300 soldagar om året. Det är aldrig dimma i området och luftfuktigheten är låg, vilket ger en hög och klar luft, vilket i kombination med solskenet främjar sockerbildningen i frukten och ger den dess särskilda smak och doft.

Luftens inverkan förstärks under dagens varmaste timmar av den bris som under slutet av förmiddagen blåser upp från södern (kallad Ora del Garda), och som består av luftströmmar som uppstår i området kring Gardasjön, Italiens största sjö.

Luftkvaliteten övervakas i hela området av APPA, som även kan bekräfta att luften i produktionsområdet inte är förorenad.

Även själva naturen i området, som är typisk för alpområdena, med sin särskilda flora och fauna, som beskrivits av botaniker och andra, är unik då den kombinerar odlingsmark och vildmark.

Mänsklig påverkan

Människan har naturligtvis också med sina traditioner bidragit till att skapa den starka kopplingen mellan äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" och det avgränsade produktionsområdet, vilket dels bevisas genom vad som tidigare angetts angående ursprungsbevis, dels genom det omfattande bibliografiska material (kulturhistoriskt och vetenskapligt) som finns att tillgå.

Befolkningen i området väl förankrad i sin region och har en stor kunskap om de traditionella odlingsmetoderna som förts vidare och förbättrats från generation till generation och med tiden har äppelodlingen konsoliderats i området och har kommit att bli det övervägande kulturarvet i området och dessutom den främsta inkomstkällan.

Av de 35 000 personer som bor i området är 15 000 aktiva inom äppleodlingen.

Befolkningens livsrytm påverkas i mycket hög grad av cyklerna i äppleproduktionen (blomning, mognad och skörd) och många folkliga fester, kulturevenemang och liknande är kopplade till äpplet och odlingen är av verklig betydelse för området, både vad gäller bevarandet av själva territoriet och naturmiljön och vad gäller kulturen.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Det faktum att temperaturerna är låga under våren då fruktämnena bildas ger naturliga giberelliner i träden, vilket främjar cellförökningen och som ger särskilt krispiga och naturligt avlånga frukter, som hos Delicious-äpplena som har en avlång men rundad silhuett.

Träden vattnas inte för mycket och blir därför inte stressade och kan utveckla fruktköttet och skalet på ett harmonisk sätt, och frukterna växer därför också i harmoni under hela sommaren och skalet är slätt, särskilt hos Delicious-äpplena, och har inga av de brister som kännetecknas av ett skrynkligt skal.

Till detta kommer det alpina klimatet (varma dagar och kalla nätter) som ger en god balans mellan det socker som bildats genom fotosyntes under dagen och den förhållandevis lilla mängd socker som förloras under natten. Sockerförlusten står i direkt förhållande till nattetemperaturerna och förhållandet är gynnsamt i det aktuella fallet eftersom sommarnätterna i området är särskilt svala.

Vidare inverkar de typiskt lugna och klara nätterna där de första solstrålarna ger de växande och mognande frukterna en hinna av morgondagg som reagerar med solen och ger skalet på Golden Delicious och Renetta Canada den typiska rosa skiftningen och Red Delicious dess klarröda färg.

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

Av ovanstående framgår att samspelet mellan de mänskliga faktorerna och natur- och klimatförhållandena i de aktuella dalgångarna ger en helt unik miljö.

Detta ger en mycket speciell äppleprodukt med unika organoleptiska och kvalitativa egenskaper, som röner stor uppskattning och har ett gott rykte, och detta gäller även dess socioekonomiska och kommersiella rykte.

Av officiella källor framgår även att äpplen från Val di Non redan under föregående sekler ansågs utgöra en egen kategori, vilket gäller även idag.

Det bör även uppmärksammas att de aktuella äppelsorterna i jämförelse med äpplen av samma kaliber och färg, dvs. ur samma handelskategori, kontinuerligt i genomsnitt betingar priser som är 20–25 % högre, och ibland även upp till 40–45 % högre.

Dessa uppgifter om konstant högre priser för äpplen från området gäller för alla de tre aktuella sorter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen, dvs. Golden Delicious, Renetta del Canada och Red Delicious.

De skiftande resultat som erhållits i kvalitetsanalyser av de aktuella frukterna tyder inte bara på naturlig variation hos frukten utan även på att den håller en högre genomsnittskvalitet, vilket även bevisas genom att konsumenterna är beredda att betala avsevärt mer för äpplen som kommer från den aktuella regionen än för andra äpplen.

Utöver att den aktuella produkten uppskattas av konsumenterna för sina egenskaper som är kopplade till miljön är äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" även välrenommerade, vilket bevisas genom att den deltagit i ett stort antal nationella och internationella mässor och utställningar och fått priser och utmärkelser.

Sammanfattningsvis kan sägas att det är helheten – kulturella, arbetsmässiga och ekonomiska faktorer i området – som inverkar på produktionsprocessen och som ger "Mela Val di Non", en stark koppling till området och som under seklernas lopp skapat ett starkt emotionellt band mellan folket i dalarna och de exceptionella frukterna.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

De italienska myndigheterna ha inlett det nationella förfarandet för invändningar i och med att förslaget om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen "Mela Val di Non" har offentliggjorts i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 253 av den 30 oktober 2007.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen finns på följande webbplats:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

eller

Den kan också erhållas direkt från ministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>), där man klickar på "Prodotti di Qualità" (kvalitetsprodukter) till vänster på skärmen och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

Kommissionen

2009/C 315/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	12
2009/C 315/09	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	18
2009/C 315/10	Offentliggörande av en ansökan om avregistrering i enlighet med artikel 12.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	26
2009/C 315/11	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	27

PRENUMERATIONSPRISER 2009 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 000 euro per år (*)
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	100 euro per månad (*)
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	700 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	70 euro per månad
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	400 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	40 euro per månad
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	500 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, cd-rom, 2 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	360 euro per år (= 30 euro per månad)
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

(*) Lösnummerpris: 1–32 sidor: 6 euro
33–64 sidor: 12 euro
Mer än 64 sidor: Priset varierar

Europeiska unionens officiella tidning (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig cd-rom med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Försäljning och prenumeration

Publikationsbyrån ger ut publikationer för försäljning som kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sv.htm

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV