

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 89



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

52. årgang

18. april 2009

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	IV <i>Oplysninger</i>	
	OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER	
	<b>Kommissionen</b>	
2009/C 89/01	Euroens vekselkurs .....	1
	V <i>Udtalelser</i>	
	ADMINISTRATIVE PROCEDURER	
	<b>Kommissionen</b>	
2009/C 89/02	Indkaldelse af forslag inden for øko-innovation, under rammeprogrammet for konkurrenceevne og innovation (CIP, Rådets og Europa-Parlamentets beslutning nr. 1639/2006/EC) .....	2
2009/C 89/03	Bekendtgørelse om betalingsorganernes opkøb af skummetmælkspulver ved licitation .....	3

# DA

## ØVRIGE RETSAKTER

**Kommissionen**

2009/C 89/04	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer .....	4
2009/C 89/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer .....	9
2009/C 89/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer .....	13



## IV

(Oplysninger)

## OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

## KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

17. april 2009

(2009/C 89/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3058	AUD	australske dollar	1,8125
JPY	japanske yen	129,67	CAD	canadiske dollar	1,5815
DKK	danske kroner	7,4492	HKD	hongkongske dollar	10,1202
GBP	pund sterling	0,88280	NZD	newzealandske dollar	2,2891
SEK	svenske kroner	11,0405	SGD	singaporeanske dollar	1,9603
CHF	schweiziske franc	1,5218	KRW	sydkoreanske won	1 734,10
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,6983
NOK	norske kroner	8,7440	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,9220
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,3843
CZK	tjekkiske koruna	26,797	IDR	indonesiske rupiah	14 037,35
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,7224
HUF	ungarske forint	293,85	PHP	filippinske pesos	62,370
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	43,6835
LVL	lettiske lats	0,7092	THB	thailandske bath	46,317
PLN	polske zloty	4,2925	BRL	brasilianske real	2,8366
RON	rumænske leu	4,2149	MXN	mexicanske pesos	17,0616
TRY	tyrkiske lira	2,1052	INR	indiske rupee	65,1070

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## V

*(Udtalelser)*

## ADMINISTRATIVE PROCEDURER

## KOMMISSIONEN

**Indkaldelse af forslag inden for øko-innovation, under rammeprogrammet for konkurrenceevne og innovation (CIP, Rådets og Europa-Parlamentets beslutning nr. 1639/2006/EC)***(2009/C 89/02)*

Styrelsen for Konkurrenceevne og Innovation (EACI) starter hermed indkaldelse af forslag til CIP økopilot- og markedsreplikationsprojekter. Indkaldelsesfristen er den 10 september 2009 for alle aktioner.

Nærmere oplysninger om indkaldelsesbetingelserne og vejledning til forslagsstillere om indsendelse af projekter findes på følgende hjemmeside:

[http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call_en.htm)

Helpdesk kan kontaktes via følgende hjemmeside:

[http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact_en.htm)

---

**Bekendtgørelse om betalingsorganernes opkøb af skummetmælkspulver ved licitation**

(2009/C 89/03)

1. Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 310/2009 <sup>(1)</sup> indledes der en licitationsprocedure for betalingsorganernes opkøb af skummetmælkspulver. Reglerne for licitationen er fastsat i kapitel II, afdeling 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 214/2001 <sup>(2)</sup>.
2. Fristen for indgivelse af bud til den første særlige licitation er 21. april 2009.
3. Buddene indgives til betalingsorganerne. Adresserne på betalingsorganerne findes på Europa-Kommis-sionens websted CIRCA (<http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title>).

---

<sup>(1)</sup> EUT L 97 af 16.4.2009, s. 13.  
<sup>(2)</sup> EFT L 192 af 7.2.2001, s. 100.

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 89/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****»TRUSKAWKA KASZUBSKA« eller »KASZĚBSKŌ MALĚNA«****EF-Nr.:PL-PGI-0005-0593-19.03.2007****BGB ( X ) BOB ( )****1. Navn**

»Truskawka kaszubska« eller »kaszĚbskŌ malĚna«

Betegnelsen »truskawka kaszubska« anvendes for det meste i handelstransaktioner vedrørende dette produkt, især mellem kasjubere og personer med ikke-kasjubisk baggrund. Betegnelsen bruges, når produktet eksporteres til udenlandske markeder eller sælges i andre dele af Polen end Kasjubien. Den anden betegnelse, der anvendes, er »kaszĚbskŌ malĚna«. Denne betegnelse anvendes mest i daglig tale. Den stammer fra sproget kasjubisk og er derfor den mest anvendte betegnelse blandt indbyggerne i Kasjuba-regionen. Begge betegnelser er fuldt anvendelige overalt.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer**

Produkttype (jf. bilag II)

Kategori 1.6:Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

<sup>(1)</sup> EUT L af 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.1. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Kun følgende jordbærsorter med følgende smagskendetegn må sælges under den beskyttede betegnelse »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna«:

Frugt bestemt til direkte konsum (dessert)

#### 1. Elsanta

1.1. Udseende og form: frugter med en diameter på mindst 18 mm, rundet koniske til koniske af form, hele, ubeskadigede, med stilk.

1.2. Skindet er lyserødt, skinnende, regelmæssigt farvet; kødet er blegrødt til lyserødt af farve, regelmæssigt af udseende ved tværsnit.

1.3. Konsistens: kødet er saftigt og fast.

1.4. Smag og lugt: sød, aromatisk, balanceret — minder om skovjordsbær.

#### 2. Honeoye

2.1. Udseende og form: frugter med en diameter på mindst 18 mm, koniske og rundet koniske af form, smallere ved hasen, hele, ubeskadigede, med stilk.

2.2. Farve: fra højrød til mørkerød, jævnt fordelt over hele overfladen, stærkt skinnende. Kødet har en ret regelmæssig lyserød farve.

2.3. Konsistens: kødet er saftigt og meget fast.

2.4. Smag og lugt: sød, aromatisk, balanceret — minder om skovjordsbær.

For at jordbær af arterne Elsanta og Honeoye kan kaldes »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna«, skal de være betegnet som »ekstra« eller »klasse I«. For at jordbær kan kaldes »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna«, skal de have følgende egenskaber:

— farven skal være højrød med mindst 80 % farveintensitet

— bærrerne skal have en ensartet form uden uregelmæssigheder

— bærrerne skal være faste at røre ved uden spor af råd eller sygdom.

Frugt bestemt til forarbejdning

#### 3. Senga Sengana

3.1. Udseende og form: frugter af forskellig størrelse, bred og konisk med flad top, hjerteformet, hjerteformet/afrundet og nyreformet/afrundet, hele og ubeskadigede, med eller uden stilk.

3.2. Farve: fra højrød til mørkerød, jævnt fordelt over hele overfladen, stærkt skinnende. Kødet er højrødt med regelmæssig farvning.

3.3. Konsistens: kødet er saftigt og fast eller meget saftigt og en smule hårdt.

3.4. Smag og lugt: sød, aromatisk, balanceret — minder om skovjordbær.

3.2. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Alle etaper i produktionen af »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4. De jorder, der anvendes til dyrkningen, skal være marginaljorder af klasse IV, V eller VI. Frugterne håndplukkes, når de er modne, veludviklede, sunde, friske, faste, hele, ubeskadigede, ikke knuste, fugtige eller afstilkede, rene og fri for mug og rester af plantebeskyttelsesmidler. Jordbærrene bør plantes med en indbyrdes afstand af 20-35 cm i rækker. Afstanden mellem rækkerne bør være 70-100 cm. Hvis der anvendes gødning, må der ikke anvendes mere end 30 ton pr. hektar. Det er ikke tilladt at anvende dyrkningsmetoder — især intensiv gødsning — der tilstræber at opnå udbytter på over 25 ton jordbær pr. hektar.

3.5. Særlige regler vedrørende udkæring, rivning, emballering osv.

Jordbærrene bør lægges i lag af højst 10 cm tykkelse.

3.6. Særlige regler for mærkning

—

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

»Truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« produceres i powiaterne (administrative enheder svarende til amter) Kartuski, Kościerski og Bytowski, og kommunerne Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycze og Cewice.

**5. Tilknytning til det geografiske område**

5.1. Det geografiske områdes egenart

I det i punkt 4 identificerede område, hvor »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« produceres, hersker der ensartede miljøbetingelser. Områdets geografiske navn er Pojezierze Kaszubskie (»det kasjubiske søplateau«), og dets historiske navn er Kasjubien.

Naturen i Pojezierze Kaszubskie adskiller sig fra de omkringliggende områder med hensyn til klima, topografi og jordtype.

Pojezierze Kaszubskie er kendetegnet ved et klima, der er lidt hårdere end klimaet i de omkringliggende områder. Det skyldes områdets høje beliggenhed (180-300 m over havoverfladen). De meget hyppige kuldeindfald af polarluftmasser fra det østlige kontinent bidrager også til det hårde klima. Sammenlignet med kystklima er temperaturudsvingene her meget store i løbet af et år. Den årlige nedbør på 700 mm ligger en smule over det nationale gennemsnit, og vestenvinden er fremherskende. Vækst-sæsonen her, der varierer mellem 180 og 200 dage om året, er en af de korteste i Polen.



Området er domineret af podsolholdig jord dannet på sand, grus og ler. Det drejer sig om jordbund af klasse IV, V og VI, dvs. de mindst frugtbare jordbundstyper. Der forekommer i mindre omfang brune jordbundstyper dannet på grus og ler; disse er en smule mere frugtbare end de podsolholdige. Jorder udvalgt til dyrkning har normalt en pH-værdi på mellem 5,0 og 6,0. Pojezierze Kaszubskie har en varieret postglacial topografi karakteriseret ved talrige små og store søer. Det område, hvor »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« produceres, dækker 32 kommuner, hvoraf hele 21 ligger i ugünstigt stillede områder i landbrugszone II, og 10 ligger i landbrugszone I.

## 5.2. Produktets specificitet

Jordbærrenes specificitet kommer især af deres meget stærke, exceptionelle og intense aroma og smag. Desuden er »truskawka kaszubska«- eller »kaszëbskô malëna«-jordbær karakteristisk sødere i smagen end frugt fra andre regioner.

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

De særlige kvalitetstræk beskrevet i punkt 5.2 for »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« skyldes de specifikke faktorer relateret til klima og jordbund, der er beskrevet i punkt 5.1.

De dårlige jorder og det hårde klima i Pojezierze Kaszubskie bevirker, at jordbærrene blomstrer senere, og at deres vækstperiode forkortes. Naturen, især det hårde klima, har en positiv indvirkning på jordbærrenes vækst og modning, men de meget dårlige jorder og de ufordelagtige landbrugsvilkår er ikke egnede til andre afgrøder. De store højdevariationer gør det muligt at dyrke jordbærrene på solbeskinnede skrånninger, hvilket sikrer, at frugten modnes ordentligt. Disse faktorer foruden den let sure jordbund begunstiger dyrkningen af jordbær.

Ifølge historiske kilder påbegyndtes dyrkningen af jordbær i Kasjubien i 1920-30. Jordbærrenes høje kvalitet og stigende popularitet førte til, at jordbærmarkerne udvidedes i over et halvt århundrede og gjorde dem til sidst til en uadskillelig del af det kasjubiske landskab. På grund af jordbæravlens store udbredelse blev det i begyndelsen af 1970'erne besluttet at organisere en jordbærplukningsfestival. Dette udendørsarrangement finder sted hvert år den første søndag i juli. Jordbærplukningsfestivalen, der er den største begivenhed i regionen, tiltrækker hvert år titusindvis af deltagere, og antallet stiger hele tiden. Festivalens popularitet understreges også af, at der i 2005 på en enkelt dag solgtes næsten to ton jordbær.

»Truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« omdømme bekræftes i adskillige artikler og vidnesbyrd om, at produktet er blevet en del af kasjubernes kultur og identitet. I den lokale presse offentliggøres oplysninger, der er vigtige for jordbæravlere, og specifikke kommentarer om fælles bestræbelser, fælles holdninger vedrørende »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« og aktioner til bevaring af disse jordbærs særlige kvalitet, lugt og smag.

Købernes forholdsregler (kolde opbevarings- og forarbejdningsfaciliteter) afspejler også »truskawka kaszubska« gode omdømme, idet disse afsætter midler til indkøb af »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna«, som dukker senere op end jordbær fra andre regioner i Polen. Dette omdømme bekræftes desuden af de forsøg, der gøres på at sælge jordbær fra andre regioner med tidligere modne jordbær under navnet »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna«.

»Truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« omdømme og jordbærrets stærke tilknytning til det i punkt 4 afgrænsede geografiske område bekræftes også af forbrugerundersøgelsernes resultater. Hele 67 % af de adspurgte kendte mindst ét af de navne, produktet sælges under (»truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna«). »Truskawka kaszubska« betragtes som mere velsmagende (73 %) og sødere (68 %) end andre jordbær. Ifølge 64 % af de adspurgte er »truskawka kaszubska« eller »kaszëbskô malëna« et karakteristisk produkt for Kasjubien. Desuden betragter indbyggerne i Pomorskie og Kasjubien jordbærrene som den frugt, der er mest typisk for regionen. Næsten en tredjedel af kasjuberne nævner dem spontant, og næsten 80 % er klar over, at de betyder noget særligt for regionen.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 89/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**»MARRONI DEL MONFENERA«**

**EF-Nr.: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006**

**BGB (X) BOB ( )**

**1. Betegnelse**

»Marroni del Monfenera«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

**3.1. Produkttype [jf. bilag II]**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Marroni del Monfenera«**

Produktet »Marroni del Monfenera« består af frugter i frisk tilstand, der stammer fra den lokale økotype af plantarten *Castanea sativa* Mill. var. *sativa*.

Ved markedsføringen skal produktet have følgende kendetegn: Frø: ét pr. frugt, for det meste glat eller let rynket. Frugtkød: lys hasselnødbrun hen imod strågul, blød/melet konsistens med sød og behagelig smag. Hinde: hasselnødbrun, trævlet og fast hindeagtig struktur, kun i ringe grad vokset ind i frøet. Skal: glinsende brun med mørkere, lodrette striber, læderagtig og fast struktur, lodden overflade og tilspidset håret afslutning. Hilum: oval form, lysere end skallen med mere eller mindre tydelige striber, der løber fra midten mod kanten, men ikke fortsætter på sidefladerne. Frugt: oval med svagt fremtrædende spids, den ene side oftest flad, den anden side tydeligt krum. Antal frugter pr. kilo: 90 eller mindre. Skallen indeholder højst 3 frugter.

Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) er forbeholdt frugter, der tilhører klasse »Ekstra« (frugtstørrelse mindst 3 cm, højst 4 vægtprocent frugter med insektangreb i hinden, højst 3 vægtprocent frugter med spor af larveangreb på skallen) og klasse I (frugtstørrelse mellem 2,8 og 3 cm, højst 6 vægtprocent frugter med insektangreb i hinden, højst 5 vægtprocent frugter med spor af larveangreb på skallen).

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Ikke relevant.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Ikke relevant.

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

Høstning, sortering, rensning, størrelsessortering og den såkaldte curatura skal finde sted inden for det geografiske produktionsområde.

Produkter, der ikke bringes i handelen senest 48 timer efter høstningen, underkastes curatura-behandlingen. Den består i at lægge »Marroni del Monfenera« i vand med rumtemperatur i op til 9 dage. Herefter tages »Marroni del Monfenera« op af vandet og tørres i en dertil beregnet maskine. Denne proces gør det muligt at opbevare produktet i frisk tilstand i op til tre måneder.

Curatura-behandlingen skal finde sted inden for få timer efter høstningen for at forebygge udbrud af gæringsprocesser under transporten, især i år, hvor høstningen finder sted i regnfulde perioder eller i perioder, hvor temperaturen stadig er høj.

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

Produktet skal pakkes i netposer beregnet til levnedsmiddelbrug, der er lukket foroven ved varmlimning eller tilsyning. Pakningerne vejer 1 kg, 2 kg, 3 kg (varmlimning), 5 kg og 10 Kg (syet).

Produktet må tidligst markedsføres fra den 15. september det pågældende år.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Emballagen skal ud over Fællesskabets logo og angivelserne i forbindelse hermed samt de lovbestemte oplysninger være påført en etikette med følgende yderligere oplysninger: »Marroni del Monfenera« efterfulgt af forkortelsen IGB med bogstaver, der er større end alle øvrige angivelser på etiketten, samt pakkevirkens navn, selskabsbetegnelse, adresse, logo, handelsklasse (»Ekstra« og I) og bruttovægt ved emballeringen.



Logoet består af to koncentriske ovaler, hvori de bakkede områder i Pedemontana del Grappa er afbildet. Den foranliggende slette er delt af floden Piave, som løber mod midten og deler logoet i to asymmetriske dele. På højre og venstre side af floden er der et meget frugt bærende kastanjetræ. Der er afbildet to kastanjekapsler og ti kastanjer omgivet af to blade. Kastanjefrugterne rager lidt ud over ovalens rand mod venstre.

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

Det geografiske område for produktion af »Marroni del Monfenera« omfatter følgende kommuner i provinsen Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello og Nervesa della Battaglia.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Størstedelen af de jorder, på hvilke »Marroni del Monfenera« dyrkes, tilhører kategori nr. 21 i Jordbundschartret over Italien (Carta dei Suoli d'Italia) med betegnelsen: »sur brunjord, udludet brunjord, brunjord og lithosol«. Det er en kategori, som i dette område kun forekommer på højre side af floden Piave langs foden af bjergene og dækker størstedelen af det geografiske produktionsområde. Disse jorder er kendetegnet ved en sur til meget sur reaktion, et ringe indhold af baser og en høj grad af mineralisering af organisk materiale.

Der er meget fugtigt subalpint klima, som er præget af Foralpernes meget stejle og sydvendte skrænter. Denne særlige beskaffenhed og beliggenhed betyder, at luftstrømmene stiger op fra sletten og fremkalder rigelige nedbørmængder, at forårsfrost forekommer i begrænset omfang og at regnvandet hurtigt siver ned. Den naturlige ligevægt betyder, at jorderne og det omgivende miljø er særlig velegnet til dyrkning af »Marrone del Monfenera«.

##### 5.2. Produktets egenart

De særlige egenskaber, som gør den beskyttede geografiske betegnelse »Marroni del Monfenera« til et unikt produkt og adskiller det fra andre produkter inden for samme varekategori, er frugtkødets søde smag, frugtens ensartede og faste struktur og dens bløde melede konsistens. De særlige egenskaber, især smagen, beror på »Marroni del Monfeneras« særlige gennemsnitlige kemiske sammensætning. En sammenligning med værdierne for kastanjer kemiske sammensætning, som er beregnet af INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione), viser, at »Marroni del Monfenera« har større indhold af kulhydrater, fedtstoffer og kalium og et lavere indhold af natrium.

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

Frugtens kemiske sammensætning og dermed dens kvalitet hænger sammen med, at kastanjetræet, som er en art, der foretrækker surbund, har særlig gunstige betingelser i dyrkningsområdet for »Marroni del Monfenera« da jorderne her er overvejende sure i modsætning til jorderne i de tilgrænsende områder, og de findes ikke i de andre foralpeområder i provinsen Treviso.

Det fører til et større indhold af kalium og et mindre indhold af natrium i »Marroni del Monfenera« end i andre kastanjer, hvilket fremgår af en sammenligning mellem værdierne for de to produkters kemiske sammensætning i INRAN's tabeller.

Frugtens kvalitet hænger også sammen med, at kastanjetræerne er begunstiget af den rigelige, gennemsnitlige årlige nedbørmængde, der fører til udvaskning af jordens basiske stoffer og derved holder den sur. Derudover begrænser den særlige beskaffenhed og beliggenhed ved bjergfoden tydelig forårsfrost, som planten er meget sårbar overfor.

Ud over disse vigtige miljømæssige forhold spiller de menneskelige faktorer også en afgørende rolle. »Marroni del Monfenera« er blevet dyrket siden middelalderen, hvilket fremgår af et dokument fra 1351 om regulering af høsten mellem områdets familieoverhoveder. Beskyttelsen af kastanjebeplantningerne i området med »Marroni del Monfenera« bekræftes også i notarialdokumenter fra de efterfølgende århundreder. Heri findes anmeldelser til myndighederne om ulovlig beskæring af kastanjetræerne eller tilstedeværelse af græssende dyr uden for sæsonen, der var til skade for kastanjehøsten. Traditionen med at dyrke denne afgrøde er bevaret til op til vore dage takket være fremkomsten af talrige begivenheder, som f.eks. udstillingsmessen »Marroni del Monfenera«, som blev grundlagt i 1970.

Den betydning, som »Marroni del Monfenera« har for den lokale økonomi, og produktets omdømme afspejles i de utallige begivenheder, der hvert år afholdes. I forbindelse med markeringen af udstillingsmessens trediveårsjubilæum havde kommunen Pederobba, hvor messen afholdes, udsendt en serie postkort og et særligt poststempel.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

Den ansøgende myndighed har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Marroni del Monfenera« i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 276 af 26. november 2005.

Den konsoliderede udgave af produktionsspecifikationen

— kan ses på webstedet:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](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

— direkte på ministeriets websted ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)«.

---

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 89/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

»INSALATA DI LUSIA«

**EF-nr.: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004**

**BOB ( ) BGB ( X )**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

Navn: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre n. 20 –  
00187 Roma  
ITALIA

Tlf.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

**2. Sammenslutning:**

Navn: Cooperativa Ortolani di Lusia s.c.r.l.

Adresse: Via Provvidenza, 1 –  
45020 Lusia (RO)  
ITALIA

Tlf.: +39 0425607069

Fax: +39 0425667722

E-mail: ortolani@gal.adigecolli.it

Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ( )

**3. Produktets art:**

Kategori 1,6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet, bilag II - salat.

**4. Varespecifikation: (Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)**

**4.1. Navn:**

»Insalata di Lusia«

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

#### 4.2. Beskrivelse:

Den beskyttede geografiske betegnelse »Insalata di Lusìa« er udelukkende forbeholdt salaten *Lactuca Sativa* i de to varianter Cappuccia og Gentile.

Stok: kort, maks. 6 cm og meget kødfuld, hvorfra bladene vokser.

Smag: frisk og sprød

Plante: produktet fra væksthuse har en fastere struktur med et mere åbent hoved i forhold til salat dyrket på åben mark.

Væsentlige egenskaber:

- luftigt hoved
- blød takket være ringe fiberindhold, dog fast selv 10-12 timer efter høsten, ingen lignifikation
- sprødhed i de unge, friske og faste blade
- tydelig smag, der gør det unødvendigt at tilsætte salt

#### 4.3. Geografisk område:

Produktionsområdet omfatter følgende kommuner i provinserne Rovigo og Padova:

- Provinsen Rovigo: Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo og Rovigo
- Provinsen Padova: Barbona, Vescovana og Sant'Urbano.

#### 4.4. Bevis for oprindelse:

Hver enkelt fase i produktionsprocessen overvåges, idet alle input og output registreres. På denne måde og ved, at de dyrkede marker samt producenter og pakkevirkomheder opføres i særlige registre, der føres af kontrolinstansen, og ved at de producerede mængder indberettes til kontrolinstansen, sikres produktets sporbarhed.

Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side, i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan.

#### 4.5. Produktionsmetode:

Jorden skal bestå af mindst 30 % sand og højst 20 % ler. Desuden skal der være vand til rådighed til vanding. Dyrkning af Insalata di Lusìa kan foregå både på åben mark og i væksthuse.

Ved forberedelse af jorden markerne pløjes (eller gennemgå tilsvarende bearbejdning) mindst en gang om året for at nedgrave både resterne fra den tidligere afgrøde og de gødestoffer, der er blevet anvendt til grundgødskning, i en dybde af 30-40 cm.

Da en sådan bearbejdning kan være vanskelig at udføre på små arealer, er det i væksthuse tilladt at anvende omgravning eller rydning som alternativ.

I de efterfølgende vækstcykler er jordbearbejdning til genoprettelse af jorden og nedgravning af eventuelle planterester tilladt i form af pløjning, omgravning, fræsning eller rydning.



Efter disse bearbejdningsprocesser, og altså inden udplantningen, fræses eller harves og derefter tromles jorden for at udglatte og jævne den og på den måde skabes de bedste forhold for rodfæstelsen af udplantningsplanterne.

På grund af jordens fysiske og agronomiske egenskaber i det afgrænsede område er der ikke krav om nogen form for vekseldrift.

Til udplantning anvendes små planter med mindst tre rigtige blade og jordvedhæng. De plantes med 30 til 35 cm afstand og med 30 til 40 cm mellem rækkerne.

Hvad angår kvælstof, phosphor og kalium, skal mængden af gødning ved hver vækstcyklus bestemmes ud fra en jordanalyse; den må under ingen omstændigheder overstige følgende værdier pr. hektar: kvælstof 150, phosphor 100, kalium 200.

Det er obligatorisk at anvende kvæggødning eller andre organiske forbindelser.

Anvendelsen af kemisk kvælstofgødning skal deles op i to, hvoraf første del før udplantningen ikke må udgøre mere end 50 % af den samlede mængde gødning, og sidste del skal foretages senest 15 dage efter udplantningen.

Til vanding er det kun tilladt at anvende slange (drypvanding) eller sprinkler ved lavt tryk (små sprinklere) for at undgå, at jorden komprimeres.

Ukrudtsbekæmpelse skal udføres med agronomiske teknikker (jordtildækning, falske såbed, lugning, fræsning) og/eller kemiske produkter (ukrudtdræbende midler). Den største samlede produktionsmængde pr. produktionscyklus pr. hektar er: 55 ton for sorten Cappuccia og 50 ton for sorten Gentile.

Efter høsten følger en afpudsning, der består af en rensning af hovedet (de nederste blade fjernes), hvorefter salathovederne pakkes i de beholdere, der anvendes til salg. Begge dele udføres på marken med det formål at undgå yderligere håndtering, der ville kunne forringe produktets kvalitet.

Når disse arbejdsprocesser er udført, transporteres produktet til virksomhedens hjemsted, hvor salaten vaskes uden at blive taget ud af emballagen. Efter vask afsluttes emballeringen, ved at der sættes et stykke transparent folie over beholderen.

Hvis den enkelte virksomhed er tilknyttet en sammenslutning af producenter, kan de sidstnævnte processer udføres på sammenslutningens hovedsæde.

Det er vigtigt, at emballeringen foregår på stedet, fordi høst, afpudsning, vask og emballering skal foregå inden for et kort tidsinterval for at undgå forringelse af produktets fysiske og organoleptiske egenskaber. Faktisk vil en omfattende håndtering og lang transport af Insalata di Lusia medføre, at bladene mister deres fasthed og sprødhed.

#### 4.6. Tilknytning:

Insalata di Lusia værdsættes af forbrugerne for hovedets lethed, den gode holdbarhed, det ringe fiberindhold (planten består hovedsageligt af vand), de unge, friske og faste blades sprødhed, og dens naturlige smag.

Disse kvaliteter er forbundet med det geografiske område og med den særlige kombination af visse pedologiske og klimatiske faktorer i produktionsområdet for Insalata di Lusia såsom den frugtbare, løse jord, der er rig på mineralsalte, luftfugtigheden og den konstante tilstedeværelse af vand langs kanalerne.

Det særlige ved Insalata di Lusias smag er, at den smager af så meget i sig selv, at det er unødvendigt at tilsætte salt, hvilket skyldes de store mængder af mineralsalte i jorden. Faktisk udgøres jorden i BGB-området af en jordoverflade bestående af sand, som er blevet tilført af de mange oversvømmelser i den førromanske periode og den tidlige middelalder, hvor nogle grene af floden Tartaro gik over sine bredder og i middelalderen og den moderne tid, på grund af digebrud ved floden Adige. Det seneste store digebrud ved floden Adige fandt sted i slutningen af 1800-tallet og de store sandklitter, der blev skabt ved denne oversvømmelse, blev jævnet gennem lange tiders arbejde, der varede indtil 1960. På dette sand, der er blevet samlet gennem et århundrede med tilfældig vegetation, dyrkes Insalata di Lusia, der er rigere på kalium og kalcium end andre salater.

Det høje grundvandspejl under de dyrkede marker, der i dette område er skånende, som forsynes med vand fra Adige, og de altid fyldte vandingsgrøfter holder jordfugtigheden konstant, så vanding kan begrænses til fasen umiddelbart efter udplantningen. Dette betyder, at bladene overrisles mindre og således mister færre af sine næringsstoffer, samt at behovet for behandling med svampbekæmpelsesmidler mindskes.

Grundvandspejlet ligger i en meters dybde og holdes konstant takket være et system af kunstige kanaler. Disse faktorer tilsammen gør, at det er muligt at mindske vandingen og således spredningen af råd, så man kan bevare Insalata di Lusias typiske friske smag og sprøhed, som adskiller den fra de andre salater, der produceres i området.

Tilgængeligheden af vand, der garanteres af floden Adige, grundvandets højde og jordens tekstur gør, at der også kan dyrkes salat i sommerperioden (juli-august) med fremragende resultater, således at salaten kan garanteres på markedet 10-11 måneder om året.

Den løse, jævnt sammensatte jord af grov tekstur, som er typisk for digeområderne ved floden Adige, og den gode gennemtrængelighed, som letter dræning af regnvandet gør, at bearbejdningerne kan udføres optimalt under alle vejr- og klimaforhold.

Ud over det allerede nævnte, har den erfaring, der er blevet udviklet gennem de omkring halvtreds år, salaterne er blevet dyrket, samt producenterens ekspertise gjort det muligt at forbedre produktionsteknikkerne og således optimere den synergi, der opstår ved den rette balance mellem klimatiske og agronomiske faktorer.

#### 4.7. Kontrolorgan:

Navn: CSQA Srl Certificazioni (Ente privato conforme alla norma EN 45011)

Adresse: Via S. Gaetano, 74 Thiene (VI)  
ITALIA

Tlf.: +39 0445366094

Fax: +39 0445382672

E-mail: f.broggiato@csqa.it

#### 4.8. Mærkning:

Ved afsætning skal salat med den beskyttede geografiske betegnelse Insalata di Lusia være pakket i beholdere af plast, træ, pap, polystyren eller andre materialer egnede til fødevarer.

Indholdet i hver pakning skal være ensartet og må kun indeholde salat af samme sort, oprindelse, type, kategori og størrelse. Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

Den øverste del af produktets emballage skal beskyttes med et stykke transparent bånd i et materiale, der er egnet til fødevarer, som udelukkende bærer logoet for den beskyttede geografiske betegnelse Insalata di Lusìa, således at produktet kan ses og ånde naturligt.

Beholderne skal bære logoet for den beskyttede geografiske betegnelse synligt og i en størrelse, der er større end alle andre angivelser, der eventuelt måtte findes på pakningen.



Logoet udgøres af bogstaverne »i« (med en ellipseformet prik) og »L«. Bogstavernes inderside er konkave, således at de former en elliptisk ramme omkring Luisas middelaldertårn i stiliseret form. Den ydre og øvre del af logoet er omkranset af en ramme, uden for hvilken påtegningen I.G.P. fremgår øverst i midten. I bundet af logoet inden for rammen fremstår ordene »INSALATA di LUSIA«.

Logoet for den beskyttede geografiske betegnelse Insalata di Lusìa på beholderne kan ikke genbruges.

---









## ABONNEMENTSPRISER 2009 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 000 EUR pr. år (*)
EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. måned (*)
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig cd-rom	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	700 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	70 EUR pr. måned
EU-Tidende, C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	400 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	40 EUR pr. måned
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ cd-rom	22 officielle EU-sprog	500 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, cd-rom, 2 udgaver pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	360 EUR pr. år (= 30 EUR pr. måned)
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

(\*) Enkeltnumre: til og med 32 sider: 6 EUR  
fra 33 til og med 64 sider: 12 EUR  
over 64 sider: Prisen fastsættes i hvert enkelt tilfælde.

*Den Europæiske Unions Tidende*, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én cd-rom.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

## Salg og abonnenter

Publikationer, der er produceret af Kontoret for De Europæiske Fællesskabers Officielle Publikationer (Publikationskontoret) med salg for øje, kan købes gennem vore salgsgenter. Listen over salgsgenterne findes på internettet:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_da.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.**

**Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>**