

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 302



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

 55. årgang  
6. oktober 2012

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
IV Oplysninger		
OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
<b>Rådet</b>		
2012/C 302/01	Rådets afgørelse af 4. oktober 2012 om udnævnelse af medlemmerne af og suppleanterne til Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed .....	1
<b>Europa-Kommissionen</b>		
2012/C 302/02	Euroens vekselkurs .....	6
2012/C 302/03	Kommissionens retningslinjer — for forelæggelse og offentliggørelse af resultatrelaterede oplysninger om kliniske forsøg med henblik på gennemførelse af artikel 57, stk. 2, i forordning (EF) nr. 726/2004 og artikel 41, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1901/2006 .....	7
OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE		
2012/C 302/04	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	11
2012/C 302/05	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	11
2012/C 302/06	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	12

# DA

 Pris:  
3 EUR

(Fortsættes på omslagets anden side)

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
2012/C 302/07	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	12
2012/C 302/08	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	13
2012/C 302/09	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	13
2012/C 302/10	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	14
2012/C 302/11	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri .....	14

V *Øvrige meddelelser*

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2012/C 302/12	Beslutning om at indstille den formelle undersøgelsesprocedure efter medlemsstatens tilbagetrækning af anmeldelsen — Statsstøtte — Italien (Artikel 107-109 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde) — Meddelelse fra Kommissionen efter artikel 108, stk. 2, i TEUF — tilbagetrukket anmeldelse — Statsstøtte SA.28642 (C 17/10 (ex N 315/09)) — Firmin Srl <sup>(1)</sup> .....	15
---------------	--	----

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2012/C 302/13	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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 .....	16
2012/C 302/14	Offentliggørelse af ansøgning om ændring 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 .....	24
2012/C 302/15	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 .....	31



<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 4. oktober 2012

**om udnævnelse af medlemmerne af og suppleanterne til Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens  
Frie Bevægelighed**

(2012/C 302/01)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 492/2011 af 5. april 2011 om arbejdskraftens frie bevægelighed inden for Unionen <sup>(1)</sup>, særlig artikel 23 og 24,

under henvisning til de indstillinger, Rådet har fået forelagt af medlemsstaternes regeringer, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådet har ved afgørelse af 21. oktober 2010 <sup>(2)</sup> udnævnt medlemmerne af og suppleanterne til Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed (»udvalget») for perioden fra den 25. september 2010 til den 24. september 2012.
- (2) Medlemmerne fortsætter i deres hverv, indtil deres efterfølgere er udpeget, eller genudnævnelse har fundet sted.
- (3) Der skal udnævnes medlemmer af og suppleanter til udvalget for en periode på to år —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

*Artikel 1*

Følgende udnævnes til medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Arbejdskraftens Frie Bevægelighed for perioden fra den 25. september 2012 til den 24. september 2014:

I. REGERINGSREPRÆSENTANTER

Land	Medlemmer	Suppleanter
Belgien	Annelies LAGAE Anne ZIMMERMAN	Jacques OUZIEL
Bulgarien	Hristo SIMEONOV Tatiana GUEORGUIEVA	Dimitrina KOSTADINOVA
Den Tjekkiske Republik	Roman SEIDL Ladislava STEINICHOVÁ	Andrea PLAČKOVÁ

<sup>(1)</sup> EUT L 141 af 27.5.2011, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT C 294 af 29.10.2010, s. 1.

Land	Medlemmer	Suppleanter
Danmark	Stig Hansen NØRGAARD Vibe WESTH	Simone HEINECKE
Tyskland	Vera BADE Johannes RASCHKA	Henning GRUB
Estland	Jana JÄRVIK Liis REITER	Kristi SUUR
Irland	Mary Joan KEHOE Anthony MORRISSEY	Aedin DOYLE
Grækenland	Athina DIAKOUMAKOU Georgios NERANTZIS	Panagiota STAMATIOU
Spanien	Paloma MARTÍNEZ GAMO Miguel Ángel AZNAR NIETO	Juan Pablo PARRA GUTIÉRREZ
Frankrig	Nadia MAROT Albert MARTINO	Laurent FRIBOULET
Italien		
Cypern	Demetris MICHAELIDES Constantinos KARMELOS	Andreas CHRISTOU
Letland	Linda PAUGA Liga EMULE-KONONE	Ilze ZVĪDRIŅA
Litauen	Rasa MALAIŠKIENĖ Agnė KUNIGONYTĖ	Vytautas JURŠĖNAS
Luxembourg	Tom GOEDERS Laurent PEUSCH	Anne-Catherine THILL
Ungarn	Rita ANTÓNÍ Judit KATONA	Orsolya KISGYÖRGY
Malta	Mariella GRECH Nicola CINI	George CAMILLERI
Nederlandene	Conny W. OLDE OLTHOF Martin G. BLOMSMA	Cristel VAN TILBURG
Østrig	Heinz KUTROWATZ Helmut GERL	Barbara BOHACZEK
Polen	Magdalena SWEKLEJ Marcin WIATRÓW	Agnieszka ZDAK
Portugal	Octávio OLIVEIRA Paulo GOMES	Helena SANTOS
Rumænien	Auraş MARINESCU Oana BARBUT	Bogdan-Tiberius PAŞCA
Slovenien	Sonja MALEC Radivoj RADAČ	Mateja GOLJA
Slovakiet	Agnesa SKUPNÍKOVÁ	Jaroslav KOVÁČ
Finland	Katri NISKANEN Olli SORAINEN	Mirkka MYKKÄNEN
Sverige	Ricky IFWARSSON Madeleine ÖHBERG	Torbjörn WALLIN
Det Forenede Kongerige	Fiona KILPATRICK Deborah MORRISON	Jonathan PIGGINS

## II. REPRÆSENTANTER FOR ARBEJDSTAGERORGANISATIONER

Land	Medlemmer	Suppleanter
Belgien	Jean-François MACOURS Koen MEESTERS	Yvienne VAN HOLSBEECK
Bulgarien	Atanaska TODOROVA Daniel YANEV	Antonia ZLATEVA
Den Tjekkiske Republik	Jaroslava BAUEROVÁ Pavel JANÍČKO	Vít SAMEK
Danmark	Anette BERENTZEN Torben Dam JENSEN	Käthe Munk RYOM
Tyskland	Alexandra KRAMER Raja NEJEDLO	Christian MOOS
Estland	Urmas LIPSO Liina CARR	Aija MAASIKAS
Irland	Esther LYNCH John DOUGLAS	
Grækenland	Georgios PERENTIS Metaxia STEKOULEA	Konstantinos MYTILINOU
Spanien	Ana María CORRAL JUAN Concepción ROJO	Pilar ROC ALFARO
Frankrig	Francine BLANCHE Corinne MARES	Ommar BENFAÏD
Italien		
Cypern	Nicos GREGORIOU Nicos EPISTITHIOU	Diomides DIOMIDOUS
Letland	Ruta PORNIECE Māris SIMULIS	Jānis KAJAKS
Litauen	Janina ŠVEDIENĖ Janina MATUIZIENĖ	Jovita MEŠKAUSKIENĖ
Luxembourg	Eduardo DIAS Vincent JACQUET	Jean-Claude REDING
Ungarn	Judit CZUGLERNÉ IVÁNYI Andrea AGÓCS	László KOZÁK
Malta	Antoinette AQUILINA Andrew MIZZI	John BENCINI
Nederlandene	Caroline RIETBERGEN Martijn HORDIJK	H. de GEUS
Østrig	Johannes PEYRL Oliver RÖPKE	Franz FRIEHS
Polen	Jakub KUS Halina PEPLIŃSKA	Bogdan OLSZEWSKI
Portugal	Catarina Maria BRANCO FERREIRA TAVARES Carlos Manuel ALVES TRINDADE	Georges CASULA
Rumænien	Valentin MOCANU Liviu APOSTOIU	Dragos FRUMOSU

Land	Medlemmer	Suppleanter
Slovenien	Goran LUKIČ Jakob POČIVAVŠEK	Nadja GÖTZ
Slovakiet	Vlasta SZABOVÁ Beata ĎURANOVÁ	
Finland	Eve KYNTÄJÄ Ralf SUND	Jenni KARJALAINEN
Sverige	Sofie REHNSTRÖM Eva OSCARSSON	Mats ESSEMYR
Det Forenede Kongerige	Sean BAMFORD Mohammed TAJ	Wilf SULLIVAN

## III. ARBEJDSGIVERREPRÆSENTANTER

Land	Medlemmer	Suppleanter
Belgien	Michèle CLAUS Hilde THYS	Monica DE JONGHE
Bulgarien	Ivan ZAHARIEV Martin STOYANOV	Daniela SIMIDCHIEVA
Den Tjekkiske Republik	Vladimíra DRBALOVÁ Marie ZVOLSKÁ	Jitka HLAVÁČKOVÁ
Danmark	Henning GADE Flemming DREESEN	Karen ROIY
Tyskland	Alexander WILHELM Christina LANG	Anne ROBRA
Estland	Marek SEPP Mare HIIESALU	Tarmo KRIIS
Irland	Tony DONOHOE Kara McGANN	
Grækenland	Rena BARDANI Nikos DIMAS	Evangelia ARANITOU
Spanien	Santiago SOLER PÉREZ Javier IBARS ALVARO	Luis MÉNDEZ LÓPEZ
Frankrig	Catherine HAQUENNE Natacha MARQUET	Pascale DESSEN
Italien		
Cypern	Lena PANAYIOTOU Emilios MICHAEL	Michael ANTONIOU
Letland	Anita LĪCE Ilona KIUKUCĀNE	
Litauen	Justinas USONIS Aidas VAIČIULIS	Dovilė BAČKYTĖ
Luxembourg	Marc KIEFFER François ENGELS	Dany HAUSTGEN
Ungarn	Terézia BOROSNÉ BARTHA István KOMORÓCZKI	Adrienn BÁLINT

Land	Medlemmer	Suppleanter
Malta	Lawrence MIZZI Michael GALEA	John HUBER
Nederlandene	Rob SLAGMOLEN A.P.M.G. SCHOENMAECKERS	G.A.M. Gerard VAN DER GRIND
Østrig	Margit KREUZHUBER Andreas GRUBER	Ulrike KLEIN
Polen	Wioletta ŻUKOWSKA Przemysław OSUCH	Andrzej STĘPNIKOWSKI
Portugal	Cristina NAGY MORAIS Adília LISBOA	Marcelino PENA COSTA
Rumænien	Roxana PRODAN Daniel Sorin MOLDOVEANU	Dan ANGHELESCU
Slovenien	Maja SKORUPAN Igor ANTAUER	Tatjana ČERIN
Slovakiet	Peter LÍŠKA Peter MOLNÁR	Martin HOŠTÁK
Finland	Riitta WÄRN Mikko RÄSÄNEN	Vesa RANTAHALVARI
Sverige	Karin EKENGER Örjan LUTZ	Patrik KARLSSON
Det Forenede Kongerige	Sinead LAWRENCE Jim BLIGH	

*Artikel 2*

Rådet vil senere udnævne de medlemmer, der endnu ikke er udpeget.

*Artikel 3*

Denne afgørelse træder i kraft på dagen for vedtagelsen.

Udfærdiget i Luxembourg, den 4. oktober 2012.

*På Rådets vegne*  
S. CHARALAMBOUS  
*Formand*

---

## EUROPA-KOMMISSIONEN

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

5. oktober 2012

(2012/C 302/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3002	AUD	australske dollar	1,2682
JPY	japanske yen	102,02	CAD	canadiske dollar	1,2750
DKK	danske kroner	7,4556	HKD	hongkongske dollar	10,0805
GBP	pund sterling	0,80325	NZD	newzealandske dollar	1,5775
SEK	svenske kroner	8,5728	SGD	singaporeanske dollar	1,5951
CHF	schweiziske franc	1,2112	KRW	sydkoreanske won	1 444,13
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,1983
NOK	norske kroner	7,3935	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2226
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,4810
CZK	tjekkiske koruna	24,915	IDR	indonesiske rupiah	12 467,96
HUF	ungarske forint	282,75	MYR	malaysiske ringgit	3,9691
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,831
LVL	lettiske lats	0,6961	RUB	russiske rubler	40,2520
PLN	polske zloty	4,0735	THB	thailandske bath	39,721
RON	rumænske leu	4,5782	BRL	brasilianske real	2,6258
TRY	tyrkiske lira	2,3375	MXN	mexicanske pesos	16,5844
			INR	indiske rupee	67,4220

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



**Kommissionens retningslinjer — for forelæggelse og offentliggørelse af resultatrelaterede oplysninger om kliniske forsøg med henblik på gennemførelse af artikel 57, stk. 2, i forordning (EF) nr. 726/2004 og artikel 41, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1901/2006**

(2012/C 302/03)

### 1. BAGGRUND

Disse retningslinjer fastlægger aspekter af gennemførelsen af artikel 57, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EF) nr. 726/2004 om fastlæggelse af fællesskabsprocedurer for godkendelse og overvågning af human- og veterinærmedicinske lægemidler og om oprettelse af et europæisk lægemiddelagentur<sup>(1)</sup> og af artikel 41, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1901/2006 om lægemidler til pædiatrisk brug<sup>(2)</sup>.

De vedrører forelæggelse og offentliggørelse af resultatrelaterede oplysninger om kliniske forsøg og gennemfører dermed EU-lovgivning, der har til formål at gøre resultater af kliniske forsøg offentligt tilgængelige, hvilket er en politisk målsætning, der fastholdes i Kommissionens forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om kliniske forsøg med humanmedicinske lægemidler og om ophævelse af direktiv 2001/20/EF<sup>(3)</sup>. Disse retningslinjer indeholder desuden retningslinjer for, hvordan manglende overholdelse og faktuelle unøjagtigheder skal behandles.

Disse retningslinjer supplerer følgende retningslinjer fra Kommissionen:

- Retningslinjer 2010/C82/01 for ansøgning til den kompetente myndighed om tilladelse til at foretage et klinisk forsøg med lægemidler til human brug, indberetning af væsentlige ændringer og meddelelse om afslutningen af det kliniske forsøg (i det følgende benævnt »detaljerede retningslinjer CT-1«)<sup>(4)</sup>, især afsnit 4.3
- Retningslinjer 2008/C168/02 om datafelter i databasen vedrørende kliniske forsøg, jf. artikel 11 i direktiv 2001/20/EF, som skal indgå i databasen om lægemidler, jf. artikel 57 i forordning (EF) nr. 726/2004<sup>(5)</sup>, især afsnit 3-5, og
- Retningslinjer 2009/C28/01 for, hvilke oplysninger vedrørende pædiatriske kliniske forsøg der skal registreres i EU's database vedrørende kliniske forsøg (EudraCT), og hvilke oplysninger der skal gøres offentligt tilgængelige af Det Europæiske Lægemiddelagentur (EMA), jf. artikel 41 i forordning (EF) nr. 1901/2006<sup>(6)</sup>, især afsnit 3.2-3.4 og 5.

De nævnte retningslinjer fra Kommissionen er blevet præciseret yderligere i to tekniske gennemførelsesretningslinjer, offentliggjort i EudraLex — bestemmelser om lægemidler i Den Europæiske Union, for listen over felter i EudraCT vedrørende

<sup>(1)</sup> EUT L 136 af 30.4.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 378 af 27.12.2006, s. 1.

<sup>(3)</sup> COM(2012) 369 final af 17.7.2012.

<sup>(4)</sup> EUT C 82 af 30.3.2010, s. 1.

<sup>(5)</sup> EUT C 168 af 3.7.2008, s. 3.

<sup>(6)</sup> EUT C 28 af 4.2.2009, s. 1.

pædiatriske kliniske forsøg, der skal gøres offentligt tilgængelige, jf. artikel i forordning (EF) nr. 1901/2006, og listen over felter i EudraCT-databasen vedrørende kliniske forsøg, der skal gøres offentligt tilgængelige, jf. artikel 57, stk. 2, i forordning (EF) nr. 726/2004<sup>(7)</sup>.

### 2. ANVENDELSESOMRÅDE

Disse retningslinjer vedrører forelæggelse og offentliggørelse af kliniske forsøg, som defineret i artikel 2, litra a), i direktiv 2001/20/EF, og som opfylder mindst et af følgende kriterier:

- Det kliniske forsøg er eller var reguleret af direktiv 2001/20/EF, som trådte i kraft senest den 1. maj 2004 (for så vidt angår forelæggelse af resultaterne af kliniske forsøg, som allerede er afsluttet, se afsnit 4.6.1). Det betyder, at mindst ét forsøgssted for det kliniske forsøg ligger i Den Europæiske Union (EU) eller i en medlemsstat af Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.
- Det kliniske forsøg indgår i en pædiatrisk undersøgelsesplan, herunder forsøg, der udføres uden for Den Europæiske Union (EU)<sup>(8)</sup>.
- Det kliniske forsøg falder ind under artikel 45 i forordning (EF) nr. 1901/2006.
- Det kliniske forsøg falder ind under artikel 46 i forordning (EF) nr. 1901/2006.

### 3. INDHOLDET AF DE FORELAGTE RESULTATRELATEREDE OPLYSNINGER

De resultatrelaterede oplysninger bør forelægges i overensstemmelse med disse retningslinjer for alle de i afsnit 2 omhandlede kliniske forsøg.

Indholdet af de resultatrelaterede oplysninger er fastsat i retningslinjer 2009/C28/01. De heri fastsatte oplysninger finder anvendelse på pædiatriske og ikke-pædiatriske kliniske forsøg.

De tekniske gennemførelsesretningslinjer vedrørende datafelternes format (i det følgende benævnt »det fuldstændige data-sæt«) er offentliggjort i et særskilt dokument i EudraLex — bestemmelser om lægemidler i Den Europæiske Union, som

<sup>(7)</sup> [http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index_en.htm)

<sup>(8)</sup> Artikel 41, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1901/2006.

således supplerer de to tekniske gennemførelsesretningslinjer for listen over felter i EudraCT vedrørende pædiatriske kliniske forsøg, der skal gøres offentligt tilgængelige, jf. artikel i forordning (EF) nr. 1901/2006, og listen over felter i EudraCT-databasen vedrørende kliniske forsøg, der skal gøres offentligt tilgængelige, jf. artikel 57, stk. 2, i forordning (EF) nr. 726/2004<sup>(9)</sup>.

Datafelterne i disse detaljerede tekniske retningslinjer tager hensyn til internationale harmoniseringsbestræbelser. Indholdet af datafelterne er identisk med »clinicaltrials.gov«-databasen i USA med få undtagelser for at tage hensyn til særlige kendetegn som f.eks. EU's pædiatriske undersøgelsesplan samt udviklingen af internationale databaser eller internationale harmoniseringsbestræbelser.

#### 4. HVORDAN RESULTATRELATEREDE OPLYSNINGER SKAL FORELÆGGES OG BEHANDLES

Ved at forelægge resultatrelaterede oplysninger i den europæiske database, der er omhandlet i artikel 11, stk. 1, i direktiv 2001/20/EF, (i det følgende benævnt »EudraCT«), opfylder sponsoren, modtageren af afgørelsen om en pædiatrisk undersøgelsesplan eller indehaveren af markedsføringstilladelsen, alt efter omstændighederne, sin forpligtelse i henhold til artikel 41, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1901/2006. Sådan en forelæggelse betragtes desuden som fremsendelse af den sammenfattende rapport om det kliniske forsøg som en del af erklæringen om afslutning af forsøget til den nationale kompetente myndighed, jf. afsnit 4.3 i de detaljerede retningslinjer CT-1. Når de resultatrelaterede oplysninger offentliggøres (se afsnit 5), betragtes de som fremsendt til den etiske komité, jf. afsnit 4.2.1 i de detaljerede retningslinjer CT-1.

##### 4.1. Forelæggelse af data

De resultatrelaterede oplysninger indføres i EudraCT ved enten direkte at indføre data via en webbaseret grænseflade, som stilles til rådighed af Det Europæiske Lægemiddelagentur (i det følgende benævnt »agenturet«), ved at uploade en XML-fil via denne webgrænseflade eller ved at anvende gateway-teknologi. Dataene indføres i et sikkert modul i EudraCT.

Oplysningerne skal forelægges i henhold til et XML-format, som fastlægges og offentliggøres af agenturet.

Oplysningerne forelægges:

- af modtageren af afgørelsen om en pædiatrisk undersøgelsesplan, hvis det kliniske forsøg indgår i en pædiatrisk undersøgelsesplan

<sup>(9)</sup> Se fodnote 7.

- af indehaveren af markedsføringstilladelsen, hvis det kliniske forsøg falder ind under artikel 45 og 46 i forordning (EF) nr. 1901/2006

- af sponsoren af det kliniske forsøg for alle andre kliniske forsøg, som er omhandlet i afsnit 2.

Den part, der er ansvarlig for forelæggelse af oplysningerne, tildele derfor en sikker konto til at uploade og redigere oplysningerne i systemet. Denne part har udelukkende adgang til sine egne oplysninger. Denne adgang gør det muligt at forelægge og ajourføre oplysningerne i en sikker del af systemet. Den videre behandling og offentliggørelse af oplysningerne varetages af agenturet.

Nogle felter under de protokolrelaterede oplysninger anvendes til at præsentere forsøgets kontekst, hvilket gør det nemmere at fremlægge de resultatrelaterede oplysninger. De tilsvarende protokolrelaterede oplysninger bliver indhentet automatisk fra EudraCT til disse felter, når de resultatrelaterede oplysninger indføres via webgrænsefladen, eller udfyldes automatisk i en XML-fil, der kan downloades. Når der forelægges resultatrelaterede oplysninger, kan disse felter opdateres ved hjælp af webgrænsefladen eller alternativt ved at uploade en opdateret XML-fil med protokolrelaterede oplysninger.

Der er som regel afsat et felt til bemærkninger til de datafelter, som ikke er fritextfelter. Hensigten med felterne til bemærkninger er at give mulighed for at indsætte oplysninger, som supplerer indholdet i de faste felter. Strukturen i de indsamlede oplysninger passer til langt størsteparten af kliniske forsøg. Feltet til bemærkninger kan imidlertid benyttes, hvis datafelterne ikke i tilstrækkelig grad er egnede til de påkrævede oplysninger.

##### 4.2. Behandling

I den sikre del af systemet kan der foretages en automatisk teknisk validering. Hvis der opstår problemer, vil forelæggelsen af oplysningerne blive blokeret. Den part, der er ansvarlig for forelæggelsen, modtager en valideringsrapport med vejledning om, hvordan problemerne kan afhjælpes eller afklares.

Oplysningerne indføres derefter i EudraCT, og oplysninger om kliniske forsøg, der skal offentliggøres, udvælges på grundlag af de gældende reglerne og offentliggøres i EU's register over kliniske forsøg i EudraPharm-databasen (se afsnit 5). De knyttes til de protokolrelaterede oplysninger, hvis disse er tilgængelige i EudraCT.

Der er ikke offentlig adgang til det sikre modul. Indførelse af resultatrelaterede oplysninger overskriver ikke eksisterende protokolrelaterede oplysninger, som er lagret i EudraCT.

### 4.3. Frister

Resultatrelaterede oplysninger bør forelægges inden for de frister, der er fastsat i forordning (EF) nr. 1901/2006 og retningslinjerne under afsnit 1, dvs. (for så vidt angår pædiatriske kliniske forsøg) inden for 6 måneder<sup>(10)</sup> og ellers inden for 1 år efter afslutningen af forsøget<sup>(11)</sup>.

Det anbefales at forelægge de resultatrelaterede oplysninger før disse frister, hvis oplysningerne allerede er tilgængelige. Dette er f.eks. tilfældet, hvis resultaterne allerede er blevet offentliggjort i et videnskabeligt tidsskrift, eller hvis der er fastsat en primær afslutningsdato før afslutningen af forsøget.

Hvis det kliniske forsøg afsluttes før tid, betragtes denne dato som afslutningen af forsøget.

Der kan kun forelægges ét sæt af resultatrelaterede oplysninger pr. planlagt analyse og forsøg. Hvis resultatet underkastes flere analyser, skal der forelægges oplysninger om hver enkelt af disse analyser.

### 4.4. Sprog

De resultatrelaterede oplysninger er hovedsagelig numeriske eller baseret på værdidefinitioner, som på forhånd er fastlagt i lister over muligheder eller terminologi.

Med hensyn til fritekstfelterne accepterer systemet indførelse af oplysninger på flere sprog (de officielle EU-sprog). I overensstemmelse med WHO-standarderne og med henblik på at lette den internationale anvendelse uden for EU bør oplysningerne indføres på engelsk. Oplysningerne kan dog indføres på ethvert andet officielt EU-sprog.

### 4.5. Opdatering af oplysninger og opfølgende oplysninger

Visse protokolrelaterede oplysninger og nogle af de resultatrelaterede oplysninger (f.eks. kontaktpunkter for yderligere oplysninger eller tilmeldingsstatus) kan opdateres af den part, der forelægger oplysningerne, på en måde så de opdaterede oplysninger gøres direkte tilgængelige for offentligheden, såfremt de består den tekniske kontrol.

Alle versioner af protokolrelaterede oplysninger og resultatrelaterede oplysninger lagres, og indførelse af nye versioner medfører ikke, at tidligere versioner slettes, hvilket gør det muligt at registrere ændringerne.

### 4.6. Bestemmelser om resultater af kliniske forsøg, som allerede er afsluttet

#### 4.6.1. Kliniske forsøg, der henhører under direktiv 2001/20/EF

Resultatrelaterede oplysninger om kliniske forsøg, som er afsluttet mindre end ét år før færdiggørelsen af den programmering, der omhandles i afsnit 6, bør forelægges inden for ét år,

efter at denne programmering er færdig ved anvendelse af det fuldstændige datasæt (se afsnit 4.1).

Resultatrelaterede oplysninger om kliniske forsøg, som er afsluttet mere end ét år før færdiggørelsen af den programmering, der omhandles i afsnit 6, kan forelægges enten ved anvendelse af det fuldstændige datasæt (se afsnit 3) eller ved anvendelse af den metode, der er beskrevet for kliniske forsøg, der er omfattet af artikel 45 i forordning (EF) nr. 1901/2006 (se nedenfor). Dette bør gøres inden for 24 måneder efter færdiggørelsen af den programmering, der omhandles i afsnit 6.

#### 4.6.2. Kliniske forsøg, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 1901/2006

Der vil være mulighed for en alternativ forelæggelsesmetode for kliniske forsøg, der er omfattet af artikel 45 i forordning (EF) nr. 1901/2006. For disse kliniske forsøg kan de resultatrelaterede oplysninger forelægges agenturet med henblik på offentliggørelse i form af en kopi, som er godkendt af rettighedshaveren, af den lægevidenskabelige artikel (som PDF-fil) eller ethvert andet passende dokument, som indeholder oplysningerne i denne sammenfatning (som PDF-fil). I sådanne tilfælde fastlægges der et sæt af felter i EudraCT til udpegning af det pågældende kliniske forsøg med henblik på at lette søgning og gøre det muligt at vedhæfte PDF-filen. Disse resultatrelaterede oplysninger bør forelægges inden for 24 måneder efter færdiggørelsen af den programmering, der omhandles i afsnit 6.

Resultatrelaterede oplysninger om kliniske forsøg, der er omfattet af en godkendt pædiatrisk undersøgelsesplan (jf. artikel 41, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1901/2006), og om forsøg, der sponsoreres af indehaveren af markedsføringstilladelsen, og som indebærer anvendelse hos den pædiatriske befolkningsgruppe af et lægemiddel, for hvilket der foreligger en markedsføringstilladelse (jf. artikel 46 i forordning (EF) nr. 1901/2006), og som blev afsluttet inden færdiggørelsen af den programmering, der omhandles i afsnit 6, bør forelægges inden for ét år, efter at programmeringen er færdig ved anvendelse af det fuldstændige datasæt (se afsnit 4.1).

### 4.7. Manglende overholdelse, faktuelle unøjagtigheder

Medlemsstaterne bør kontrollere, at agenturet har fået forelagt resultatrelaterede oplysninger vedrørende de kliniske forsøg, som medlemsstaterne har godkendt.

Kliniske forsøg, for hvilke der ikke er forelagt nogen resultatrelaterede oplysninger 9 måneder efter afslutningen af forsøget (se afsnit 4.3) for så vidt angår pædiatriske forsøg eller 15 måneder for så vidt angår andre forsøg, vil blive mærket. Denne oplysning vil blive offentligt tilgængelig. Forsøgets forventede varighed meddeles i forbindelse med ansøgningen om godkendelse af et klinisk forsøg. Den faktiske afslutning af forsøget meddeles via erklæringen om afslutning af forsøget.

Alle rettelser til de offentliggjorte oplysninger foretages af den part, der forelægger oplysningerne, somme tider efter anmodning fra agenturet.

<sup>(10)</sup> Afsnit 2.2.2. i retningslinjer 2009/C28/01.

<sup>(11)</sup> Med hensyn til begrebet »afslutningen af det kliniske forsøg« henvises til afsnit 4 i de detaljerede retningslinjer CT-1.

Hvis inspektioner af overholdelse af god klinisk praksis viser, at der består betydelig tvivl om nøjagtigheden eller pålideligheden af de resultatrelaterede oplysninger, underrettes agenturet straks.

Agenturet bevarer muligheden for

- at fjerne den offentlige adgang til oplysningerne
- at understrege, at de resultatrelaterede oplysninger ikke er gyldige for så vidt angår overholdelse af god klinisk praksis eller
- at få foretaget en offentlig notering, i tilfælde hvor det er nødvendigt af hensyn til den faktuelle nøjagtighed eller overholdelsen af lovkrav.

#### 5. FREMLÆGGELSE AF DE RESULTATRELATEREDE OPLYSNINGER FOR OFFENTLIGHEDEN

De forelagte resultatrelaterede oplysninger offentliggøres via EU's register over kliniske forsøg i EudraPharm-databasen i henhold til de retningslinjer fra Kommissionen, der er omhandlet i afsnit 1, dvs. at det kun er resultatrelaterede oplysninger om ikke-pædiatriske kliniske fase I-forsøg, som ikke offentliggøres.

De resultatrelaterede oplysninger offentliggøres inden for 15 arbejdsdage efter forelæggelsen af et gyldigt datasæt.

De resultatrelaterede oplysninger vedrørende hvert klinisk forsøg knyttes til de tilsvarende protokolrelaterede oplysninger, som allerede er lagret i systemet.

For så vidt angår opfølgende oplysninger (se afsnit 4.5) vil den aktuelle version automatisk blive vist først, men de tidligere versioner vil også være offentligt tilgængelige.

Ud over at kunne læses direkte på webstedet vil oplysningerne også blive tilgængelige i et printvenligt format og i et format, der kan downloades.

Webgrænsefladen indeholder redskaber til søgning, læsning og browsing i de offentligt tilgængelige oplysninger om kliniske forsøg og resultaterne heraf.

#### 6. GENNEMFØRELSE

Disse retningslinjer finder anvendelse, så snart programmeringen af de relevante databaser er færdig.

Færdiggørelsen af programmeringen bekendtgøres offentligt af agenturet.

## OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/04)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	17.9.2012
Varighed	17.9.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Sverige
Bestand eller bestandsgruppe	SOL/3A/BCD.
Art	Tunge ( <i>Solea solea</i> )
Område	IIIa og EU-farvande i underområde 22-32
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS50TQ43

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/05)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	17.9.2012
Varighed	17.9.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Sverige
Bestand eller bestandsgruppe	COD/03AN.
Art	Torsk ( <i>Gadus morhua</i> )
Område	Skagerrak
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS49TQ44

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/06)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	17.8.2012
Varighed	17.8.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Estland
Bestand eller bestandsgruppe	RED/N3M
Art	Rødfisk ( <i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS51TQ44

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/07)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	10.9.2012
Varighed	10.9.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Letland
Bestand eller bestandsgruppe	RED/N3M
Art	Rødfisk ( <i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS46TQ44

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/08)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	7.9.2012
Varighed	7.9.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Belgien
Bestand eller bestandsgruppe	PLE/7FG
Art	Rødspætte ( <i>pleuronectes platessa</i> )
Område	VII f og VII g
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS44TQ43

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/09)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	24.8.2012
Varighed	24.8.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Spanien
Bestand eller bestandsgruppe	RED/N3M
Art	Rødfisk ( <i>Sebastes spp.</i> )
Område	NAFO 3M
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS47TQ44

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.



### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/10)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	11.9.2012
Varighed	11.9.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Spanien
Bestand eller bestandsgruppe	ANE/9/3411
Art	Ansjos ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )
Område	Område IX og X samt EU-farvande i CECAF 34.1.1
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS48TQ43

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

### Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 302/11)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	17.9.2012
Varighed	17.9.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Litauen
Bestand eller bestandsgruppe	RED/N3M
Art	Rødfisk ( <i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS52TQ44

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.



## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**BESLUTNING OM AT INDSTILLE DEN FORMELLE UNDERSØGELSESPROCEDURE EFTER  
MEDLEMSSTATENS TILBAGETRÆKNING AF ANMELDELSEN**

**Statsstøtte — Italien**

**(Artikel 107-109 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde)**

**Meddelelse fra Kommissionen efter artikel 108, stk. 2, i TEUF — tilbagetrukket anmeldelse**

**Statsstøtte SA.28642 (C 17/10 (ex N 315/09)) — Firmin Srl**

**(EØS-relevant tekst)**

**(2012/C 302/12)**

Kommissionen har besluttet at indstille den formelle undersøgelsesprocedure efter artikel 108, stk. 2, som den havde indledt over for ovennævnte foranstaltning den 20. juli 2010 <sup>(1)</sup>, efter at Italien den 27. juni 2012 trak sin anmeldelse tilbage.

---

<sup>(1)</sup> EUT C 278 af 15.10.2010, s. 28.

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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**

(2012/C 302/13)

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.

## ANSØGNING OM ÆNDRING

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

## ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

## »MONT D'OR«/»VACHERIN DU HAUT-DOUBS«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

BGB ( ) BOB ( X )

## 1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (henvisninger til kontrolinstanser)

## 2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

### 3. Ændring(er):

#### 3.1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed og den sammenslutning, der ansøger om ændring:

Ajourføring af oplysninger

#### 3.2. Punktet »Varebeskrivelse«:

- Følgende præciseringer tilføjes: — mælk »rå sødmælk fra køer tilsat løbe« og — »æsker af grantræ«.
- Sætningen »Osten, inklusive emballage, vejer mellem 480 g og 3,2 kg« erstattes af »Osten, inklusive emballage, vejer enten mellem 480 g og 1,3 kg eller mellem 2 og 3,2 kg«. Dette brede størrelsesudbud (480 g til 3,2 kg) omfatter samtlige traditionelle præsentationsformer. Ostens smagsmæssige kvaliteter ændrer sig ikke mellem 1,3 og 2 kg.
- Beskrivelsen af æsken suppleres med præciseringer af kantens tykkelse og højde og lågets størrelse.
- »Mont d'Or« skal altid emballeres i den karakteristiske æske. Æskens specifikationer præciseres for at undgå, at osten emballeres på en ikke-traditionel måde.
- Følgende afsnit tilføjes: » »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« pakkes som hel ost i individuelle æsker af grantræ med en beskyttelsesemballage uden på«. Emballering af osten plastfilm inden afsætning gør det muligt at regulere ostens naturlige fordampning. Dermed bevares produktets egenskaber bedst muligt.

#### 3.3. Punktet »Geografisk område«:

Det geografiske områdes afgrænsning ændres ikke, men der tilføjes to præciseringer:

- Samtlige fremstillingsfaser (produktion af mælken, femstilling af osten og modning) skal foregå i det afgrænsede geografiske område, dvs. i de dele af de nævnte kommuner, der ligger i over 700 m højde.
- Eftersom osten pakkes i æsker af grantræ under selve modningsprocessen, må dette af tekniske årsager kun foregå i det geografiske område.

#### 3.4. Punktet »Bevis for oprindelse«:

De ændringer af varespecifikationen, der ansøges om, skyldes ændringer i ordningen for kontrol af oprindelsesbetegnelser. Der er navnlig inkluderet bestemmelser om, at producenterne skal have udstedt en tilladelse, der viser, at de er i stand til at opfylde kravene i varespecifikationen. Kontrollen med varespecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse foregår i overensstemmelse med en kontrolplan, der opstilles af et kontrolorgan.

Desuden er der under dette punkt tilføjet flere nye bestemmelser om registre og erklæringer, som skal muliggøre sporbarhed.

#### 3.5. Punktet »Produktionsmetode«:

Produktionsmetoden præciseres nærmere. Der er tale om følgende præciseringer:

- vedligeholdelse af græsarealerne, navnlig krav vedrørende organisk gødning: Der er vedtaget bestemmelser, der tager sigte på at begrænse virkningen af gødning for at opretholde den naturlige flora.
- tilladte og forbudte foderstoffer, kraftfoder og tilskudsfoder til malkekøer: Disse foranstaltninger tager sigte på at bevare den tætte forbindelse mellem køernes foder og det naturlige miljø.
- malkning, indsamling og opbevaring af mælken: Disse foranstaltninger har til formål at sikre mælk af optimal kvalitet.
- ostemejeriernes udstyr: Der er opstillet en liste over det udstyr, der mindst skal være til stede for at sikre en traditionel fremstillingsmetode.
- behandlingen af de barkbånd, der anbringes omkring ostene: Der er fastsat bestemmelser om iblødsætning og opbevaring af disse bånd.

- saltlagen: Der er fastsat bestemmelser om saltlagens sammensætning.
- modningslagrene: Der er fastsat bestemmelser om modningslagrenes udstyr.

Der er desuden foretaget følgende ændringer:

#### Mælkeproduktionen

- Malkekoracer: Følgende tilføjes: »(...) eller krydsninger mellem disse to stambogsførte racer«. Formålet med denne ændring er at tage højde for de særlige tilfælde, hvor der opstår krydsninger mellem de to racer, der er angivet i oprindelsesbetegnelsen, eftersom sådanne krydsninger er normal opdrætspraksis. De to racer Montbéliarde og fransk Simmental tilhører samme genetiske gren, nemlig »Pie rouge de l'est«.
- Malkekøernes foder: Følgende tilføjes: »Under særlige omstændigheder, navnlig som følge af uforudsigelige vejrforhold, kan Institut National des Appellations d'Origine indrømme midlertidige undtagelser for at sikre, at besætningen fortsat kan fodres«. Denne bestemmelse skal sikre, at besætningen fodres korrekt i sådanne situationer.
- Drøvtyggernes foder: Følgende tilføjes: »Det er udelukkende tilladt at fodre dyrene med vegetabilsk foder og tilskudsfoder fremstillet af ikke-genmodificerede produkter. Det er forbudt at dyrke genmodificerede afgrøder på en bedrift, der producerer mælk til fremstillingen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs«. Dette forbud gælder for alle vegetabilske afgrøder, der kan anvendes som foder til dyrene på bedriften, og alle afgrøder, der kan kontaminere sådanne foderafgrøder.« Denne bestemmelse har til formål at opretholde foderets naturlige karakter.

#### Ostens fremstilling

- Udtrykket »til og med« tilføjes i følgende sætning: »Osten fremstilles i perioden fra den 15. august til og med den 15. marts«. Denne præcisering af fremstillingsperioden tilføjes for at undgå misfortolkninger.
- I stedet for »uskadelige bakterie-, gær- og skimmelkulturer« læses »udvalgte mælkesyrebakterier og overfladekulturer«. Denne formulering er mere hensigtsmæssig.
- Der tilføjes følgende afsnit: »Det er forbudt at koncentrere mælken ved delvis fjernelse af den vandholdige del før koaguleringen«.
- Der tilføjes følgende afsnit: »Mælkeråstoffer, produkter under fremstilling, koagel (...) må ikke opbevares ved en temperatur på under 0 °C«.

Man har konstateret, at nye teknikker (hvoraf en del angår behandlingsstoffer og tilsætningsstoffer, såsom mikrofiltrering, delvis koncentring af mælken eller tilsætning af modningsenzymer) kan påvirke egenskaberne ved oste med oprindelsesbetegnelse. Det har bl.a. vist sig, at tilsætningen af bestemte enzymer ikke er forenelig med bibeholdelsen af de væsentlige egenskaber ved produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse. Det har derfor vist sig nødvendigt i varespecifikationens punkt 5 at angive, hvilke behandlingsmetoder og tilsætningsstoffer det er gængs at anvende i forbindelse med mælken og under ostefremstillingen, for at hindre, at anvendelsen af nye metoder, som der ikke er opstillet regler for, går ud over de egenskaber, oste med oprindelsesbetegnelse har.

- Følgende tilføjes: »Anbringelsen af barkbåndet skal ske i umiddelbart forlængelse af fremstillingen, dvs. når osten tages ud af formen. Osten kan lægges i saltlage før eller efter anbringelsen af barkbåndet«. Disse præciseringer af, hvornår barkbåndet må anbringes, og hvornår osten må lægges i saltlage, har til formål at sikre den traditionelle praksis bedst muligt.

#### Modning

- I stedet for »Osten modner i mindst 21 dage fra den dag, den produceres« læses »Osten modner i mindst 21 dage inklusive den dag, løben tilsættes (...)«. Denne præcisering vedrørende modningens varighed har til formål at lette kontrollen og hindre misfortolkninger.
- Følgende tilføjes: »Inden osten emballeres i træesker, hvilket tidligst må ske 12 dage efter tilsætningen af løbe, skal osten lagre på hylder af grantræ, og den skal vendes ved håndkraft og gnides med vand, eventuelt saltvand«. Denne regel har til formål at sikre anvendelsen af traditionelle metoder.

- Der tilføjes følgende afsnit: »Osten må tidligst 19 dage efter tilsætningen af løbe forsynes med en beskyttelsesemballage, som anbringes uden på trææsken«. Emballeringen skal ske på det mest optimale tidspunkt. Osten må derfor tidligst emballeres 19 dage efter tilsætningen af løbe.
- Der tilføjes følgende afsnit: »Frisk ost og ost under lagring må ikke opbevares i modificeret atmosfære«. Det har vist sig nødvendigt i varespecifikationen at angive den aktuelle praksis for at hindre, at nye metoder, som der ikke er opstillet regler for, går ud over de specifikke egenskaber hos »Mont d'Or« og »Vacherin du Haut-Doubs«.

#### Afsætning

- I stedet for: »Salg til konsum sker fra den 10. september til den 10. maj« læses »Salg til forbrugerne må udelukkende ske fra den 10. september til den 10. maj«. Denne præcisering har til formål at skelne mellem, hvornår produktet må stilles til rådighed for distributørerne, og hvornår det faktisk må sælges til forbrugerne.
- Der tilføjes følgende afsnit: »Uanset afsætningsled betyder manglende beskyttelsesemballage, at den, der er i besiddelse af osten er ansvarlig for kvaliteten«. Det bør være muligt at holde forhandleren ansvarlig for at fjerne den af producenterne anbragte beskyttelsesemballage (f.eks. for at eftermodne osten ud over den krævede minimumsperiode), fordi det kan betyde, at osten modner videre under uregulerede forhold og sommetider uden for det geografiske område.
- Følgende tilføjes: »Under forudsætning af, at alle hygiejneforskrifter overholdes, er det tilladt at skære osten ud på salgsstedet og pakke stykkerne ind, hvis den tid, der går fra osten skæres og til den sælges til forbrugeren, ikke overstiger den pågældende dag plus de to efterfølgende arbejdsdage indtil lukketid«. Denne præcisering har til formål at tillade udskæring af osten på salgsstedet i henhold til regler, der minimerer risikoen for, at ostens kvalitet forringes.

#### 3.6. Punktet »Tilknytning til det geografiske område«:

Dette punkt er delt op i tre dele: »det geografiske områdes egenart«, »produktets egenart« og »årsags-sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet«. Ved omskrivningen af dette punkt er der foretaget visse redaktionelle ændringer, som ikke ændrer grundbetydningen, men som blot supplerer forklaringerne.

#### 3.7. Punktet »Henvisninger til kontrolinstanser«:

Henvisningen til »Institut National des Appellations d'Origine« erstattes af en henvisning til »Organisme Certificateur accrédité conformément à la norme 45011« (et godkendelsesorgan, der er certificeret i henhold til norm 45011).

#### 3.8. Punktet »Specifikke mærkningsregler«:

- Anvendelsen af logoet »INAO« er ikke længere obligatorisk, jf. national lovgivning.
- Anvendelsen af EU-symbolet »AOP« (BOB) er gjort obligatorisk.
- I stedet for: »Andre forskriftsmæssige oplysninger angives på æskens »targe« (kant)« læses »Andre forskriftsmæssige oplysninger angives på æskens »pliure« (kant)«. Denne ændring er udelukkende foretaget af sproglige hensyn, fordi udtrykket *pliure* i praksis er mere gængs end *targe*.
- I andet afsnit tilføjes følgende: »Disse angivelser skal være synlige, indtil osten sælges til forbrugeren«. Denne bestemmelse gør det muligt at sikre produktets sporbarhed og giver forbrugeren yderligere oplysninger.

#### 3.9. Punktet »Krav i nationale bestemmelser«:

Som følge af ændringer i lovgivningen og de nationale regler, indeholder dette punkt nu en tabel over væsentlige elementer, der skal kontrolleres, referenceværdier og evalueringsmetoder.

## ENHEDSDOKUMENT

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

»MONT D'OR«/»VACHERIN DU HAUT-DOUBS«

EF-Nr.: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Betegnelse:**

»Mont d'Or«/»Vacherin du Haut-Doubs«

2. **Medlemsstat:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.3. Ost

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

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« er udelukkende fremstillet af rå sødmælk fra køer tilsat løbe. Mælken stammer fra besætninger, der alene er sammensat af racerne Montbéliarde og fransk Simmental og krydsninger mellem disse to stambogførte racer.

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« er en blød ost med cremet konsistens fremstillet af ukogt, letpresset ostemasse. Den har facon som en flad cylinder. Ostens indre er elfenbensfarvet og letsaltet. Skorpen er vasket, let dunet og gulbrun.

Den indeholder mindst 45 g fedt i tørstoffet pr. 100 g ost. Vandindholdet i den fedtfri ostemasse må ikke overstige 75 %.

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« er omsluttet af et bånd af granbark og ligger i en æske af grantræ. Der er enkelte folder i osteskorpen.

Osten, inklusive emballage, vejer mellem 480 g og 3,2 kg.

Æsken skal have følgende mål:

- bunden skal være 11-33 cm i diameter
- æsken skal i alt være 6-7 cm høj
- æskens bund og låg skal hver især være under 7 mm i tykkelse
- æskens kant og lågets kant skal være under 2 mm i tykkelse
- lågets kant må højst være 2,5 cm højt
- låget skal passe til æsken i form og størrelse.

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« pakkes som hel ost i individuelle æsker af grantræ omsluttet af en beskyttelsesemballage. Salg til forbrugeren sker udelukkende fra den 10. september til den 10. maj. »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« kan ikke fryses.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Malkekøernes basisfoder skal bestå af foder fra græsgange, der er beliggende i mindst 700 meters højde i det geografiske område. I vækstsæsonen skal græs fra græsgangene mindst udgøre halvdelen af den daglige foderration, idet grønfodring kun må gives som supplement. I opstaldningssæsonen skal basisfoderet bestå af hø og genvækst høstet på græsgangene i det geografiske område. På bedriften skal de reelt udnyttede græsningsarealer mindst være på én hektar pr. malkeko.

Kraftfoderets andel af den daglige foderration må højst udgøre 8 kg pr. lakterende malkeko pr. dag. Det vil sige, at ca. 70 % af den daglige foderration består af foder fra det geografiske område.

Det er udelukkende tilladt at fodre dyrene med vegetabilsk foder og tilskudsfoder fremstillet af ikke-genmodificerede produkter.

Ensilerede produkter og andre gærede fodertyper, herunder baller hermetisk indpakket i plastik, er ikke tilladt i bedriften på noget tidspunkt af året.

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

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og lagring skal foregå i det geografiske område.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:

Osten skal pakkes i æsker i det afgrænsede geografiske område, eftersom den skal modne i æsken. Osten må ikke skæres ud på dette stadium, men først umiddelbart inden den sælges til forbrugeren.

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« emballeres som hel ost i individuelle æsker af grantræ omsluttet af en beskyttelsesemballage.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Oste med betegnelsen »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« forsynes med et mærke, der viser navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse med en skrifttype, der fylder mindst 2/3 af den største skrifttype på mærkningen. Betegnelsen »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« skal ligesom den fakultative angivelse »Appellation d'Origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse), EU-symbolet for en beskyttet oprindelsesbetegnelse, producentens navn og de øvrige forskriftsmæssige oplysninger være angivet tydeligt på æskens kant. Disse oplysninger skal være synlige indtil det endelige salg til forbrugeren.

Hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer må der angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med den beskyttede geografiske betegnelse med undtagelse af varemærker eller fremstillingsmærker og angivelsen »fabriqué dans le Haut-Doubs« (fremstillet i Haut-Doubs).

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Mælken skal produceres og osten fremstilles, emballeres i æsker og modnes i områder, der ligger i mindst 700 meters højde i det geografiske område, der omfatter følgende kommuner i departementet Doubs: Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnetage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasné, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Le Mémont, Montbenoit, Montflovin, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour og Ville-du-Pont og kantonerne Morteau, Mouthe og Pontarlier.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« omfatter Jurabjergenes højsletter, som ligger i 700-1 200 meters højde og græsgange i over 1 200 meters højde langs bjergkammen.

Geologisk set blev dette område formet i senjuratiden. Der findes også aflejringer fra den tidlige kridttid i nogle af Haut-Doubs' dalbunde. Disse aflejringer består af jernoxidholdigt mergel.

Området afgrænses der, hvor Juramassivets højsletter ender, og der, hvor bjergområdet, som grænser op mod Schweiz, begynder.

Her findes hovedsagelig græsgange og nåleskov (især granskov), som hver især dækker et næsten lige stort areal.

Klimaet er strengt med meget kolde vintre og en lang periode med sne, som kan vanskeliggøre transport.

Selvom der ikke findes megen officiel dokumentation, kan osteproduktionen i området spores tilbage til det 12. århundrede.

Dengang blev Jurabjergenes højsletter under ledelse af de store klostre Saint-Claude og Montbenoît ryddet, hvilket gjorde det muligt at opdrætte kvæg og producere mælk. Allerede i det 14. århundrede fandtes der ostemejerier.

### 5.2. Produktets egenart:

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« er en ost, der er fremstillet af rå sødmælk fra køer.

Der er tale om en blød ost med cremet konsistens fremstillet af ukogt, letpresset, letsaltet ostemasse. Ostens indre er elfenbensfarvet, skorpen er vasket, let dunet og gulbrun. Osten omslutes af et bånd af granbark umiddelbart efter, at den er taget ud af formen, og den lægges i en æske af grantræ, hvorved der opstår nogle folder i skorpen. Modningsprocessen fortsætter i æsken. Båndet og æsken er en integrerende del af produktionen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs«. Æsken skal have den foreskrevne størrelse.

Osten har form som en flad cylinder og vejer, inklusive emballage, mellem 480 g og 3,2 kg.

Den fremstilles i perioden fra den 15. august til den 15. marts og må kun sælges i perioden fra den 10. september til den 10. maj som hel ost i en æske af grantræ.

Den flotte præsentation og den cremede konsistens har gjort, at den lige fra begyndelsen har været anset som en ost, der spises ved særlige anledninger.

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

»Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« er en ost, der kan fremstilles af mælk produceret sent på sæsonen. Køerne står på stald om efteråret og vinteren efter at have græsset hele sommeren og befinder sig nu i anden laktationsperiode, hvor de producerer mindre, men meget fedtholdig mælk.

På denne tid af året lader det sig ikke uden videre gøre at transportere mælken til ostemejeriet på grund af klimaet, så landmændene har unyttet mælken til fremstilling af denne bløde ost, som er let at opbevare i trææsken. Denne ost er mindre end de oste, der fremstilles af kogt, presset ostemasse.

Selvom »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs« nu fremstilles i ostemejerier i stedet for på gårdene, er der stadig tale om et sæsonbestemt produkt, som ikke fremstilles om foråret og sommeren.

Mælken er traditionelt blevet tilsat løbe ved malkningstemperatur (over 33 °C), således at koaguleringen sker hurtigt. Denne hurtige koagulering af mælk med et højt fedtindhold resulterer i en blød ostemasse. Den lokale håndværksekspertise inden for forarbejdning af træ førte til, at der blev fremstillet en slags



barkbånd af grantræer, som traditionelt blev fældet om efteråret. Disse bånd blev brugt som »engangsforme« til at holde sammen på ostemassen. Barkbåndet giver osten en særlig duft og smag af nåletræ.

Moderne fremstillingsmetoder, hvor mælken løbes ved en højere temperatur, har gjort det muligt at afkorte koaguleringsstiden yderligere. Barkbåndet bruges fortsat til at holde sammen på den bløde, fede ostemasse.

Modningen foregår ved en ret høj temperatur for ved hjælp af proteolyse at opnå en cremet ost. Den høje temperatur fremmer udviklingen af mælkearomaer med et let bittert anstrøg, som giver osten en lang eftersmag. Regelmæssig afvaskning af osten giver en "ren" og ensartet, let dunet skorpe, som skyldes overfladebakterier. Denne teknik er udviklet på grundlag af den lokale knowhow om ostefremstilling.

For at kunne håndtere den meget bløde (næsten flydende) ost modnes den i en æske af grantræ. Når osten lægges i æsken presses den en smule sammen, hvorved ostens overflade lægger sig i nogle folder, som næsten kan ligne konturerne af et bjerg. Også i dag anser ostemejeristerne denne ujævne overflade for at være et tegn på, at det er lykkedes at fremstille en ost af høj kvalitet. Under modningen i æsken udvikler der sig en let skimmelflora på skorpen. Æsken er således en integrerende del af modningsprocessen. Den tjener desuden som emballage ved transport og til præsentation af produktet ved salg. Æsken er påtrykt produktets betegnelse og navnet på producenten.

Den omhu, hvormed Montbéliarde- og Simmentalkøerne passes, hvilket de lokale dyrskuer fortsat vidner om, viser, at dyrenes sundhed og velfærd er fundamentet for mælkeproducenternes ekspertise.

Der gælder desuden strenge regler for, hvordan køerne, der kun må være af racerne Montbéliarde og fransk Simmental eller krydsninger af disse to racer, må fodres. Malkekøernes basisfoder skal bestå af foder fra det geografiske område. Det er tilladt at supplere med foder fra andre områder, men kun under særlige omstændigheder.

Den meget specifikke knowhow og tradition, der ligger til grund for fremstillingen af »Mont d'Or« eller »Vacherin du Haut-Doubs«, afspejles fortsat i de særlige produktionsbetingelser, herunder den sæsonbestemte fremstilling og anvendelsen af trææsker og barkbånd.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC\\_Mont\\_d\\_Or\\_cle8515b3.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf)

---

**Offentliggørelse af ansøgning om ændring 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**

(2012/C 302/14)

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.

ANSØGNING OM ÆNDRING

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

**ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9**

**»MIEL DE LA ALCARRIA«**

**EF-Nr.: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010**

**BGB ( ) BOB ( X )**

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

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andre (kontrolinstans)

**2. Type ændring(er):**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**3. Ændring(er):**

**3.1. Varebeskrivelse:**

Beskrivelsen af de fysisk-kemiske og honning-palynologiske egenskaber for »Miel de La Alcarria« forbedres, idet der tilføjes matematiske symboler til angivelse af grænseværdierne for hver parameter.

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

Grænseværdierne for de fysisk-kemiske og honning-palynologiske egenskaber justeres på baggrund af de erfaringer, der er samlet i de mere end 16 år, oprindelsesbetegnelsen »Miel de La Alcarria« har eksisteret, og på baggrund af analyser foretaget i honninglaboratoriet i Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (Landbrugscentret under Castilla-La Manchas selvstyrende regering), som har gjort det muligt at beskrive produktet mere detaljeret.

### 3.2. Geografisk område:

Det geografiske område er revideret med henblik på at tilføje de ændringer, der er sket i takt med, at flere eller nye lokalområder er blevet anerkendt: man har fundet, at nogle lokaleområder ikke var nævnt, selvom de er omgivet af områder, der var nævnt og omfattet af det beskyttede område, uden at der var nogen grund til at udelukke dem. Derfor er de nu medtaget i den nye beskrivelse af det beskyttede område.

Desuden forholder det sig sådan, at bistaderne er i færd med at brede sig ind over grænserne til de tilstødende kommuner. Derfor, og under hensyntagen til konklusionerne i undersøgelsen fra Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, har man tilføjet nye kommuner med det formål at fremme den maksimale udnyttelse af honningproduktionen i området, samtidig med at »Miel de La Alcarrias« kvaliteter bevares og ligheden i blomstermangfoldigheden tages i betragtning.

### 3.3. Bevis for oprindelse:

Som følge af ændringen af den kontrolstruktur, der verificerer varespecifikationen, er der lavet en ny tekst til afsnittet »Kontrol og Certificering«, som erstatter den oprindelige tekst. Under henvisning til de relevante afsnit i varespecifikationen erstattes det oprindelige kontrolorgan således af det nyetablerede Organismo de Control encargado de la Certificación (kontrolorganet med ansvar for certificering), og der opstilles en række krav til produktet og dets emballering.

### 3.4. Produktionsmetode:

Som følge af ændringen af kontrolstrukturen erstattes teksten i dette afsnit om produktionsmetoden af en anden tekst, der beskriver de krav, der stilles til »Miel de La Alcarria« og dens certificerbare karakteristika. Derfor medtages de produktionsteknikker, der nævnes i punktet om tilknytningen til det geografiske område, i dette afsnit. Ligeledes opdateres beskrivelsen af disse teknikker, idet mange af dem i virkeligheden ikke er karakteristiske for »Miel de La Alcarria«, men omhandler lovregulerede sundheds- og fødevareremæssige krav.

### 3.5. Tilknytning til området:

I afsnittet om jord og vegetation i underafsnittet, der omhandler områdets vildtvoksende flora, opdateres listen over læbeblomster med merian (*Thymus mastichina* L. subsp. *Mastichina*), og i underafsnittet, der omhandler dyrkningsområdet, tilføjes følgende tekst: »Der vokser desuden aromatiske planter og krydderurter, hovedsageligt lavandin (*Lavandula hybrida* Rev).«

Som nævnt er beskrivelsen af produktionsteknikkerne flyttet til afsnittet om produktionsmetoden.

### 3.6. Kontrolstruktur:

I henhold til forordning (EF) nr. 510/2006 anmodes der om, at certificeringsorganet »GEACAM.S.A.« bliver kontrolorgan for BOB »Miel de La Alcarria«. Dette organ er godkendt af det nationale attestationsorgan (ENAC) i overensstemmelse med standarden UNE-EN 45011 »Generelle kriterier for organer, der udfører produktcertificering«.

### 3.7. Mærkning:

Der indsættes en ny beskrivelse, der skal sikre en bedre identifikation af emballagen.

### 3.8. Krav i nationale bestemmelser:

De gældende EU-bestemmelser og nationale bestemmelser tilføjes.

## ENHEDSDOKUMENT

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

## »MIEL DE LA ALCARRIA«

EF-Nr.: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Betegnelse:**

»Miel de La Alcarria«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør, m.m.)

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

»Miel de la Alcarria« opdeles i følgende typer:

Rosmarinhonning (*Rosmarinus officinalis* L.)Lavendelhonning (*Lavandula latifolia* Medicus)

Mangeblomstret honning

Derudover har den på emballeringstidspunktet følgende karakteristika:

## A. Fysisk-kemiske egenskaber

Vandindhold	≤ 17,5 %
Hydroxymethylfurfural	≤ 15,0 mg/kg
Frie syrer	≤ 35,0 meq/kg
Elektrisk ledningsevne	≤ 0,62 mS/cm
Kolorimetri	$L^*_{10} \geq 55,0$ ; $-2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0$ ; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

## B. Honning-palynologiske egenskaber

Type »Miel de La Alcarria«	Pollenkorn i %
Enkeltblomstret lavendelhonning	Lavendelpollen > 10 %
Enkeltblomstret rosmarinhonning	Rosmarinpollen ≥ 15 %
Mangeblomstret honning	Andelen af timianpollen ( <i>Thymus</i> t.), sarpollen ( <i>Satureja</i> spp.), rosmarinpollen og lavendelpollen skal tilsammen være ≥ 5 %

Ligeledes skal følgende krav opfyldes:

- Andelen af pollenkorn fra lyngfamilien (*Ericaceae*), undtagen melbærris (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), skal være ≤ 1 %.
- Andelen af pollenkorn fra gummibærende soløje (*Cistus ladanifer* L.) skal være ≤ 3 %.

- Andelen af pollen Korn fra sommerfuglelavendel (*Lavandula stoechas* L.) skal være  $\leq 3$  %.
- Andelen af pollen Korn fra andre planter end pryddplanter, der dyrkes i produktionsområdet, skal være  $\leq 15$  %, undtaget krydderurter.

### C. Organoleptiske egenskaber

De forskellige honningstyper skal have de samme organoleptiske egenskaber, som blomsterne har, navnlig hvad angår aroma og smag.

#### Rosmarinhonning (enkeltblomstret):

- Farve: Fra hvid til ravgul.
- Aroma: Let blomsteragtig. Svag til medium intensitet og vedholdenhed.
- Smag: Sød, uden syrlighed. Svag til medium intensitet og vedholdenhed. Kun svag eftersmag.

#### Lavendelhonning (enkeltblomstret):

- Farve: Fra meget lys ravgul til ravgul.
- Aroma: Aromatisk, med balsamiske undertoner. Medium til stærk intensitet og vedholdenhed.
- Smag: Sød med varierende syrlighed. Medium til stærk intensitet og vedholdenhed. Intens eftersmag.

#### Mangeblomstret honning:

- Farve: Fra meget lys ravgul til ravgul.
- Aroma: Varierer meget. Frugtagtig, aromatisk, varm, dæmpet, animalsk, fra mere eller mindre intens blomsteragtig til frisk og grøn planteagtig. Varierende intensitet og vedholdenhed.
- Smag: Sød med varierende syrlighed. Varierende intensitet og vedholdenhed. Generelt frisk eftersmag.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

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

Produktionen og forarbejdningen af »Miel de La Alcarria« skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:

De fysisk-kemiske egenskaber »vandindhold« og »hydroxymethylfurfural« forandrer sig (i begge tilfælde stiger indholdet), når honningen tappes på fad, flyttes eller efter en vis tid emballeres. For at bevare honningens særlige karakteristika skal emballeringen derfor foregå i det afgrænsede geografiske område.

Nettoindholdet i emballagen fastsættes af gældende regler, dog maksimum 1 kg.

Emballagens lukkemekanisme skal sikre, at indholdet er isoleret.

Emballagematerialet skal være af gennemsigtigt ufarvet glas.

Det er ikke tilladt at genbruge emballagen.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Honning, der markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel de La Alcarria«, og som ved emballeringen opfylder kravene i varespecifikationen, skal være mærket med en kontroletiket, der er udstedt og kontrolleret af kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel de La Alcarria«. Desuden skal emballagen være plomberet og mærket med en etiket, der som minimum indeholder følgende oplysninger:

- Tydelig angivelse af »Denominación de Origen Miel de La Alcarria« eller »Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria«.
- Angivelse af honningtype: Rosmarinhonning, lavendelhonning eller mangleblomstret honning.

Al emballeret honning, der klarer kvalitetskontrollen og opfylder de krav, der beskrives i afsnittet med beskrivelsen af produktet, skal mærkes med følgende logo:



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

Det område, hvor bistaderne er placeret, er beliggende i centrum af Den Iberiske Halvø og omfatter forskellige kommuner i området Agraria de La Alcarria i provinserne Guadalajara og Cuenca.

Områdets areal er på 10 354 km<sup>2</sup>.

Emballeringsområdet svarer til produktionsområdet og omfatter følgende kommuner i provinserne Guadalajara og Cuenca:

I provinsen Cuenca: Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (kun inklusive Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancacepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (inklusive Beteta og de Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo-Albaráñez, Cuenca (kun inklusive Cólliga, Colliguilla og Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascueña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (inklusive Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla og Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejuncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (kun inklusive Barbalimpia, Hortizuela og Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa og Vindel.

I provinsen Guadalajara: Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoguera, Almonacid de Zorita, Alocén, Anguita (kun inklusive Padilla del Ducado), Aranzueque, Arbancón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baidés, Barriopedro, Berniches, Brihuega, Budia, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas,

Cogollor, Cogolludo (inklusive Aleas, Beleña del Sorbe og Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (inklusive Guadalajara, Iríepal, Taracena og Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezueta de Ocen (La), Huérmeces del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrillera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negredo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (kun inklusive La Buenafuente del Sistol), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoguera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (inklusive La Loma og Ribarredonda), Romanones, Sacecorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotosodos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadrada, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegrudas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas og Zorita de los Canes.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Området La Alcarria er et plateau beliggende i 900 til 1 000 meters højde, der gennemstrømmes af vandløb, som har skabt en række sletter og slugter, på hvis skrænter man finder mange forskellige aromatiske planter og kratbevoksning.

Sletterne er beliggende 700-800 meter over havets overflade. Den vigtigste af dem er sletten ved floden Tajuña, der deler området i to.

Jorden er basisk og af mergel- og gipsholdig karakter.

Områdets vildtvoksende flora er rig på læbeblomster såsom rosmarin, (*Rosmarinus officinalis* L.), timian (*Thymus* spp.), lavendel (*Lavandula latifolia* Medicus), sar (*Satureja* spp.), isop (*Hissopus officinalis*, L.), merian (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) og andre planter såsom melbærris (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) og tornblad (*Genista scorpius*, L.) m.fl.

De dyrkede arealer i området anvendes til dyrkning af skiftevis korn og solsikke. Der er desuden en mindre andel af permanente beplantninger, hovedsageligt vin og oliven. Der vokser også aromatiske planter og krydderurter, hovedsageligt lavandin (*Lavandula hybrida* Rev). Derudover findes der et større omfang forskellige træarter, der har stor betydning for biavl, som f.eks. stenege, almindelig eg, fyrretræer og sevenbom.

Klimaet er tempereret, frisk middelhavsklima. Middeltemperaturen ligger mellem 8 °C og 12 °C. Det er koldt i lange perioder, hvor temperaturen svinger mellem 0 °C og 4 °C, mens den i de varme perioder svinger mellem 18 °C og 22 °C.

Ifølge den forarbejdningsmetode, der er fastlagt af biavlerne i det geografiske område, stilles der følgende krav til forarbejdningen: maksimumtemperaturen må højst være 45 °C ved udskilningen af honningen til omhældning og emballering, pasteurisering er ikke tilladt, det skal garanteres, at der ikke forekommer overophedning, det er ikke tilladt at bruge filtrering af sand, kiselgur eller lignende, da det naturlige indhold af pollen dermed fjernes, og omhældningen skal ske ved hjælp af tyngdekraften.

5.2. *Produktets egenart*

## A. Fysisk-kemiske egenskaber

Vandindhold	≤ 17,5 %
Hydroxymethylfurfural	≤ 15,0 mg/kg
Frie syrer	≤ 35,0 meq/kg
Elektrisk ledningsevne	≤ 0,62 mS/cm
Kolorimetri	$L^*_{10} \geq 55,0$ ; $-2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0$ ; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

## B. Honning-palynologiske egenskaber

Type »Miel de La Alcarria«	Pollenkorn i %
Enkeltblomstret lavendelhonning	Lavendelpollen > 10 %
Enkeltblomstret rosmarinhonning	Rosmarinpollen ≥ 15 %
Mangeblomstret honning	Andelen af timianpollen ( <i>Thymus t.</i> ), sarpollen ( <i>Satureja spp.</i> ), rosmarinpollen og lavendelpollen skal tilsammen være ≥ 5 %

Endvidere skal følgende betingelser opfyldes:

- Andelen af pollenkorn fra lyngfamilien (*Ericaceae*), undtagen melbærris (*Arctostaphylos uva-ursi* L. *Sprengel*), skal være ≤ 1 %.
- Andelen af pollenkorn fra gummibærende soløje (*Cistus ladanifer* L.) skal være ≤ 3 %.
- Andelen af pollenkorn fra sommerfuglelavendel (*Lavandula stoechas* L.) skal være ≤ 3 %.
- Andelen af pollenkorn fra andre planter end pryddplanter, undtaget aromatiske planter, der dyrkes i produktionsområdet skal være ≤ 15 %.

## C. Organoleptiske egenskaber

De forskellige honningstyper skal have de samme organoleptiske egenskaber som blomsterne har, navnlig hvad angår aroma og smag.

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 forhold, der karakteriserer området La Alcarria, der ligger mellem 900 og 1 000 meter over havets overflade, det tempererede, friske middelhavsklima og den basiske jord giver grobund for en vildtvoksende flora, der er rig på læbeblomster såsom rosmarin, timian, lavendel, sar, isop, merian og andre planter såsom melbærris og tornblad, der karakteriserer »Miel de La Alcarria« og har betydning for inddelingen i honningstyper i henhold til det procentvise indhold af pollen og de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber såsom indholdet af vand, hydroxymethylfurfural og frie syrer samt ledningsevnen og kolometrien, der er forskellige fra andre honninger.

**Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego\\_condiciones\\_miel\\_alcarria.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego_condiciones_miel_alcarria.pdf)



**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**

(2012/C 302/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse i henhold til 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**

**»PASTEL DE TENTÚGAL«**

**EF-Nr.: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012**

**BGB ( X ) BOB ( )**

**1. Navn:**

»Pastel de Tentúgal«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Portugal

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**

**3.1. Varetype:**

Kategori 2.4: Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

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

Denne kage, som har sin oprindelse i et kloster, består af et tyndt lag dej (0,06-0,15 mm), der fremstilles med vand og mel, og fyld lavet af æg og sukker. Den kan antage forskellige former: stang, miniatrestang, croissant og miniatrecroissant. De fysiske, kemiske og sensoriske egenskaber angives nedenfor.

Tabel 1

**Gennemsnitlige værdier for hvert af de fysiske parametre for de forskellige kageformer**

	Stang	Croissant	Miniatrestang	Miniatrecroissant
Parametre	Gennemsnitlige værdier			
Vægt (gram)	70,0-90,0	80,0-110,0	30,0-60,0	40,0-60,0
Bredde (cm)	4,0-6,0	6,0-7,5	3,0-4,0	4,5-5,5
Længde (cm)	13,0-15,0	10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0
Tykkelse (cm)	2,5-4,0	3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0

Tabel 2

**Gennemsnitlige kemiske parametre for Pastel de Tentúgal (stang og croissant)**

Pastel de Tentúgal		
Parametre	Stang	Croissant
Vandaktivitet (aw)	0,836-0,894	0,836-0,894
Fugtighed (%)	26,0-31,0	22,0-30,0
Protein (%)	9,2-10,5	9,5-12,5

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

Pastel de Tentúgal		
Parametre	Stang	Croissant
Fedt (%)	7,7-13,0	10,5-23,0
Kulhydrat (%)	50,0-54,0	42,0-50,0
Råaske (%)	0,5	0,8-1,2
Energiindhold Kcal/100g	314,0-358,0	340-420

Tabel 3

**Sensoriske egenskaber**

	Stang eller miniaturestang	Croissant eller miniaturecroissant
Ydre	Aflang kage lavet af næsten gennemsigtig butterdej med opbukning i hver ende. Farven svinger mellem bleggul og mørkegul. Kan være forsynet med drys af flormelis eller krystalsukker	Kage lavet af tynd, næsten gennemsigtig butterdej. Farven svinger mellem bleggul og mørkegul. Croissantform med mere eller mindre tydelige opbukninger. Kan være forsynet med drys af flormelis eller krystalsukker og kanel
Fyld	Det fyld, som butterdejen omgiver, er gult til gulbrunt (pga. kanel), grynet og fast. Det løber ikke, når der skæres i kagen, er nemt at tygge og smelter i munden	Det fyld, som butterdejen omgiver, er gult til gulbrunt (pga. kanel og ristet mandel), grynet og fast. Det løber ikke, når der skæres i kagen, er nemt at tygge og smelter i munden
Tekstur	Meget tynd og sprød	Meget tynd og sprød
Konsistens	Cremet, men fast	Cremet, men fast
Smag	Sød, smag af æg, sukker og kanel	Sød, smag af æg, sukker, ristet mandel og kanel

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Dej: vand, hvedemel af type 45 eller 55 (stort indhold af proteinerne gliadin og glutenin), som sikrer en viskoelastisk og sammenhængende dej.

Fyld: æggeblomme (pasteuriseret eller fremstillet af friske æg), æg (pasteuriserede eller friske), sukker, margarine med 10 % sukker, kanel og mandel.

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

—

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

En god dej afhænger i høj grad af konditorens knowhow. Selv om det hver gang er den samme opskrift, der anvendes, kan der være uforudsete omstændigheder, som skyldes vejforhold og melets stabilitet, som tvinger konditoren til at foretage korrektioner.

**Klargøring af fyldet**

Også i denne fase er konditorens knowhow afgørende, når det skal vurderes, hvornår fyldet er optimalt.

### Formning af dejen

Formningen af dejen i stænger eller croissanter kræver meget stor kunnen og fingerfærdighed hos konditoren, fordi kagerne skal være ensartede med hel dej, have de rigtige opbukninger og en passende størrelse.

Efter denne sidste fase kan kagen færdiggøres (bages) uden for det afgrænsede område, eftersom selve bagningen ikke kræver en afgørende knowhow for at sikre kagens kvalitet.

#### 3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:

—

#### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Emballagen skal være forsynet med følgende anmærkninger:

— *Pastel de Tentúgal* — Indicação Geográfica Protegida eller *Pastel de Tentúgal* IGP (efter EU-registrering)

— EU-symbol (efter EU-registrering)

— Logo for *Pastel de Tentúgal*:



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

Det geografiske produktionsområde for *Pastel de Tentúgal* er begrænset til byen Tentúgal og er mod øst afgrænset af byen Lamarosa (Coimbra kommune), mod nord af byen Portela, mod vest af byen Póvoa de Santa Cristina (Tentúgal sogn) og af byen Meãs (Montemor-o-Velho kommune). Mod syd afgrænses det af Vala Real-kanalen.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område:

Lige siden det 16. århundrede og frem til vore dage har den knowhow, som er forbundet med fremstillingen af *Pastel de Tentúgal*, været begrænset til denne by. For at kunne fremstille et produkt, hvis specifikke egenskaber er afgørende for produktets ry, er fremstillingen af dejen og fyldet og formningen af kagen begrænset til den by, som har lagt navn til produktet.

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Fremstillingen af Tentúgal-kagen er begrænset til Tentúgal by. Det skyldes både betydningen af de klimatiske faktorer (navnlig de milde temperaturer og luftens høje relative luftfugtighed) og det forhold, at produktet deler navn med den afgrænsede region, hvor produktet har sin oprindelse — nærmere betegnet i klosteret Convento da Nossa Senhora da Natividade, hvor der levede nonner fra karmeliterordenen mellem 1565 og 1898.

Tentúgal ligger tæt på havet (Figueira da Foz) og få kilometer fra Rio Mondego, og det giver milde temperaturer og en høj naturlig relativ luftfugtighed, som er af afgørende betydning for, at det er muligt uden stort spild at fremstille og forme en tynd, sprød og næsten gennemsigtig dej - kun med vand og mel.

Havets og flodens nærhed har en regulerende indvirkning på temperaturerne og sikrer Tentúgal milde temperaturer hele året, også om vinteren (månedsgennemsnittet for Montemor-o-Velho kommune i 2010: mellem 10 °C og 20 °C); sommertemperaturerne er heller ikke særligt høje (højeste middeltemperatur i 2010: 26 °C).

Den relative luftfugtighed for regionen Baixo Mondego, hvor Tentúgal er beliggende, er i løbet af året generelt høje og varierer mellem gennemsnitligt 70 % (forår og sommer) og 87 % (efterår og vinter), hvilket er ensbetydende med ikke særligt tørre somre.

Disse forhold er både til fordel for fremstilling af dejen (ringe luftfugtighed vanskeliggør trækning af dejen og bevirker, at dejen nemt sprækker i starten af bearbejdningen) og gør det nemmere at forme dejen (uden fugtighed er det ikke muligt at forme kagerne).

Ud over betydningen af de klimatiske faktorer skal det nævnes, at på grund af salget af kager fra klosteret Nossa Senhora de Carmo er der henvisninger til salget af Tentúgal-kager, der går helt tilbage til 1860. Kagernes gode ry skyldes en kombination af de naturlige faktorer og en knowhow, som har afgørende betydning for det færdige produkt. Kvinderne i Tentúgal har således i en periode på fire århundreder kunnet udvikle de bedste metoder til at fremstille dejen og fyldet og forme denne kage, som er enestående, og hvis ry hænger direkte sammen med det sted, hvor den først blev fremstillet.

#### 5.2. *Produktets egenart:*

Det særlige træk ved Tentúgal-kagen er for det første den måde, der anvendes til at opnå en delikat og tynd dej med en tykkelse på mellem 0,06 og 0,15 mm. Dejen, som kun er fremstillet af vand og hvedemel, gennemgår forskellige produktionsfaser, hvor den håndværksmæssige kunnen er meget vigtig, og som afsluttes med at konditorerne med deres hænder trækker dejen ud til den ønskede tykkelse. Denne fremstillingsmetode, som er rent håndværksmæssig — lige bortset fra brugen af mikser — hviler udelukkende på knowhow, der er udviklet i Tentúgal, og som tager hensyn til meleets karakteristika og de gældende klimatiske faktorer.

Den første fase i produktionen omfatter tilberedningen af dejen, der som tidligere nævnt udelukkende består af vand og mel. Den finder sted i en mekanisk mikser, hvilket sikrer en homogen dej. Herefter hviler den på en plade af et egnet materiale.

Hernæst anbringes dejen på en træplade på gulvet, trækkes mest muligt ud for at opnå en tynd, næsten gennemsigtig dej og dækkes med hvidt klæde. Dette er det mest kritiske tidspunkt i produktionen, hvor det er nødvendigt med fingerfærdighed og tilstrækkelig knowhow for at sikre, at dejen ikke sprækker, og at den har den rigtige tykkelse.

Dejen tørres ved omgivelsestemperatur, med ventilatorer eller med brændere, som anvendes til at fremskynde tørringen på dage med større fugtighed. Når dejen har den ønskede fugtighed, skæres den ud i runde stykker, som tages op manuelt. Herefter placeres de på plader af et velegnet materiale og dækkes med et tørt, hvidt klæde. Ovenpå dette klæde anbringes et vådt klæde for at undgå, at dejen tørrer. Dejen har en tekstur, der minder om kalkerpapir, men er endnu tyndere.

Den ekspertise, der anvendes ved håndteringen af dejen, er af afgørende betydning for formningen af kagedejen, som samtidigt med at være meget tynd også skal kunne holde på fyldet.

Den meget tynde og næsten gennemsigtige dej kombineret med det cremede ægfyld gør, at kagen — både hvad angår udseende, konsistens, smag og tekstur — er enestående.

#### 5.3. *Sammenhæng mellem det geografiske område og kvaliteten eller produktets egenskaber (for BOB), eller en specifik kvalitet, ry eller en anden egenskab ved produktet (for BGB):*

Ud over betydningen af de klimatiske faktorer skal der også gøres opmærksom på sammenhængen mellem produktbetegnelsen og det afgrænsede område. Det vides således med sikkerhed, at kagen har

sin oprindelse i klosteret Nossa Senhora da Natividade, hvor den blev fremstillet af nonner af karmeliterordenen, som levede i klosteret mellem 1565 og 1898. Fra slutningen af det sekstende århundrede blev der i dette kloster opbygget en knowhow, der skabte grundlaget for produktion af en enestående kage, således som det bekræftes af en lang række henvisninger i forskellige publikationer.

Augusto Fonseca skriver i bogen »Velharias de Coimbra«, at der allerede før 1860 var en sælgerske ved navn Rosa, der under »Arco do Bispo« (Coimbra) solgte »de højt værdsatte Tentúgal-kager«. António Nobre, en portugisisk digter, som studerede i Coimbra mellem 1888 og 1890, skrev i sit digt »Carta a Manuel«, at han tog til Tentúgal hver måned for at besøge en smuk nonne og købe den lille kage. I »Conimbricense«, taler man i 1891 om de »berømte« Tentúgal-kager, der laves i klosteret, og som man er nødt til at smage mindst en gang i sit liv. I en bog fra 1884 om distriktsudstillingen omtales de »lækre« Tentúgal-kager. Disse gamle henvisninger bekræfter kagens oprindelse i klosteret og viser, at dette produkt altid har haft et meget fint ry. De adjektiver, der benyttes til at beskrive kagen, er meget positive og gør det muligt at konstatere, at Tentúgal-kagerne allerede i det 19. århundrede havde et udbredt og fornemt ry.

I værket »O Doceiro Moderno« af J. M. Sousa Monteiro (fra slutningen af det 19. århundrede) skriver forfatteren, at »disse kager var lavet efter en særlig lokal opskrift (...) vi redegør imidlertid for, hvordan man laver butterdejen, som er det sværeste«. I værket »Tratado Completo de Cozinha e de Copa« af Carlos Bento da Maia, hvis første oplag er fra 1904, er der en henvisning til Tentúgal-kagerne, hvor det anføres, at dejen skal trækkes, indtil den bliver »ligeså tynd som silkepapir«. Om fremstillingen af dejen skriver denne forfatter i 1904, at »ud fra beskrivelsen af fremstillingsmetoden fremgår det tydeligt, at den forudsætter stor fingerfærdighed (...)«.

António Maria de Oliveira Belo skriver i »Culinária Portuguesa« (fra 1936), at Tentúgal-kagerne »er meget svære at lave, og at det kun er meget erfarne konditorer, som magter den komplicerede fremstilling af dejen«.

Disse tre uddrag fra gastronomibøger bekræfter, at den særlige fremstillingsproces kræver en meget speciel knowhow, som kvinderne i Tentúgal har opbygget over en meget lang periode.

En sådan enestående kage er derfor resultatet af en kombination af naturlige faktorer og knowhow. Det er således en kombination af temperaturen og luftfugtigheden, som er naturlige faktorer, der indgår i fremstillingen af Tentúgal-kagen, og den lokale knowhow, der har gjort denne kage så speciel. Denne knowhow hidrører fra det nævnte kloster, den er opbygget over fire århundreder og har gjort det muligt at korrigere de naturlige faktorer, når det var nødvendigt. De traditionelle produkter skaber en speciel forbindelse med det lokalområde, hvor de bliver til - hvad enten det er materielle eller kulturelle - og kan siges at identificere disse områder ved deres smag og form.

Det skal bemærkes, at den knowhow, der ligger bag fremstillingen af Tentúgal-kagen, altid er forblevet i Tentúgal.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af specifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

[http://www.gpp.pt/Valor/DOP\\_IGP\\_ETG.html](http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html)

---





## ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

*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 dvd.

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 abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsganter. Listen over salgsganterne 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>**



Den Europæiske Unions Publikationskontor  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

DA