

Den Europæiske Unions Tidende

C 77



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

56. årgang

15. marts 2013

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2013/C 77/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
2013/C 77/02	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	6
2013/C 77/03	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	12

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2013/C 77/04	Euroens vekselkurs	17
--------------	--------------------------	----

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

Europa-Kommissionen

2013/C 77/05	Meddelelse om udløb af visse antidumpingforanstaltninger	18
--------------	--	----

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2013/C 77/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	19
2013/C 77/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea) ⁽¹⁾	20

ANDET

Europa-Kommissionen

2013/C 77/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	21
2013/C 77/09	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	25
2013/C 77/10	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	29



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 77/01)

Godkendelsesdato	19.12.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34940 (12/N)	
Medlemsstat	Italien	
Region	Siracusa	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Porto di Augusta	
Retsgrundlag	—	
Foranstaltningstype	Ad hoc-støtte	—
Formål	Regionaludvikling	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 100,08 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	68,87 %	
Varighed	Indtil 31.12.2025	
Økonomisk sektor	Sø- og kysttransport af gods	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilità	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	28.11.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35253 (12/N)	
Medlemsstat	Spanien	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Retsgrundlag	1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito. 2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos 3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización 4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera	
Foranstaltningstype	Ad hoc-støtte	Groupe BFA/Bankia
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien	
Støtteform	Andre former for kapitalindgreb — Køb af ordinære aktier og andre konvertible instrumenter, overførsel af dårlige aktiver til selskabet, der forvalter aktiverne fra bankomstruktureringen (Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA — SAREB)	
Rammebeløb	Samlet budget: 36,20 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	28.11.2012-31.12.2017	
Økonomisk sektor	Pengeinstitut- og finansvirksomhed, forsikring	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad José Ortega y Gasset, 22 5º 28006 Madrid ESPAÑA Paseo de la Castellana, 162 28071 Madrid ESPAÑA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	11.12.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35487 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Śląskie	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Retsgrundlag	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Foranstaltningstype	Ad hoc-støtte	Classen-Pol SA
Formål	Redning af kriseramte virksomheder	
Støtteform	Lavt forrentet lån	
Rammebeløb	Samlet budget: 11 PLN (mio.)	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	Fra og med den 11.12.2012	
Økonomisk sektor	Fremstilling af bygningstømmer og snedkeriartikler i øvrigt	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 Warszawa POLSKA/POLAND	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	19.12.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35545 (12/N)	
Medlemsstat	Danmark	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjob-bonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Retsgrundlag	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Beskæftigelse	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 64 300 DKK (mio.) Årligt budget: 8 037 DKK (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	1.1.2013-31.12.2020	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	17.12.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35667 (12/N)	
Medlemsstat	România	
Region	România	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Retsgrundlag	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Regionaludvikling, beskæftigelse	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	—	
Støtteintensitet	50 %	
Varighed	1.1.2013-31.12.2013	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 77/02)

Godkendelsesdato	5.2.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34611 (12/N)	
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Retsgrundlag	Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change Localism Act 2011 — for Local Authorities Scotland Act 1998 — for Scottish Government Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Miljøbeskyttelse, energibesparelse	
Støtteform	Andet, garanti, lavt forrentet lån	
Rammebeløb	Samlet budget: 600 GBP (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	28.1.2013-27.1.2018	
Økonomisk sektor	Investeringsforeninger, investeringsselskaber o.l.	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM	

	Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM
Andre oplysninger	—

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	20.12.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35368 (12/N)	
Medlemsstat	Ungarn	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Retsgrundlag	— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf) — 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf) Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Kultur, bevarelse af kulturarv	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 6 000 HUF (mio.) Årligt budget: 1 500 HUF (mio.)	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	1.1.2013-30.4.2016	
Økonomisk sektor	Biblioteker, arkiver, museer og anden kulturel virksomhed	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	23.1.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35686 (12/N)	
Medlemsstat	Finland	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/ Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Retsgrundlag	Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Miljøbeskyttelse	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 100 EUR (mio.) Årligt budget: 50 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	50 %	
Varighed	1.1.2013-31.12.2014	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	22.1.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35852 (12/N)	
Medlemsstat	Cypern	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Retsgrundlag	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien	
Støtteform	Garanti	
Rammebeløb	Samlet budget: 6 000 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	22.1.2013-30.6.2013	
Økonomisk sektor	Pengeinstitut- og finansvirksomhed, forsikring	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

—

Godkendelsesdato	6.2.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35957 (12/N-2)	
Medlemsstat	Tyskland	
Region	Niedersachsen, Bremen	Artikel 107, stk. 3, litra c)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Retsgrundlag	—	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Kultur	
Støtteform	Direkte støtte, lavt forrentet lån	
Rammebeløb	Samlet budget: 61 EUR (mio.) Årligt budget: 12,20 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	1.1.2013-31.12.2017	
Økonomisk sektor	Produktion af film, video- og tv-programmer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	—	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 77/03)

Godkendelsesdato	20.11.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.33989 (12/NN)	
Medlemsstat	Italien	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Retsgrundlag	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Foranstaltningstype	Individuel støtte	Poste Italiane SpA
Formål	Tjenester af generel økonomisk interesse	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 1 550 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	1.1.2009-31.12.2011	
Økonomisk sektor	Posttjenester omfattet af forsyningspligten	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	5.2.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34235 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Warszawski (SRE 2001)	Artikel 107, stk. 3, litra c)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Gazociąg Rembelszczyna – Gustorzyn (etap III)	
Retsgrundlag	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Foranstaltningstype	Ad hoc-støtte	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Formål	Sektorudvikling	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 212,02 PLN (mio.)	
Støtteintensitet	44,90 %	
Varighed	—	
Økonomisk sektor	Rørtransport	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków POLSKA/POLAND	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	6.7.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35002 (12/N)	
Medlemsstat	Grækenland	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Retsgrundlag	Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien	
Støtteform	Garanti, andre former for kapitalindgreb	
Rammebeløb	Samlet budget: 98 000 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	Indtil 31.12.2012	
Økonomisk sektor	Pengeinstitut- og finansvirksomhed, forsikring	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministry of Finance Ypourgeo Oikonomikwn Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	24.1.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35595 (12/N)	
Medlemsstat	Slovenien	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme	
Retsgrundlag	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Kultur	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 21 EUR (mio.) Årligt budget: 4,20 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	1.1.2013-31.12.2017	
Økonomisk sektor	Udgivelse af bøger, tidsskrifter og anden udgivervirksomhed	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelsesdato	11.2.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35943 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków	
Retsgrundlag	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien	
Støtteform	Andre former for kapitalindgreb	
Rammebeløb	Samlet budget: 160 000 PLN (mio.)	
Støtteintensitet	—	
Varighed	Indtil 30.6.2013	
Økonomisk sektor	Pengeinstitut- og finansvirksomhed, forsikring	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

14. marts 2013

(2013/C 77/04)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	amerikanske dollar	1,2937	AUD	australske dollar	1,2495
JPY	japanske yen	124,79	CAD	canadiske dollar	1,3279
DKK	danske kroner	7,4575	HKD	hongkongske dollar	10,0370
GBP	pund sterling	0,86570	NZD	newzealandske dollar	1,5811
SEK	svenske kroner	8,3784	SGD	singaporeanske dollar	1,6193
CHF	schweiziske franc	1,2347	KRW	sydkoreanske won	1 438,38
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,9594
NOK	norske kroner	7,5320	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,0415
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5846
CZK	tjekkiske koruna	25,615	IDR	indonesiske rupiah	12 553,58
HUF	ungarske forint	305,30	MYR	malaysiske ringgit	4,0246
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	52,574
LVL	lettiske lats	0,7013	RUB	russiske rubler	39,8412
PLN	polske zloty	4,1549	THB	thailandske bath	38,358
RON	rumænske leu	4,3981	BRL	brasilianske real	2,5460
TRY	tyrkiske lira	2,3456	MXN	mexicanske pesos	16,0628
			INR	indiske rupee	70,3340

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES
HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om udløb af visse antidumpingforanstaltninger

(2013/C 77/05)

I tilslutning til offentliggørelsen af en meddelelse om forestående udløb ⁽¹⁾, efter hvilken der ikke er modtaget nogen behørigt begrundet anmodning om fornyet behandling, skal Kommissionen meddele, at nedennævnte antidumpingforanstaltning udløber om kort tid.

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 1225/2009 af 30. november 2009 ⁽²⁾ om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Det Europæiske Fællesskab.

Vare	Oprindelses- eller eksportland(e)	Foranstaltninger	Referencer	Udløbsdato ⁽¹⁾
Koks i stykker med en diameter på over 80 mm (koks 80+)	Folkerepublikken Kina	Anti-dumpingtold	Rådets forordning (EF) nr. 239/2008 (EUT L 75 af 18.3.2008, s. 22)	19.3.2013

⁽¹⁾ Foranstaltningen udløber ved midnat på den i denne kolonne angivne dato.

⁽¹⁾ EUT C 195 af 3.7.2012, s. 18.

⁽²⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 51.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

Behandles eventuelt efter den forenklete procedure

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 77/06)

1. Den 8. marts 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Alior Bank SA (»Alior«, Polen), som kontrolleres af Carlo Tassara SpA (Italien), og Erste Group Bank AG (»Erste«, Østrig) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Polbita sp. z o.o. (»Polbita«, Polen), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Alior: forhandler banktjenesteydelser
- Erste: leverer finansielle tjenesteydelser
- Polbita: forhandler produkter til personlig pleje.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklete procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 (»Meddelelsen om en forenklet procedure«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea)****(EØS-relevant tekst)**

(2013/C 77/07)

1. Den 8. marts 2013 modtog Kommissionen en anmeldelse af en påtænkt fusion i henhold til artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾, hvorved virksomhederne Cameron International Corporation («Cameron», USA) og Schlumberger Limited, også kendt som Schlumberger N.V. («Schlumberger», Nederlandene), erhverver fælles bestemmende kontrol som omhandlet i Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), med virksomheden OneSubsea («OneSubsea», USA og Nederlandene, Luxembourg eller Irland) gennem køb af aktier i et nystiftet joint venture-selskab.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Cameron: fremstilling og levering af bore- og produktionssystemer, ventiler og målingsudstyr samt proces- og kompressionssystemer til anvendelse på overfladen inden for olie-, gas- og forarbejdningsindustrien
- Schlumberger: fremstilling og levering af produkter og tjenesteydelser til oliefelter (teknologi og IT-løsninger) og integreret projektstyring til kunder inden for olie- og gasindustrien
- Onesubsea: fremstilling, udvikling og levering af produkter, systemer og tjenester til undersøisk olie- og gasproduktion.

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

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («EF-Fusionsforordningen»).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2013/C 77/08)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»PUZZONE DI MOENA«/»SPRETZ TZAORI«

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

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

Klasse 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« bruges om en ost fremstillet af råmælk fra køer af racerne Bruna, friskisk, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau og krydsninger deraf. Mælk fra en eller flere af disse racer kan bruges til produktionen.

Osten er cylinderformet med lave, let konvekse eller plane sider og plane eller let konvekse overflader. Skorpen er glat eller med enkelte rynker, og farven varierer fra okkerfarvet til lyse- eller rødbrun. Osten er af halvkogt ostemasse med halvfast, elastisk tekstur, hvis farve varierer fra hvid til lys strågul med spredte små til mellemstore huller. Ost fremstillet af mælk fra køer, der går på alpegræsgange, har mellemstore til store huller og en mere intens gul farve.

Dens smag er stærk, intens, let og behageligt salt og/eller skarp med en knap mærkbar bitter eftersmag. Dens aroma er stærk og gennemtrængende med et let anstrøg af ammoniak.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

Ostens diameter varierer fra 34 til 42 cm, og siden er mellem 9 og 12 cm høj. Osten vejer fra 9 til 13 kg.

Den kan produceres hele året.

Fedtindholdet i ostens tørstof må ikke overstige 45 %. Vandindholdet svinger fra 34 % til 44 %, målt når osten er mindst 90 dage gammel. Lagringstiden er mindst 90 dage. Efter 150 dages modning kan osten defineres som »moden«.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Råmælken kommer fra to på hinanden følgende malkninger, og fedtet fjernes delvis ved afskumning af fløden. Mælk fra køer, der går på alpegræsgange, kan bruges til at fremstille »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì«.

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

Ved fremstilling af »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« skal mindst 60 % af foderet til malkekøerne være græs (hø fra permanente græsningsarealer og/eller græs, der græsses eller ædes direkte på marken), som skal komme fra det produktionsområde, der er anført i punkt 4.

Der må der ikke anvendes mælk fra køer, der fodres med ensilage og/eller »blandinger« og/eller ved hjælp af unifeed-metoden.

Køernes foder kan suppleres med fodermidler eller fuldfoder med henblik på at sikre, at køerne får en afbalanceret kost til mælkeproduktion.

Ud over de foderstoffer, der ikke er tilladt i henhold til den gældende lovgivning, må foderet ikke indeholde følgende produkter:

- rapskage-, druekerne- eller citruskernemel
- tørrede biprodukter fra industriel forarbejdning af frugt og grøntsager
- biprodukter fra sukkerproduktion
- tørrede biprodukter fra fermenteringsindustrien
- tørrede grøntsager og tørret frugt.

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

Hele produktionsprocessen (opdræt, mælkeproduktion og -forarbejdning samt saltning, forarbejdning og modning af osten) skal foregå inden for det område, der er anført under punkt 4.

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

—

3.7. Særlige mærkningsregler:

Osten mærkes med betegnelsen »PDO Puzzzone di Moena«, der præges en eller flere gange på ostens sider og trykkes på produktets mærkater med en skrift, der er større end alle øvrige påskrifter på produktet.

Osten forsynes med osteriets referencenummer eller -kode og parti.

Osten sælges hel eller udskåret. Ved markedsføring skal hele oste eller de forskellige pakningstyper være forsynet med ordlyden »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« eller enten »PDO Puzzzone di Moena« eller »PDO Spretz Tzaorì«, osteriets referencenummer eller -kode, produktionsparti og ordet »stagionato« (»moden«) og/eller »di malga« (»fra alpegræsgange«), hvis det er relevant. Sidstnævnte må kun anføres, hvis al den mælk, der er anvendt til fremstillingen af denne ost, kommer fra køer, der græsser på alpegræsgange.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« omfatter følgende administrative kommuner: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfioriana, Varena, Vigo di Fassa og Ziano di Fiemme i provinsen Trento samt Anterivo og Trodena i provinsen Bolzano.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske miljø, hvor osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« produceres, er typisk alpint. Det definerede geografiske område består af tre lokaliteter, dalene Fiemme og Fassa samt Primiero — Vanoi.

Nedbøren, de betydelige klimatiske forskelle mellem årstiderne og græsgangenes og græsengenes højdemæssige beliggenhed (fra 600 m over havet til mere 2 000 m for visse alpegræsgange) kombineret med forskelle i jordbundssammensætningen, som primært består af kalksten og dolomit, men også silikat i visse områder, begunstiger en varieret flora, navnlig på græsgangene, og skaber de særlige betingelser, der knytter »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« til det angivne område. Det pågældende områdes flora omfatter hjemmehørende arter, som i de fleste tilfælde kan dateres tilbage til oldtiden, men som i dag kun vokser på små områder.

I denne alpine kontekst spiller selv landbrugene, som er små til mellemstore familiedrevne bedrifter, en vigtig rolle i indsatsen for at beskytte naturen ved at opretholde græsgangene og græsengene og ved at bevare og videreføre de traditionelle ostefremstillingsmetoder, som f.eks. »lavaggio« (»vaskning«), som de lokale landbrugere har bevaret, og som bruges ved fremstillingen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«. Ved denne metode vendes og bades hver ost jævnlige i lunken, letsaltet vand med større og større mellemrum, efterhånden som osten modnes.

5.2. Produktets egenart:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« henviser til en halvfast, blød ost med vasket skorpe, som er genkendelig ved sin typiske intense og gennemtrængende aroma med et anstrøg af ammoniak. Den intense aroma af »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« ledsages af en behageligt salt og/eller skarp smag med en let bitter eftersmag. »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« har også en nuanceret patina på sin skorpe, der under modningen bliver mørkere og skifter fra okkergul til lyse- eller rødbrun.

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

Den særlige smag og aroma, der er karakteristisk for osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« hænger sammen med den høje kvalitet af den anvendte råmælk. Denne mælk, som har et mere varieret mikrobiologisk indhold end varmebehandlet mælk, spiller en vigtig rolle for karakteriseringen af intensiteten af den smag og aroma, der forbindes med »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«.

Den høje kvalitet af den mælk, der bruges ved fremstilling af »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«, tilskrives den høje kvalitet af malkekøernes foder, dvs. forbuddet mod brug af ensilage. Endvidere har det stor betydning, at køerne fodres med hø og/eller græs fra områder eller græsser direkte på områdets græsgange, som er rigt på de specifikke foderafgrøder.

Det særlige bidrag fra områdets producenter skal også fremhæves. De er i årenes løb blevet mestre i fremstillingen af »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«. I ostefremstillings- og modningsprocessen hjælper denne ekspertise dem med at undgå tilstedeværelsen af uønsket gær, som kan ændre den aroma og smag, der er karakteristisk for »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«.

Produktionsmetoden for osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« omfatter den særlige vaskning af ost i lunkent vand, nogle gange tilsat lidt salt. Dette udføres af de lokale producenter i løbet af modningsprocessen og bevirker, at ostene danner en nuanceret patina på skorpen, som gradvist skifter farve fra okkergul til lyse- eller rødbrun. Denne nuancerede patina fremmer udviklingen af specifik biokemisk aktivitet i osten, mens den modnes, og resulterer i dannelsen af de kemiske forbindelser, der kendetegner den særlige smag og aroma ved »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori«.

Tidligere var »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« især populær blandt de fattige bønder i Alperne på grund af dens stærke, endda skarpe smag og aroma, som ofte er salt, fordi den selv i små mængder gav smag til deres lidt kedelige bondekost, der ofte var baseret på polenta eller kartofler.

I 1984 fik »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« tildelt bronzemedaljen på *Concours International des Fromages de Montagne* (den internationale konkurrence for bjergoste).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af »Puzzzone di Moena«/»Spretz Tzaori« som en beskyttet oprindelsesbetegnelse i Italiens statstidende nr. 271 af 21. november 2011.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

⁽³⁾ Se fodnote 2.

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

(2013/C 77/09)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****»PASTA DI GRAGNANO«****EF-Nr.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse:**

»Pasta di Gragnano«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

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

Kategori 2.7 Pastaprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Pasta di Gragnano« er et produkt, som fremstilles af en blanding af mel af durumhvede (semulje) og vand fra områdets grundvandsmagasin.

Produktet markedsføres i forskellige pastaformer, som alle er typiske varianter og resultatet af opfindsomheden hos Gragnanos pastaproducenter.

Produktet skal have følgende kendetegn, når det markedsføres:

Fysiske egenskaber

- ydre udseende: homogen, uden hvide eller sorte pletter, ingen luftbobler, uden revner, mærker, mug, mider, parasitter eller fremmedlegemer
- tværsnit: glasagtig
- farve: korngul
- overfladeruhed: forekommer som følge af den typiske fremgangsmåde med at trække pastaen gennem formgivende mundstykker af bronze

Pasta med den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano« har følgende kendetegn, når den tilberedes

- konsistens: fast og elastisk
- homogenitet ved kogning: ensartet
- kogeegenskaber: god og holder fastheden længe
- klæbrighed: ingen eller så godt som usynlig

Kemiske egenskaber

- vandindhold: højst 12,5 % i det færdige produkt
- mindste næringsværdi pr. 100 gram af det tørre produkt:

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (UE) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

energiværdi	1 486 KJ 350 Kcal
protein	13 g
kulhydrat	73 g
fedt	1 g
aske	højst 0,86 %

Organoleptiske egenskaber

- smag: kraftig med en karakteristisk smag af durumhvede
- duft: moden hvede.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Mel af durumhvede, der anvendes til at fremstille pasta med den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano«, skal have følgende kendetegn:

- vandindhold: højst 15 % af det færdige produkt
- mindste næringsværdi for 100 g af det tørre produkt:

energiværdi	1 486 KJ 350 Kcal
proteiner	13 g
kulhydrater	73 g
fedt	1 g
aske	maks. 0,86 %

Mel af durumhvede blandes med vand, der højst må udgøre 30 %. Derefter æltes blandingen godt, så dejen bliver ensartet og elastisk.

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

—

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

Fremstillingen af »Pasta di Gragnano« består af følgende faser: blanding og æltning, ekstrudering eller trækning, tørring, afkøling og stabilisering, som alle finder sted i kommunen Gragnano i provinsen Napoli.

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

Emballering skal finde sted i fremstillingsvirksomhederne eller på fremstillingsstedet senest 24 timer efter fremstillingen dels for at undgå tab af fugtighed, som skader produktets særlige organoleptiske kvaliteter, dels fordi tab af fugtighed og håndtering under transport medfører, at de forskellige pasta-former går i stykker eller beskadiges.

Følgende former for emballage anvendes til »Pasta di Gragnano«: papæsker, gennemsigtige poser eller emballage fremstillet af plantebaseret eller andet genanvendeligt materiale i overensstemmelse med EU's regler. De forseglede pakninger vejer 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg eller 2 kg.

3.7. Etiketter skal være påført følgende ordlyd:

Etiketten på pakningen skal være påført følgende oplysninger, der skal fremstå med tydelige og læsbare bogstaver i samme størrelse:

- a) »Pasta di Gragnano« og »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »I.G.P.« (BGB)
- b) navn, virksomhedsbetegnelse og adresse på pakkevirksomheden eller producenten

c) logoet med betegnelsen »Pasta di Gragnano«:



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

Logoet skal anvendes sammen med »Indicazione Geografica Protetta« og EU-symbolet.

Betegnelsens logo må anvendes i en sort og hvid, ensfarvet eller negativ version.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Fremstillingsområdet for pasta med den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano« omfatter hele kommunen Gragnano, som ligger i provinsen Napoli.

5. Forbindelse til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Byen Gragnano har været kendt for fremstilling af pasta af mel af durumhvete siden det 16. århundrede. Den historiske betydning af pastaframstillingen i Gragnano var så stor, at den fik indvirkning på byplanlægningen. I midten af det 19. århundrede, da der blev udarbejdet en ny byplan, blev gadernes bredde og bygningernes højde udformet, så vinden lettere kunne passere og dermed fremme pastaens tørring.

Fremstillingen af pasta i kommunen Gragnano har altid omfattet brug af formgivende mundstykker af bronze. Dette særlige forhold lagde grunden til fremstillingen af forskellige typer af mundstykker, som gjorde det muligt at fremstille pasta i forskellige former, som i lokalbefolkningens forestillingsverden blev forbundet med begivenheder i form af anekdoter eller lokale historier.

Derudover har der altid været rigelige vandmængder fra Lattari-bjergene nær Gragnano. Denne ressource har helt klart fremmet pastaframstillingen, både fordi det var en ingrediens, som skulle tilføjes durumhvedemelet for at fremstille pastablandingen, og fordi det blev brugt til at dreje slibestene på møllerne, hvor hveden blev formaleet, og dermed fremstillingen af melet.

»Møllernes dal i Gragnano« vidner om dette. Her kan man stadig beundre resterne af de kulturgenstande, som engang blev brugt til at fremstille »Pasta di Gragnano«.

I dag er byen Gragnano kendt som »pastabyen« takket være gamle tradition for fremstilling af pasta.

5.2. Produktets egenart:

»Pasta di Gragnano« er kendetegnet ved en furet overflade, som betyder, at pastaen let lader sig blande med forskellige sovse, og at den har god kogefasthed (»al dente«).

Endvidere har de originale forskellige pastaformer, der er fremkommet takket være de lokale pastamageres kreativitet, gjort produktet let genkendeligt hos forbrugerne.

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

Ansøgningen om at få anerkendt »Pasta di Gragnano« BGB som en beskyttet geografisk betegnelse begrundes med produktets omdømme og berømmelse. »Pasta di Gragnano« er kendt for sin traditionelle fremstillingsmetode med brug af formgivende mundstykker af bronze.

Disse mundstykker af bronze giver pastaen en ru overflade, som betyder, at den lettere kan holde på sovs og krydderier. Under ekstruderingen fastholder bronzen i mundstykkerne dejlblandingen i mundstykkernes berøringsflader og skaber dermed de små revner, som betyder, at sovs og krydderier lettere

hænger fast i den tilberedte pasta. Dette øger også størrelsen af den overflade, som er i kontakt med smagsløgene, hvilket også fremhæver råvaren, som bevarer den typiske smag og duft af hvede.

Disse egenskaber og de mange originale pastaformer skabt af pastakokke gør »Pasta di Gragnano« til et meget værdsat produkt hos både kokke og forbrugere, hvilket også fremgår af de talrige artikler, som er offentliggjort i madblade og gastronomiske tidsskrifter. Eksempelvis kan nævnes »La pasta dei grandi chef«, offentliggjort i magasinet »Cucina Gourmet« (s. 122-124, Ed. Edifim, 2010), en artikel om »La pasta di Gragnano«, offentliggjort i gastronomiguiden »L'Italia del Gambero Rosso« (s. 90, Ed. Sole 24 Ore, 2007), artiklen »La Pasta Artigianale: aziende storiche«, offentliggjort i guiden »Adesso pasta« (s. 54-55, Altraeconomia, 2010). Ud over disse publikationer er der offentliggjort andre artikler i aviser som »Sfida fra chef con la pasta di Gragnano« (La Repubblica, 21. juni 2012), »Italie: à Gragnano la vie rêvée des pâtes« (Le Monde, 17. december 2010), »A Gragnano tutti pazzi per la pasta« (Corriere della sera, Doveviaggi.it, februar 2012), »Spaghetti, penne e rigatoni: dalla »base« alle 5 stelle« (Corriere della sera, 25. april 2012), »Pasta Diva« (Corriere della sera — itinerari gastronomici, 6. oktober 2010).

Brugen af formgivende mundstykker af bronze er bevaret over tid i Gragnano trods udbredelsen af mundstykker af teflon. Selv om teflon letter fremstillingen, tåler det ingen sammenligning med Gragnanos traditionelle fremstillingsmetoder, som »Pasta di Gragnano« s omdømme beror på.

Endvidere skal fremhæves den omhu, hvormed Gragnanos pastamagere følger tørreprocessen for at sikre, at den forløber korrekt. Det er et levn fra tidligere tider, da pastaen blev hængt på tørrestativer udenfor i Gragnanos gader. Når tørringen forløber korrekt, forbedres pastaens kogefasthed, og dens duft og smag bevares.

Gragnano har i mange år været vært for et temaarrangement med demonstration i gaderne af de gamle processer til fremstilling af »Pasta di Gragnano«.

Historiske tekster og bibliografien om »Pasta di Gragnano« bekræfter, at fremstillingen af »Pasta di Gragnano« kan dateres tilbage til det 16.-17. århundrede. Under Kongeriget Begge Sicilier i midten af det 19. århundrede blev Gragnanos pasta og de involverede indbyggers hårde arbejde og knowhow i forbindelse med fremstillingen berømt i hele kongeriget.

Lige inden Italiens samling var der en stor produktion af pasta i Gragnano på de omkring 100 pastafabrikker, der beskæftigede godt 70 % af den erhvervsaktive befolkning i Gragnano.

Siden starten af de 20. århundrede har betegnelsen »Pasta di Gragnano« haft så stor gennemslagskraft i dagligsproget og handelen, og handlende fra Firenze, Torino og Milano og udlandet har i mange år aftaget store mængder »Pasta di Gragnano«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano« i Gazzetta Ufficiale (det italienske statstidende) nr. 198 af 25 august 2010. Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til fødevare- og skovministeriets hjemmeside, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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

(2013/C 77/10)

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

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9**

»STELVIO«/»STILFSE»

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

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 (angives nærmere)

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):

Artikel 3 — Beskrivelse af produktionsprocessen

- 3.3.2. Det oprindelige forbud mod brug i kvægfoder af produkter, der indeholder majsensilage, ophæves. Denne bestemmelse skyldtes sandsynligvis en misforståelse, da majsensilage er blevet anvendt

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

og værdsat i årtier i det afgrænsede område, da den er meget stabil. Bestemmelsen »produkter, der indeholder majsensilage, er ikke tilladt« erstattes således af bestemmelsen »produkter, der indeholder majsensilage dyrket uden for det i artikel 2 afgrænsede område, er ikke tilladt«.

Artikel 4 — Forarbejdningens særlige kendetegn

- 4.1. Intervallet for køletemperaturen for mælken bestemt til forarbejdning i den første oplagringsfase var fastsat til »op til en temperatur på ca. 6,0-9,0 °C«, og anvendelsen var uklar. Den maksimale kølegrænse er blevet bragt på linje med nuværende bedste praksis og skal ændres til »en temperatur på mindst 4,0 °C«, hvilket er en langt klarere anvisning.

I henhold til de oprindelige bestemmelser måtte denne indledende kølefase højst vare 25 timer. I henhold til ovennævnte betingelser er denne periode blevet ændret til »højst 48 timer«. Det synes i denne forbindelse påkrævet at forlænge perioden, navnlig da mælk, der indsamles i weekenden, også skal forarbejdes (varigheden er ikke af særlig relevans for de angivne temperaturforhold).

Endelig angives det i den nuværende varespecifikation, at mælken skal fremsendes til fremstilling af ost senest 48 timer efter malkningen. I lyset af de tidligere ændringsforslag vedrørende denne fase og nuværende bedste praksis skal fristen for fremsendelse af mælken til fremstilling af ost ændres, således at den bliver mere realistisk, nemlig »senest 72 timer efter indsamling«. En anden faktor i denne forbindelse er, at det kun er teoretisk muligt for ostemagere at opfylde kravene om at dokumentere og kontrollere den oprindelige frist »efter malkningen«, da de ikke kender det præcise tidspunkt for malkningen.

- 4.2.1. Beskrivelsen af fedtreduktionsprocessen ved hjælp af en udskiller er den samme, men muligheden for at foretage en indledende baktofugering er blevet tilføjet. Denne proces vedrører udelukkende produktsikkerheden og foretages normalt inden udskillelsen for at fjerne somatiske celler, der er en velkendt hindring for en korrekt modning. Med denne ændring udvides således beskrivelsen af reduktionsprocessen, idet det angives, at den pågældende mælk »kan være rensset ved hjælp af baktofugering«.
- 4.2.2. Beskrivelsen af varmebehandlingen af mælken er blevet forbedret og præciseret. De allerede angivne temperaturforhold (72 °C) ændres ikke, men varigheden er blevet ændret til »mindst 3 sekunder« i stedet for »en periode på højst 2-3 sekunder« som oprindeligt fastsat, hvilket ikke var i overensstemmelse med almindelig praksis.
- 4.2.5. Fristen for tilsætning af osteløbe var oprindeligt fastsat til 50-60 minutter efter inokulering med mælkeenszymer. Denne frist er blevet ændret til »senest 85 minutter« efter inokulering med mælkeenszymer, hvilket er mere passende. Fristen for tilsætning er således klarere defineret og i højere grad på linje med bedste praksis og med forarbejdningsforholdene, der er underlagt sæsonmæssige variationer hvad angår mælkens modning/aktivitet.

Med hensyn til osteløbe er det oprindelige krav om, at »osteløben skal fremstilles i området ved hjælp af en traditionel metode« blevet ændret til »osteløben skal fremstilles ved hjælp af en traditionel metode«. Denne ændring blev nødvendig af tekniske årsager, da det er vanskeligt for producenterne at skaffe den nødvendige osteløbe til at fremstille »Stelvio« eller »Stilfer« i distrikterne i Bolzano-provinsen. Denne ændring udvider osteløbeproduktionsområdet og garanterer de særlige kendetegn ved osteløben, der altid har været angivet i varespecifikationen.

Det var nødvendigt at præcisere sætningen »Denne opvarmning [dvs. forarbejdningen af blandingen] sker ved at tilføre varmt vand (50-70 °C) i den nødvendige mængde ...« på flere punkter på baggrund af de metoder — både traditionelle og moderne — der anvendes i praksis til at regulere temperaturen i denne fase. Sætningen er derfor blevet forbedret og uddybet som følger: »Denne opvarmning sker ved at tilføre varmt vand (holdes på 45-70 °C, når temperaturen er nået op på 50 °C) i den nødvendige mængde«. Denne regel er klarere og mere sammenhængende.

Endelig er bestemmelsen om ostefremstillingsprocessens varighed, nemlig at »forarbejdningstiden — fra tilsætning af osteløben til udhældning på bordet eller i karret — skal være 80-90 minutter i gennemsnit« ligeledes blevet ændret for at præcisere bestemmelsens bindende karakter. Den er nu blevet ændret som følger: »Forarbejdningstiden — fra tilsætning af osteløben til udhældning på bordet eller i karret — skal normalt være 80-90 minutter og må ikke være længere end 110 minutter«

4.2.6. Den oprindelige bestemmelse om saltningstiden lød som følger: »Behandlingen bør vare i 36-48 timer«. For at præcisere definitionen af den traditionelle proces og de tilknyttede parametre og også på baggrund af den nye målsætning om at reducere saltindholdet i fødevarer generelt ændres denne bestemmelse som følger: »Behandlingen (dvs. Saltningen) må højst vare i 48 timer ...« (resten af bestemmelsen ændres ikke). Fjernelsen af kravet til mindste saltningstid gør det muligt at følge den nuværende udvikling på dette område i lyset af nye sundhedsmål. Kravet til mindste saltningstid fjernes — fristen indvirker på resultatet af processen — og gør det muligt at reducere saltningstiden yderligere fremover uden at ændre produktets organoleptiske egenskaber.

4.2.7. Osten får en ydre patina af varierende farve under modningen som følge af spredningen af de bakteriestammer, som karakteriserer de særligt dyrkede afgrøders lokale mikroflora. Det er i denne forbindelse blevet anset for nødvendigt at uddybe beskrivelsen af de interagerende faktorer med en bestemmelse om tilsætning af levende gær, der fremmer afsyring i skorpen, en proces der traditionelt er en forudsætning for den ønskede spredning. Sætningen »Levende gær kan tilsættes for at fremme afsyring i skorpen« tilføjes således efter »... disse lokale stammers spredning«.

Definitionen af modningstiden var tidligere subjektiv og meget omtrentlig, nemlig »når produktet har modnet i 60 dage efter saltningsfasens afslutning«. Med det formål at præcisere varigheden af denne periode har man valgt en klarere definition, der i højere grad er i overensstemmelse med praksis, nemlig »... efter placeringen af osten i formen«, hvilket er en utvetydig og veldefineret reference.

Artikel 5 — Slutproduktets særlige kendetegn

Der er blevet foretaget følgende ikke væsentlige ændringer i beskrivelsen af slutproduktet:

Den oprindelige formulering »alder: modning i mindst 60 dage« er blevet erstattet af den klarere, mere korrekte formulering »modning: mindst 60 dage« (der er rent faktisk blot tale om en sproglig ændring).

Angivelsen af det maksimale fedtindhold i forhold til tørstoffet var ukorrekt i den oprindelige tekst, hvilket skyldtes en klar slåfejl i forhold til andre offentliggjorte tekster, og er blevet ændret som følger:

Fedtindhold i tørstoffet: »> 50 %« (i stedet for »< 50 %«)

Ostens diameter- og højdeintervaller er blevet ændret:

Deskriptor	Oprindelige dimensioner	Ændrede dimensioner
Diameter	36-38 cm	34-38 cm
Højde	8-10 cm	8-11 cm

Formålet med denne ændring er i højere grad at tage højde for den begrænsede, men uundgåelige variation, der kan indvirke på den enkelte osts dimensioner efter en behørig og forskriftsmæssig naturlig modningsproces, og som skyldes tryk i formen, muligvis på grund af forskellig formning, eller utilstrækkelig sammensynkning af kanten og siderne.

Artikel 8 — Kontrol

I overensstemmelse med gældende instrukser er navnet på og alle kontaktoplysninger for kontrolinstansen blevet tilføjet i denne artikel.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»STELVIO«/»STILFSER«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

Betegnelsen »Stelvio« eller »Stilfs« blev optaget som en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser ved Kommissionens forordning (EF) nr. 148/2007 af 15. februar 2007, offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende L 46/2007.

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

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

Kategori 1.3: Oste

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

Når osten »Stelvio« eller »Stilfs« er afsætningsklar efter mindst 60 dages modning, er den flad eller næsten flad cylinderformet med lige eller lettere konkave sider og har følgende karakteristiske dimensioner: Vægten varierer fra 8 til 10 kg, diameteren fra 34 til 38 cm og højden fra 8 til 11 cm. Fedtindholdet i tørstoffet er lig med eller større end 50 %, og vandindholdet overstiger ikke 44 %. Skorpens farve varierer typisk fra gulorange til orangebrun. Ostemassen, der er kompakt og elastisk, er lysegul til strågul med små og mellemstore uregelmæssige huller.

»Stelvio«- eller »Stilfs«-osten afsættes enten hel eller udskåret og markedsføres med et identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen.

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

Osten »Stelvio« eller »Stilfs« fremstilles af komælk indsamlet i det afgrænsede geografiske område fra kvæg, der hovedsagelig fodres med foder høstet i dette område med et proteinindhold på over 3,10 %. Mælken kan skummes en smule for at regulere fedtindholdet til mellem 3,45 og 3,60 %.

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

Køernes foderration består af frisk græs i sæterdriftsfasen, medens kvæg, der opdrættes i stald, hovedsagelig fodres med hø og ensilage fra græs høstet i det afgrænsede område op til 15 kg pr. dyr. Det er tilladt at bruge majsensilage dyrket i det afgrænsede geografiske område; tørret foder; byg, rug, tritcale, hvede, havre og majs i form af selve produkterne, biprodukter eller for de første fems vedkommende, halm. Det er også muligt at anvende følgende olieholdige frø og produkterne og biprodukterne heraf: ikkegenetisk modificeret soja, raps, hørfrø og solsikke, herunder afskallede eller delvis afskallede

⁽³⁾ Se fodnote 2.

frø; tørret roeffald; mask fra ølfremstilling og tørre æblerester; roer; kartofler; ølgær; melasse; johannesbrød; mælkepulverprodukter, aminosyrer og ædle proteiner, der ikke er afledt af proteolyse, vegetabiliske fedtstoffer.

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

Alle de operationer, der er beskrevet i varespecifikationen og i dette dokument, skal finde sted i det geografiske område, der er angivet under punkt 4 nedenfor, lige fra opdræt af kvæg til malkning, indsamling og forarbejdning af mælken og fremstilling og modning af osten.

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

Den hele ost skæres op i stykker, når den har fået det bestemte identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen. Emballering af stykker af »Stelvio« eller »Stilfser«-osten er også tilladt uden for det afgrænsede geografiske område. »Stelvio« eller »Stilfser« i stykker kan markedsføres med identifikationsmærket for oprindelsesbetegnelsen eller med påklippet etikette på emballagen og/eller fortrykt film med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Stelvio« eller »Stilfser«.

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

En hel »Stelvio« eller »Stilfser« markedsføres med et identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen, der først påsættes efter 60 dages modning; den pågældende mærkning angiver produktionsparti og -dato samt producentkode.

Produktet markedsføres forsynet med det pågældende mærke for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Identifikationsmærket for oprindelsesbetegnelsen består af »Stilfser-Stelvio« skrevet med røde bogstaver.

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

Det afgrænsede geografiske område for osten »Stelvio« eller »Stilfser«, hvor aktiviteter i forbindelse med opdræt og malkning af kvæg, indsamling og forarbejdning af mælken og fremstilling og modning af osten skal foregå, består af følgende distrikter i den selvstyrende provins Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco og hele Bolzano kommune. Disse distrikter omfatter 84 kommuner.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

»Stelvio«- eller »Stilfser«-osten, der traditionelt fremstilles i det i varespecifikationen afgrænsede område, har i tidernes løb opnået de særlige egenskaber, der skyldes det alpine miljø bestående af Stelvio/Stilfser-bjergområdet, som er ostefremstillingens centrum og således gav osten dens navn. Alto Adige-bjergområdets klima og jordbundsforhold indvirker på kvaliteten af køernes primære foder og på den ost, der fremstilles i området af komælken.

I historiske skrifter beskrives de græsarter (marbl og madaun), der bedst tilpassede sig de alpine forhold og gav mælken en bedre kvalitet. De særlige miljømæssige og klimatiske forhold i det afgrænsede geografiske område er knyttet til den bjergrige karakter af området, hvor der altid har ligget mange kvægbedrifter (*masi*) mellem 500 og 2 000 m over havoverfladen. Disse forhold interagerer med det lokale mikroklima under modningen. Disse særlige, enestående miljøfaktorer og udviklingen af den traditionelle fremstillingsmetode gennem tiden medvirker til at give osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Stelvio« eller »Stilfser« særlige egenskaber, der gør den til et unikt, enestående produkt med et helt tydeligt lokalt islæt.

5.2. *Produktets egenart:*

Ud over de egenskaber, der er nævnt under punkt 3.2, har produktet en række særlige unikke egenskaber, der kan sammenfattes som følger:

— Skorpens farve: varierer typisk fra gulorange til orangebrun

- Smag: aromatisk og markant, til tider skarp
- Fedtindholdet i forhold til tørstoffet: 50 % eller derover.

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

Kvægets foderration består af frisk græs i sæterdriftsfasen, medens kvæg, der opdrættes i stald, hovedsagelig fodres med hø og ensilage fra græs høstet i det afgrænsede geografiske område. Der anvendes desuden kun mælk, der er produceret i det pågældende område. Områdets bjergrige karakter og de særlige jordbundforhold samt de særlige alpinske græsarters egenskaber og den lokale mikroflora med dens forskellige bakteriestammer, der anvendes under forarbejdningen, tilfører ostens modningsproces en række unikke egenskaber, der er med til at give osten en helt særlig smag. Disse faktorer spiller en afgørende rolle for skorpens farve og er også med til at give produktet dets helt særlige smag og aroma. Kvægenes fodergrundlag bidrager desuden til det meget høje fedtindhold i forhold til tørstoffet.

Ovennævnte faktorer kan spores over tid i kilder, der går tilbage til den sene middelalder, og de er blevet forstærket gennem skik og brug og traditionelle lokale institutioner, herunder *maso*-bedrifter, som illustreret af en beskrivelse af produktet og fremstillingsprocessen på en ostefabrik i Stilf (Stelvio) i 1914. Alt dette havde stor økonomisk betydning for hele det geografiske område. Disse faktorer gøres obligatoriske i varespecifikationen, idet der stilles krav til både kvægavlere og forarbejdningsvirksomheder, hvis opfyldelse skal dokumenteres ved hjælp af særlige registreringer, identifikationssystemer for den enkelte operatør i området og opbevaring af særlig dokumentation vedrørende forarbejdning, fremstilling og tildeling af betegnelsen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

De italienske myndigheder indledte den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelsen af forslaget om ændring af betegnelsen »Stelvio« eller »Stilfser« i Gazzetta Ufficiale (den italienske statstidende) nr. 218 af 19. september 2011.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

⁽⁴⁾ Se fodnote 2.

ABONNEMENTSPRISER 2013 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 300 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 420 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	910 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 salgsagenter. Listen over salgsagenterne findes på internettet:

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