

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 78



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

56. årgang

16. marts 2013

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	I <i>Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser</i>	
	UDTALELSER	
	<b>Europa-Kommissionen</b>	
2013/C 78/01	Udtalelse fra Kommissionen af 13. marts 2013 om planen for bortskaffelse af radioaktivt affald, der fremkommer ved nedlukningen af kernekraftværket Latina, beliggende i Latina i Lazio, Italien . . . . .	1
<hr/>		
	IV <i>Oplysninger</i>	
	OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER	
	<b>Europa-Kommissionen</b>	
2013/C 78/02	Euroens vekselkurs . . . . .	3

# DA

Pris:  
3 EUR

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

**Europa-Kommissionen**

2013/C 78/03	Forslagsindkaldelse som led i arbejdsprogrammet under det fælles program ENIAC Joint Undertaking	4
--------------	--	---

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2013/C 78/04	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 .....	5
2013/C 78/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	9



## I

(Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser)

## UDTALELSER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

## UDTALELSE FRA KOMMISSIONEN

af 13. marts 2013

**om planen for bortskaffelse af radioaktivt affald, der fremkommer ved nedlukningen af kernekraftværket Latina, beliggende i Latina i Lazio, Italien**

(Kun den italienske udgave er autentisk)

(2013/C 78/01)

Nedenstående vurdering foretages i henhold til Euratomtraktatens bestemmelser, uden at dette berører eventuelle yderligere vurderinger, der skal foretages i henhold til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde samt de forpligtelser, der følger heraf og af afledt ret <sup>(1)</sup>.

Den 18. oktober 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med Euratomtraktatens artikel 37 fra Italiens regering almindelige oplysninger om en plan for bortskaffelse af radioaktivt affald, der fremkommer ved nedlukningen af kernekraftværket Latina.

På grundlag af disse oplysninger og yderligere oplysninger, som Kommissionen anmodede om den 30. oktober 2012, og som de italienske myndigheder gav den 17. december 2012, samt den derpå følgende høring af ekspertgruppen har Kommissionen udarbejdet følgende udtalelse:

- 1) Afstanden mellem Latina og den nærmeste grænse til en anden medlemsstat er 290 km til Frankrig og 460 km til Slovenien.
- 2) Under normale nedlukningsforhold er det ikke sandsynligt, at radioaktive væske- og gasudslip fra værket vil give anledning til en sundhedsskadelig eksponering af betydning af befolkningen i andre medlemsstater.
- 3) Fast radioaktivt affald lagres på stedet, indtil et nationalt depot er til rådighed.
- 4) Ikke-radioaktivt fast affald og restaffald, der er undtaget fra lovpligtig kontrol, frigives til bortskaffelse som konventionelt affald eller til genbrug eller genvinding. Dette vil ske i overensstemmelse med kriterierne i de grundlæggende sikkerhedsnormer (direktiv 96/29/Euratom).
- 5) Ved uforudsete udslip af radioaktive stoffer som følge af en ulykke af den type og størrelse, der er beskrevet i de almindelige oplysninger, vil de doser, som befolkningen i en anden medlemsstat vil kunne blive udsat for, ikke være af sundhedsmæssig betydning.

<sup>(1)</sup> For eksempel skal de miljømæssige aspekter vurderes yderligere i henhold til traktaten om den Europæiske Unions funktionsmåde. Indledningsvis ønsker Kommissionen at henlede opmærksomheden på bestemmelserne i direktiv 2011/92/EU om vurdering af visse offentlige og private projekters indvirkning på miljøet, direktiv 2001/42/EF om vurdering af bestemte planers og programmers indvirkning på miljøet, direktiv 92/43/EØF om bevaring af naturtyper samt vilde dyr og planter og direktiv 2000/60/EF om fastlæggelse af en ramme for Fællesskabets vandpolitiske foranstaltninger.

Kommissionen konkluderer derfor, at gennemførelse af planen for bortskaffelse af radioaktivt affald i enhver form, der fremkommer ved nedlukningen af kernekraftværket Latina, beliggende i Latina i Lazio, Italien, hverken under normal drift eller i tilfælde af en ulykke af den type og størrelse, som behandles i de almindelige oplysninger, kan antages at ville medføre en sundhedsmæssigt betydelig radioaktiv kontaminering af en anden medlemsstats vande, jord eller luftrum.

Udfærdiget i Bruxelles, den 13. marts 2013.

*På Kommissionens vegne*  
Günther OETTINGER  
*Medlem af Kommissionen*

---

## IV

(Oplysninger)

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

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

15. marts 2013

(2013/C 78/02)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3086	AUD	australske dollar	1,2609
JPY	japanske yen	125,56	CAD	canadiske dollar	1,3352
DKK	danske kroner	7,4581	HKD	hongkongske dollar	10,1525
GBP	pund sterling	0,86400	NZD	newzealandske dollar	1,5888
SEK	svenske kroner	8,3515	SGD	singaporeanske dollar	1,6334
CHF	schweiziske franc	1,2308	KRW	sydkoreanske won	1 452,89
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	12,0108
NOK	norske kroner	7,5325	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1354
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5825
CZK	tjekkiske koruna	25,575	IDR	indonesiske rupiah	12 701,42
HUF	ungarske forint	305,11	MYR	malaysiske ringgit	4,0877
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,121
LVL	lettiske lats	0,7014	RUB	russiske rubler	40,0750
PLN	polske zloty	4,1505	THB	thailandske bath	38,656
RON	rumænske leu	4,3931	BRL	brasilianske real	2,5785
TRY	tyrkiske lira	2,3666	MXN	mexicanske pesos	16,2443
			INR	indiske rupee	70,6710

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

## V

(Øvrige meddelelser)

## ADMINISTRATIVE PROCEDURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Forslagsindkaldelse som led i arbejdsprogrammet under det fælles program ENIAC Joint Undertaking**

(2013/C 78/03)

Det meddeles herved, at der iværksættes en forslagsindkaldelse som led i arbejdsprogrammet ENIAC Joint Undertaking.

Forslagsindkaldelsen har følgende betegnelse: **ENIAC-2013-2**.

Nærmere oplysninger om forslagsindkaldelsen, herunder om frist og budget, findes på følgende websted:

[http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU\\_Call9\\_2013-2.php](http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call9_2013-2.php)

---

## 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 78/04)

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

## ENHEDSDOKUMENT

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

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>

»MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE«

EF-Nr. IT-PGI-0005-0886-27.07.2011

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse:**

»Maccheroncini di Campofilone«

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:*

»Maccheroncini di Campofilone« er et tørret pastaprodukt fremstillet af æg og mel af blød hvede eller mel af durumhvede med de kvalitetsegenskaber, der er anført i punkt 3.3, som ved markedsføringen har følgende fysiske og kemiske egenskaber pr. 100 gram af det færdige produkt:

— længde: 35-60 cm

— bredde: 0,80-1,20 mm

— tykkelse: 0,3-0,7 mm

— indhold af protein (kvælstof × 5,70): mindst 12,50 % af tørstoffet.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

### 3.3. Råvarer:

De råvarer, som anvendes til fremstilling af »Maccheroncini di Campofilone« BGB, må ikke indeholde genetisk modificerede organismer (GMO) og skal opfylde følgende kvalitetskrav pr. 100 gram af produktet:

- æggene, der stammer fra fritgående høner, som udelukkende fodres med gmo-frit foder, må ikke indeholde syntetiske pigmentstoffer. De skal have et proteinindhold på 10-12 gram, et fedtindhold over 9 gram, et beta-karotenindhold på højst 33 ppm samt et tørstofindhold på mindst 20 %
- mel af durumhvede (semulje) skal have et indhold af protein (kvælstof  $\times$  5,70), som udgør mindst 12,50 % af tørstoffet
- mel af blød hvede (»Tipo 00«) skal have et indhold af protein (kvælstof  $\times$  5,70), som udgør mindst 10 % af tørstoffet.

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

—

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

Alle trin i fremstillingen af »Maccheroncini di Campofilone«, dvs. æltning, udrulning, skæring og tørring af dejmassen, skal finde sted i det geografiske område, der er anført i punkt 4.

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

Efter æltning, udrulning og skæring af pastadejen bredes »Maccheroncini di Campofilone« ud på ark af hvidt levnedsmiddelpapir med en bredde på 22-26 cm og en længde på 32-35 cm. På de således frembragte ark med det friske produkt vejer 155-175 gram bøjes herefter på traditionel vis en kant langs alle fire sider for at undgå, at produktet rutsjer uden for, hvorefter de anbringes til tørring på netrammer. Når tørringsprocessen er afsluttet, lægges arkene ned i pakningerne.

Klargøringen og pakningen, som udelukkende finder sted på fremstillingsstedet, er nødvendig for at sikre, at dette delikate og yderste sarte produkt er beskyttet og ikke beskadiges under transport og lagring.

Hvis »Maccheroncini di Campofilone«-produktet ikke transporteres med den fornødne beskyttelse, som æsken og arket yder, udsættes det for stød, der medfører at pastaen går i stykker og dermed ikke længere har de typiske karakteristiske fysiske kendetegn, som er anført i punkt 3.2 og er af betydning for genkendelse af produktet.

### 3.7. Særlige mærkningsregler:

På hver pakning eller på den etiket, som skal anbringes på pakningen, skal foruden de lovbealede oplysninger følgende yderligere oplysninger være anført på pakningen med tydelige og læsbare trykte bogstaver:

det grafiske EU-logo for beskyttet geografisk betegnelse, jf. forordning (EF) nr. 1898/2006, ved siden af »Maccheroncini di Campofilone« beskyttet geografisk betegnelse«. Betegnelsen »Maccheroncini di Campofilone« skal være mindst 5 mm høj.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Det er dog tilladt at benytte angivelser, som henviser til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede forbrugerne.

Betegnelsen »Maccheroncini di Campofilone« oversættes ikke.

## 4. Afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet, hvor produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Maccheroncini di Campofilone« dyrkes, består af kommunen Campofilone, der ligger i provinsen Fermo i regionen Marche.



## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Campofilone er en lille middelalderlandsby, som breder sig ud på et bakke drag i Aso-dalen i 210 meters højde. Dette landbrugsprægede område byder på et stemningsskabende landskab fremkaldt af de hvide snedækkede bjergtinder i nationalparken Monti Sibillini, det grønne bakkelandskab og Adriaterhavets blå farve. Klimaet i området er særlig gunstigt, eftersom brisen fra det nærliggende hav mildner de kølige temperaturer i højden, og giver en behagelig temperatur.

### 5.2. Produktets egenart:

»Maccheroncini di Campofilone« adskiller sig således tydeligt fra andre pastatyper ved, at dejen rulles meget tynd og skæres i meget fine strimler. Det giver en meget kort kogetid, og produktet skal kun koges ét minut i kogende vand eller blandes direkte med sovsen uden forudgående kogning. Et andet grundlæggende kendetegn, som gør »Maccheroncini di Campofilone« til et unikt produkt, er andelen af æg, som anvendes i dejen. Den er tydelig større end ved andre pasta-typer. Der bruges fra minimum syv til højst ti æg pr. kilo durumhvedemel eller mel af blød hvede, hvilket i procent svarer til 33 % af dejmassen.

Denne andel og den langsomme tørring giver et produkt med et stort produktudbytte. Hvor 250 gram normal pasta svarer til to rigelige portioner, rækker den samme mængde af »Maccheroncini di Campofilone« til fire portioner.

Takket være det store produktudbytte har »Maccheroncini di Campofilone« en meget større absorptionssevne, som er i stand til at tilbageholde en større mængde sovs, end andre pastatyper.

### 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 anerkendelse af »Maccheroncini di Campofilone« som beskyttet geografisk betegnelse begrundes med produktets anseelse og omdømme. Navnet »Maccheroncini di Campofilone« leder tanken hen på pasta, der er et autentisk udtryk for produktionsområdets kultur. Den håndværksmæssige fremstilling af denne pasta står for den folkelige tradition i denne middelalderlandsby, som er overleveret fra generation til generation. Det var først og fremmest æggene, som ikke er til rådighed hele året og afhænger af hønerens biologiske cyklus, som satte gang i opfindsomheden og fantasien hos kvinderne i Campofilone og førte til, at de begyndte at fremstille deres egen hjemmelavede pasta. De startede med frisk pasta, og videreudviklede fremstillingen til det, der skulle blive til en tørringsproces. Den tørrede pasta var nemmere at have med at gøre end den friske, fordi den holdt sig frisk i æltekarret og kunne indtages hele året rundt. Den dengang store udskæring havde den ulempe, at pastaen buede sig under tørringsprocessen og gik i stykker og dermed ikke kunne spises hel. Derfor begyndte de forstandige husmødre at skære den udrullede pastadej i meget tynde strimler, som ikke gik i stykker under tørringsluftens indvirkning og forblev hele, indtil de skulle indtages. Kunsten at fremstille »Maccheroncini di Campofilone« opstod således i hjemme i køkkenerne og senere i ikke-industrielle småvirksomheder. Siden da har de flertynde gyldne pastastrimler fået en særlig betydning, fordi de adskiller sig fra hverdagsretter og er ved festmåltider en specialitet, som er indbegrebet af husmoderens kogekunst. Oprindelig blev Maccheroncini kun serveret ved de vigtigste højtidere og var en prestigefyldt gave, som kun blev givet til højt værdsatte venner.

De i over sekshundrede år bevarede traditioner og færdigheder har ført til familievirksomheders handel, der har gjort navnet Campofilone kendt i hele verden. Allerede i 1400-tallet blev Maccheroncini omtalt i en skrivelse fra abbediet i Campofilone som en særlig ret og i dokumenter fra kirkemødet i Trento, ligesom retten var nedskrevet i adelige familiers opskriftsbøger. I starten af 1900-tallet begyndte husmødre og værtinder i Campofilone at servere de lange, tynde Maccheroncini for deres gæster. Omtalen af »Maccheroncini di Campofilone« i den første gastronomiske guide fra Touring Club Italiano i 1931 er belæg for den tætte forbindelse mellem denne gastronomiske specialitet og dets oprindelsessted. Denne stedsmæssige forankring blev yderligere forstærket under anden verdenskrig, og i 1960 blev håndværksbageriet »Nello Spinosi« grundlagt. I 1965 skete der med fremkomsten på markedet af det større håndværksbageri »Alimentari Valdaso« en yderligere stigning i produktionen og udbredelsen af det produkt, som er typisk for Campofilone.

En lejlighed, som man ikke bør lade gå fra sig for at nyde denne specialitet fra Campofilones kokekunst, er folkefesten »Sagra dei maccheroncini«. Festen blev afholdt første gang i 1964 og er hvert år siden blevet afholdt i tre dage i starten af august. Ved denne begivenhed besøger tusindvis af turister den lille landsby i Piceno, og der serveres ca. 20 000 portioner pasta, hvilket er udtryk for folkefestens succes og dermed »Maccheroncini di Campofilones« fine omdømme.

De priser og anerkendelser, som pastaproducenterne i Campofilone har modtaget i Italien og i udlandet, bekræfter, at landsbyen Campofilones navn og omdømme er uløselig forbundet med denne højt skattede kulinariske specialitet. Det har ført til udvikling af et produktionsområde, som råder over højt specialiseret arbejdskraft til fremstilling af pastaprodukter.

»Maccheroncini di Campofilone« er i tidens løb nået ud på alle de vigtigste markeder: det europæiske, amerikanske, canadiske, arabiske og asiatiske. Produktets særlige værdi består i, at fremstillingsprocessen, den særlige sammensætning og den særlige tørringsform er bevaret uændret i århundreder. Dertil kommer, at fremstillingen af produktet kræver særlige færdigheder og erfaring, som giver et kvalitetsprodukt med helt særlige kvalitetsegenskaber, hvad angår produktudbytte, smagfuldhed, finhed, og som er let at tilberede.

#### **Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelse af forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Maccheroncini di Campofilone« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (den italienske stats tidende) nr. 131 af 8. juni 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 direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

---

<sup>(3)</sup> 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 78/05)

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

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>**

»COPPA DE CORSE«/»COPPA DE CORSE — COPPA DI CORSICA«

EF-Nr.: FR-PDO-0005-0992-26.04.2012

BGB ( ) BOB ( X )

**1. Betegnelse:**

»Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produktets art:*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

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

Produktet med oprindelsesbetegnelsen »Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica« fremstilles af kammen af den lokale svinerace »nustrale«, som saltes, tørres og modnes.

Saltnings-, tørrings- og modningsfaserne varer mindst fem måneder, hvoraf modningen varer over to måneder. Dette er den sidste fase i fremstillingen af produktet og foregår udelukkende under naturlige forhold, og den er afgørende for, at produktet får den rette konsistens og udvikler sin aroma.

Produktet har følgende særlige kendetegn: stykket er mellem 25-35 cm langt, har en cylindrisk form og vejer mellem 0,8 og 2,2 kg i tør vægt.

Det præsenteres enten i svinetarme eller i svineflomme, som er bundet sammen med snor.

Kødstykket forekommer olieret og har en homogen rød/dybrød farve og er lettere fedtmarmoreret. Det intramuskulære fedt er hvidt til rosa i farven.

Forholdet mellem fedt og magert kød er mellem 30 % og 50 %.

Produktet har en fast og smidig konsistens.

Det er kendetegnet ved en særlig aroma (frugtagtig smag af nødder, svampe eller træ), en karkarakteristisk salt og eventuelt anelse pebret smag.

Smagen og aromaen kan også være lettere røget eller smøragtig.

Produktet har følgende fysisk-kemiske og biokemiske kendetegn (% af det tørrede produkt/reference-muskel = serratus ventralis):

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

- samlede lipider i fedtvævet:  $\geq 89$  %
- saltindhold: 6,5 %-10 %
- intramuskulært fedt:  $\geq 6$  %
- spor af nitrit/nitrat
- kødets vandindhold: 45 %-55 %
- oliesyre:  $\geq 45$  %.

Produktet forhandles enten i hele stykker, vakuumpakket i skiver eller parteret i vakuumpakker med en minimumsvægt på 200 g.

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

#### Slagtekroppenes kendetegn

De svineslagtekroppe, der anvendes til fremstilling af produktet, kommer af svin af nustrale-racen, som er slagtet i en alder mellem 12 og 36 måneder. Slagtekroppen vejer mellem 85 og 140 kg. Spæktykkelsen er 2,5-6 cm.

De forskellige faktorer (race, slagtealder, frilandsdrift, slutfedning primært på kastanjer og/eller agern) giver råvaren nogle særlige egenskaber: kødet har en rød/dybrød farve og et særligt fedtvæv med et forholdsvis højt fedtindhold.

#### Det ferske køds kendetegn

- svinekam skåret ved det femte ribben
- to stykker pr. svin
- en lettere krum, cylindrisk form
- delvis affedning
- vægt mellem 1,3 og 3,3 kg
- alle etaper af fremstillingen skal foregå ved temperaturer over frysepunktet (f.eks. ingen ned- eller dybfrysning).

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

Efter at de stopper med at die, opdrættes dyrene på græsgange i det fri. Frilandsdriften består i, at svinebesætningen drives rundt i skovområder, afhængigt af fourageringsmulighederne og årstiderne.

Dyrene finder til en vis grad selv deres føde i disse områder (blade, rødder, rodknolde, osv.). Svineavleren giver dyrene tilskudsfoder på græsgangene, dog højst 2 kg pr. dag pr. svin. Tilskudsfoderet består af mindst 90 % korn, olieafgrøder, bælgplanter og lignende i vægtet gennemsnit, hvoraf mindst 60 % er korn (hvede, byg, majs osv.). Tilskudsfoderet må indeholde majs i op til 45 dage inden slutfedningen starter.

Slutfedningen foregår i mindst 45 dage mellem oktober og marts. I denne periode spiser dyrene i mindst de første 30 dage udelukkende agern og kastanjer, som de finder i fourageringsområderne (ege- og kastanjeskove). Derefter kan der gives tilskudsfoder med byg. Svinene må dog højst få 4 kg byg pr. dag pr. svin. Den samlede daglige portion byg, som avleren giver svinene under slutfedningen, må ikke overstige 30 % i forhold til føde i form af kastanjer og agern.

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

Alle etaperne af produktionen (fødsel, opdræt, slutfedning, slagting og udskæring samt modning) skal finde sted i det geografiske område.

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

Udskæring og emballering af produktet skal finde sted i det geografiske område af følgende årsager:

- produktet risikerer at miste sine organoleptiske egenskaber ved overdreven oplagring og håndtering, og
- man risikerer at miste kontrollen med produktet, dets sporbarhed og ommærkning.

Udskæringen foregår udelukkende manuelt med kniv for at undgå, at kødet opvarmes, hvilket kan ødelægge dets særlige organoleptiske egenskaber. Følgende værktøj er tilladt: en udskæringskniv og et underlag.

Hvis produktet forhandles i skiver, fjernes naturtarmene eller flommen inden udskæring.

Produktet pakkes omgående i vakuumpakker efter udskæring.

Kødet er kendetegnet ved en rød/dybrød farve. Da produktet foruden salt ikke indeholder andre konserveringsmidler (som normalt begrænser oxidering og dermed hjælper til at bibeholde farven), skal det vakuumpakkes så hurtigt som muligt for at forhindre, at kødet mørkner.

Fedt, der er kendetegnet ved en helt særegen smag, aroma og farve og har et særligt skær, harskner nemt i den frie luft, hvilket atter understøtter behovet for en hurtig vakuumindepakning.

Det betyder, at produktet skal være færdigfremstillet og emballeret inden for 12 timer.

Alle disse foranstaltninger har til formål at forhindre produktets denaturering, særlig hvad angår de organoleptiske egenskaber.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Udover de almindelige bestemmelser for charcuterivarer, skal mærkningen af de produkter, der er omfattede af den geografiske betegnelse »Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica« også bære følgende:

- navnet på den beskyttede betegnelse »Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica«
- EU's BOB-logo fra den dag produktet registreres.

Når det drejer sig om svin, der udelukkende er slutfedet med kastanjer og/eller agern, kan mærkningen ligeledes bære betegnelsen »slutfedning på kastanje og/eller agern« eller »svin, der er slutfedet på kastanjer og/eller agern« eller »100 % kastanjer/agerne«.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografisk afgrænsede område for fremstilling af produktet udgøres af de kommuner, hvis fysiske miljø lever op til de traditionelle betingelser for svineopdræt og fremstilling af »Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica«. Det svarer til hele Korsika med undtagelse af kystområderne, der ikke har de rette forhold.

Det geografiske område omfatter derfor departementerne Corse-du-Sud og Haute-Corse, dvs. følgende kommuner:

I departementet Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

I departementet Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vesco-vato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Der er indgivet et kort med en klar afgrænsning af det geografiske område til kommunekontorerne i hver kommune. Disse kommuner kan også finde kortet på den kompetente nationale myndigheds websted, i overensstemmelse med Inspire-direktivet.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Naturforholdene på Korsika er helt særlige, både hvad angår klima, højde- og jordbundsforhold, såvel som økosystemernes funktion.

Geologisk set er den vestlige side af øen karakteriseret ved et hercynisk landskab bestående af granit, hvidsten og porfyr, som danner nogle skarpe relieffer, mens den nordøstlige side er mere alpin med forekomster af skifer og forskellige havaflejringer og knap så høje og skarpe relieffer. De klimatiske forskelle og den særlige jordbund fremmer et stort plantedække og fremvæksten af de planter, der er egnede til den pågældende svinedrift.

Korsika er kendetegnet ved et middelhavsklima, men da det er en ø og på grund af de store højdeforskelle og åbne landskaber, der skyldes den særlige topografi, er klimaet meget varieret, og der kan forekomme meget store forskelle mellem dalene, selv mellem nærtliggende bjergskråninger.

Korsikas aktuelle flora er overvejende palæomediterranæ. Øens forholdsvise isolation har fremmet artsudviklingen, og den korsikanske flora er karakteriseret ved mange endemiske arter.

Blandt de forskellige plantebælter findes det subhumide middelhavs bælte, der er kendetegnet ved forekomsten af sten- og korkeg, mens den mest almindelige plantevækst i dette bælte er makien.

Det humide middelhavs bælte er kendetegnet ved forekomsten af kastanjetræer. I dette bælte findes ingen oliventræer, da deres øvre vækstgrænse svarer til kastanjetræets nedre vækstgrænse.

Korsika er således overvejende præget af skovarealer, idet klimaet og jordbundsforholdene fremmer skovvækst. Der findes navnlig mange kastanje- og egetræer på øen.

Fremstillingen af charcuterivarer går langt tilbage i tiden og har sammen med mejeriprodukter længe været én af hovedkilderne til animalske proteiner i den korsikanske kost.

De nuværende opdrætssystemer stammer fra den traditionelle frilandsdrift, hvor man drev svinene i skovområderne i bjergene eller på græsgange afhængigt af fourageringsmulighederne.

Den nustrale svinerace er en lokal race af den iberiske art. Disse landsvin egner sig særlig godt til denne form for dyrehold, da de er ganske gode til at udnytte de ressourcer, de finder. Søerne leder flokkene på de forskellige græsgange, der er forholdsvis forskelligartede (skovområder, sommergræsningsområder osv.). Græsgangene ændrer sig også afhængigt af årstiden og de forhåndenværende fourageringsmuligheder i området.

Fra svinene er stoppet med at die til slutningen af deres vækstperiode, giver opdrætteren svinene den føde, de har behov for ude på græsgangene. Samtidig finder svinene selv deres føde i området (urter, rødder og rodknolde osv.).

Under slutfødningen drives svinene gennem kastanje- og egeskove, mens træerne bærer frugt. Svinene fodres hele efteråret og vinteren overvejende med kastanjer og/eller agern, mens tilskudsføden udelukkende må bestå af byg.

Denne periode er afgørende for svinenes vægt og fedtets egenskaber (mange enkeltumættede fedtsyrer og få mættede fedtsyrer).

På grund af klimaforholdene i opdrætsområderne har man af hensyn til holdbarheden overvejende fremstillet tørret charcuteri, hvor de vigtigste konserveringsmetoder er saltning og tørring.

Da der ikke fandtes industrielle kølemetoder før det 19. århundrede, har korsikanerne i stedet udnyttet de muligheder, som klimaet gav dem. Således er slagtning og forarbejdning stadig meget sæsonpræget. Derfor nydes »Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica« fra april til november. Produktet, som hovedsageligt spises om sommeren, er en almindelig og daglig spise. Det serveres ofte som det første til måltidet, og er at finde ved alle middagsborde.

Forarbejdningen foregår under naturlige forhold. De eneste ingredienser, der fandtes i gamle dage, og som stadig anvendes i dag, er salt, peber eller stærk (spansk) peber (dvs. ingen konserveringsmidler). Tørringen foregår ved at udnytte varmen fra afbrænding af træ fra lokale løvtræer.

Varigheden og de traditionelle modningsforhold (i naturlige kældre ved almindelig rumtemperatur) påfører produktet dets særlige organoleptiske egenskaber, særligt i forbindelse med udvikling af aroma og konsistens.

#### 5.2. Produktets egenart:

De særlige kendetegn ved »Coppa de Corse«/»Coppa de Corse — Coppa di Corsica« er følgende:

- et stykke kød med en homogen rød/dybrød farve afhængigt af pigmenteringen i muskelvæv
- kødet er fedtmarmoreret med et intramuskulært fedtindhold lig med eller over 6 %
- stykket er lettere olieret på grund af det høje oliesyreindhold
- stykket er blødt på grund af det høje lipolyseniveau
- produktet er meget aromatisk (frugtagtig smag af nødder, svampe eller træ) og karakteristisk salt i smagen, da saltindholdet er mellem 6,5 % og 10 %, samt eventuelt en anelse pebret.

#### 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 nustrale svinerace er vigtig for området. Denne landlige lokale race kan tåle store udsving i klimaet og i føden og kan hurtigt opbygge et fedtdepot, når der er rigeligt med føde. Opdrætsforholdene er derfor særlig godt tilpasset området: bjergområde, frilandsdrift, lang produktionscyklus (høj slagtealder, mens slagtekroppens vægt altid er under 140 kg) føde baseret på naturressourcerne, særligt under slutfødningen.

Der findes således gode fourageringsmuligheder i næsten hele Korsika: kastanjetræer og stenege findes overalt, både i menneskeprægede naturskove og i selve land- og skovbrugsområderne.

Sammenhængen mellem udviklingen af denne race og dens tilpasning til det naturlige miljø giver et produkt, der er kendetegnet ved sin røde/dybrøde farve, høje fedtindhold (forhold mellem fedt/kød og fedtmarmorering) og en vægt af det endelige tørre produkt på under 2,2 kg.

Samtidig har slutfedningen en direkte virkning på:

- dyrets vægtforøgelse, særlig et øget subkutant fedtlag (over 2,5 cm)
- fedtets egenskaber (mange enkeltumættede fedtsyrer og få mættede fedtsyrer).

Svinekødet er derfor særdeles velegnet til saltning. Saltningsmetoderne, hvor der udelukkendes bruges havsalt som konserveringsmiddel, forklarer det endelige produkts tydeligt salte smag.

Dette svinekød giver også mulighed for en lang modningsperiode under naturlige forhold, hvilket giver produktet nogle særlige organoleptiske egenskaber, såsom en fast og smidig konsistens og en meget intens aroma.

Det forholdsvis høje saltindhold og den lange produktionscyklus (tørring og modning) medfører en lav proteolyse og høj lipolyse, hvilket bidrager til produktets særlige organoleptiske egenskaber, navnlig den forholdsvis faste og bløde konsistens.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse\\_cle073621.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse_cle073621.pdf)

---

<sup>(3)</sup> 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 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