

Den Europæiske Unions Tidende

C 235



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

56. årgang

14. august 2013

Informationsnummer

Indhold

Side

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2013/C 235/01 Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6885 — SDNV/Germanischer Lloyd) ⁽¹⁾ 1

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2013/C 235/02 Euroens vekselkurs 2

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2013/C 235/03	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Ophævelse af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2013/C 235/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7013 — Platinum Equity/CBS Outdoor) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2013/C 235/05	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	5
2013/C 235/06	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	13
2013/C 235/07	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	19



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion

(Sag COMP/M.6885 — SDNV/Germanischer Lloyd)

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 235/01)

Den 15. juli 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6885. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

13. august 2013

(2013/C 235/02)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	amerikanske dollar	1,3290	AUD	australske dollar	1,4549
JPY	japanske yen	130,27	CAD	canadiske dollar	1,3715
DKK	danske kroner	7,4592	HKD	hongkongske dollar	10,3073
GBP	pund sterling	0,85955	NZD	newzealandske dollar	1,6618
SEK	svenske kroner	8,6624	SGD	singaporeanske dollar	1,6812
CHF	schweiziske franc	1,2358	KRW	sydkoreanske won	1 483,44
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	13,2219
NOK	norske kroner	7,7960	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1348
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5385
CZK	tjekkiske koruna	25,874	IDR	indonesiske rupiah	13 690,22
HUF	ungarske forint	298,87	MYR	malaysiske ringgit	4,3305
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	58,223
LVL	lettiske lats	0,7027	RUB	russiske rubler	43,9468
PLN	polske zloty	4,1913	THB	thailandske bath	41,531
RON	rumænske leu	4,4261	BRL	brasilianske real	3,0483
TRY	tyrkiske lira	2,5624	MXN	mexicanske pesos	16,9142
			INR	indiske rupee	81,4460

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet

Ophævelse af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 235/03)

Medlemsstat	Italien
Ruter	Bolzano-Roma Fiumicino og Roma Fiumicino-Bolzano
Oprindelig dato, hvor forpligtelsen til offentlig tjeneste trådte i kraft	1. december 2009
Dato for ophævelsen	30. juni 2013
Adresse, hvor teksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende forpligtelsen til offentlig tjeneste kan fås	Referencedokument: EUT C 158 af 11.7.2009 Yderligere oplysninger fås ved henvendelse til: Ministero delle infrastrutture e dei trasporti Direzione generale per aeroporti e il trasporto aereo Tlf. +39 659084908 / 4041 / 4350 Fax +39 659083280 E-mail: segreteria_dgata@mit.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.7013 — Platinum Equity/CBS Outdoor)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 235/04)

1. Den 7. august 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Platinum Equity, LLC (»Platinum«, USA) gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol over CBS Outdoor Europe (»CBS Outdoor«, Det Forenede Kongerige), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Platinum: fusion, erhvervelse og drift af selskaber, der leverer tjenester og løsninger til kunder inden for en lang række sektorer, herunder informationsteknologi, telekommunikation, samt tjenesteydelser, fremstilling og distribution inden for metalsektoren
- CBS Outdoor: levering af reklameskilte til udendørs brug og beslægtede tjenester i Frankrig, Irland, Italien, Nederlandene, Spanien og Det Forenede Kongerige.

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 forenklede 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.7013 — Platinum Equity/CBS Outdoor 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
J-70
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«).

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 235/05)

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⁾

»MIEL DE TENERIFE«

EF-Nr.: ES-PDO-0005-0943-24.01.2012

BGB () BOB (X)

1. Navn

»Miel de Tenerife«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

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

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Miel de Tenerife« er den honning, som honningproducerende bier på øen Tenerife producerer af nektaren fra blomster eller af den søde, tyktflydende væske, som aflejrer sig på blade og andre plantedele (honningdug), på planter, der vokser i øens forskellige økosystemer. Den produceres i bistader med flytbare rammer og bliver ikke varmebehandlet under forarbejdningen. Den kan være flydende, cremet eller krystalliseret eller i form af bikager eller honning med stykker af honningtavler.

Der findes mange forskellige typer med forskellig farve og smag, hvilket afspejler øens mange forskellige økosystemer og former for flora.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Arter og typer

»Miel de Tenerife« kan være:

- Mangeblomstret honning: Honningen er kendetegnet ved, at der ikke er tale om én specifik dominerende planteart, men en blanding af flere forskellige.
- Enkeltblomstret honning: Honningen er kendetegnet ved en bestemt dominerende planteart, og hver enkelt honningstype har de organoleptiske, fysiske og kemiske egenskaber samt pollenegenskaber, der fremgår af denne varespecifikation. »Miel de Tenerife« BOB omfatter følgende enkeltblomstrede honninger: *Retama del Teide*, *Tajinaste*, avocado, kastanje, *Brezal*, *Relinchón*, *Barrilla*, fennikel, *Poleo*, agave, *Malpica* og *Tedera*.
- Honningdug-honning.

Særlige egenskaber ved »Miel de Tenerife« BOB

Fælles egenskaber ved »Miel de Tenerife BOB«

- Fysiske og kemiske egenskaber

»Miel de Tenerife« BOB-honning har følgende egenskaber:

Vandindhold	Højst 18 %
Vandaktivitet (aw)	Højst 0,620
Hydroxymethylfurfural (HMF)	Højst 20 mg/kg honning på emballeringstidspunktet
Diaasetal (α -amylase)	Mindst 12 enheder efter Schade-skalaen
Frie syrer	Højst 50 mEq/kg
pH-værdi	Fra 3,40 til 6,00
Prolin	Mindst 150 mg/kg honning
Fructose + glucose	Over 60 g/100 g honning
Saccharose	Under 4 g/100 g honning

- Pollenegenskaber

Pollenspektrene for honninger fra Tenerife består af de plantearter, der findes på øen, og som hovedsagelig tilhører følgende familier: Aquifoliaceae, Rubiaceae, Crassulaceae, Fabaceae, Brassicaceae, Oleaceae, Lamiaceae, Globulariaceae, Arecaceae, Rosaceae, Dipsacaceae, Salicaceae, Euphorbiaceae, Asteraceae, Polygonaceae, Tropaeolaceae, Anacardiaceae, Resedaceae, Amaranthaceae, Cactaceae, Lauraceae og Aizoaceae — i et forhold der stemmer overens med øens økosystemer. Honningerne indeholder derfor ikke pollen fra plantearter, der ikke findes på øen.

- Organoleptiske egenskaber

Sensorisk analyse af honninger fra Tenerife viser, at de ingen sensoriske fejl (fermentering, røgkontaminering osv.) har. De organoleptiske egenskaber — lugt, smag og tekstur — er meget forskelligartede, lige som farven, der kan spænde fra vandig hvid til mørk ravgul, hvilket beror på den mangfoldige og helt særlige flora, honningerne kommer fra.

Ved sensorisk analyse kaldes den grad, hvori en honnings organoleptiske egenskaber stemmer overens med egenskaberne hos en reference, målt på en skala fra 0 til 10, for »typiskhed«. Typiskheden for »Miel de Tenerife« BOB i form af enkeltblomstrede honninger og honningdug-honninger er altid mindst 6,5 ud af 10.

Yderligere egenskaber hos de forskellige honningtyper

Ud over de ovenfor beskrevne fælles egenskaber har de forskellige typer „Miel de Tenerife” nogle specifikke egenskaber som angivet i nedenstående tabel:

HONNINGTYPE	YDERLIGERE EGENSKABER						
	FYSISKE/KEMISKE		POLLENEGENSKABER		ORGANOLEPTISKE		
	Elektrisk ledeevne (mS/cm)	Farve (Pfundskaalen)	Specifikke pollen (%)	Pollendensitet (Maurizio-klassen)	Duft	Olfaktorisk-gustatorisk fornemmelse (aroma)	Farve
Retama del Teide (gyvel)	Fra 0,150 til 0,500	Fra 12 til 114 mm	> 30 % <i>Spartocytisus supranubius</i>	II-IV	Lav intensitet, blomsteragtig, vegetal	Varm og lav intensitet	Ekstrahvid til ravgul, med gyldne nuancer
Slangehoved	Fra 0,140 til 0,400	Fra 2 til 65 mm	> 9 % <i>Echium</i> spp.	I-III	Lav intensitet, vegetal	Let, lav intensitet, blomsteragtig, varm	Gennem-sigtig til meget lys ravgul, hvid i krystalliseret tilstand, med et anstrøg af beige
Avocado	Fra 0,700 til 0,800	≥ 95 mm	> 2 % <i>Persea americana</i>	I-II	Intens, varm, karamelagtig	Intens og vedvarende, karamel, malt, med et afsluttende anstrøg af salt	Mørkebrun til meget mørkebrun, nogle gange på grænsen til sort
Kastanje	≥ 0,850	≥ 90 mm	> 75 % <i>Castanea sativa</i>	III-V	Meget intens, træagtig med anstrøg af harpiks	Meget intens og vedvarende, træagtig, med et animalsk præg, harpiksagtig og tydelig bitter smag	Mørkebrun til meget mørkebrun, med nogle få anstrøg af grønne farver
Lynghede	Fra 0,400 til 0,800	≥ 110 mm	> 25 % <i>Erica</i> spp.	II-III	Middelkraftig intensitet, kemisk, med noter af blomster	Middelkraftig intensitet, harpiksagtig, adstringerende	Ravgul til mørk ravgul, med et anstrøg af rødlige farver, når produktet holdes op mod lyset, mørk beige i krystalliseret form
Bastardsennep	Fra 0,300 til 0,500	Fra 34 til 85 mm	> 4 % <i>Hirshfeldia incana</i>	I-II	Middelkraftig intensitet, vegetal, undertiden med et anstrøg af en svovlagtig duft	Middelkraftig intensitet, vegetal og frugtagtig	Lys, med en meget tydelig gul farve — også når honningen krystalliserer

HONNINGTYPE		YDERLIGERE EGENSKABER						
		FYSISKE/KEMISKE		POLLENEGENSKABER		ORGANOLEPTISKE		
		Elektrisk ledeevne (mS/cm)	Farve (Pfundskalaen)	Specifikke pollen (%)	Pollendensitet (Maurizio-klasse)	Duft	Olfaktorisk-gustatorisk fornemmelse (aroma)	Farve
	Middagsblomst	Fra 0,250 til 0,400	Fra 25 til 80 mm	> 13 % <i>Mesembryanthemum crystallinum</i>	II-IV	Lav intensitet, varm, voksagtig og mælkeagtig	Middelkraftig intensitet, varm, karamel, mælkeagtig	Lys beige, med striber på grund af hurtig krystallisering
	Fennikel	Fra 0,400 til 0,700	≥ 85 mm	> 2 % <i>Foeniculum vulgare</i>	I-IV	Intens, krydret duft med anstrøg af den plante, hvorfra produktet kommer	Krydret og med en udtalt antydning af lakrids	Mørkebrun til meget mørkebrun
	Poleo	Fra 0,150 til 0,400	Fra 40 til 114 mm	> 1 % <i>Bystropogon organifolius</i>	I-III	Meget intens, nærmest kemisk, ind imellem skarp	Intens kemisk, phenolagtig og stærkt blomsteragtig	Ekstralys ravgul til ravgul
	Agave	Fra 0,400 til 0,800	≥ 70 mm	Spor <i>Agave americana</i>	II-III	Intens, med et animalsk præg, nuanceret	Intens og vedvarende, nærmest animalsk, brændt	Ravgul til mørk ravgul alt efter den pågældende flora
	Malpica	Fra 0,300 til 0,400	Fra 70 til 100 mm	> 4 % <i>Carlina xeranthemoides</i>	II-III	Stærkt frugtagtig og blomsteragtig	Mild, blomster- og frugtagtig	Lys ravgul med gyldne toner af perlemor i krystalliseret tilstand
	Tedera	Fra 0,170 til 0,400	Fra 11 til 75 mm	> 3 % <i>Aspalthium bituminosum</i>	I-II	Intenst vegetal og frugtagtig	Middelkraftig intensitet, udpræget vegetal	Lys ravgul med lysegule toner, som er mindre tydelige i krystalliseret tilstand
	Mangeblomstret	Fra 0,150 til 0,800	> 12 mm	Variabel procentdel af pollen fra Tenerifes flora	I-V	Variabel, fra meget mild til intens	Variabel, fra let til intens	Varierer og omfatter alle nuancer af ravgul

Honningdug-honninger har følgende egenskaber:

- Elektrisk ledeevne: mindst 0,800 (mS/cm)
- Farve: mindst 95 mm Pfund
- pH-værdi: over 3,81 (sædvanligvis højere, gennemsnitlig værdi 4,43)
- Frie syrer: mellem 23 mEq/kg og 50 mEq/kg
- Pollenegenskaber: mindst 0,3 % honningdugelementer og et variabelt pollenspektrum, med en høj andel af vindbestøvede arter
- Organoleptiske egenskaber: ravgul til mørk ravgul med et anstrøg af grønne farver, næsten vegetal, varm og brændt duft, og varm, brændt aroma af middelkraftig intensitet med anstrøg af salt.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ikke relevant.

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

Ikke relevant.

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

»Miel de Tenerife« produceres, udvindes og forarbejdes i det afgrænsede geografiske område, dvs. på øen Tenerife.

Honningen kommer fra bistader, der står i øens forskellige økosystemer.

De honningtavler, der indeholder den forseglede honning, bringes hen til et lokale på biavlens område, hvor honningen udvindes udelukkende ved koldslyngning og filtreres, så snart den kommer ud af honningslyngen. Derved opnås, at den honning, der oplagres, er uden fysiske urenheder og klar til emballering uanset den fysiske tilstand.

Den udvundne honning hældes over i specielle honningbundfældningstanke eller -spande af materiale til fødevarerbrug og mærkes med de oplysninger, der skal sikre sporbarheden.

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

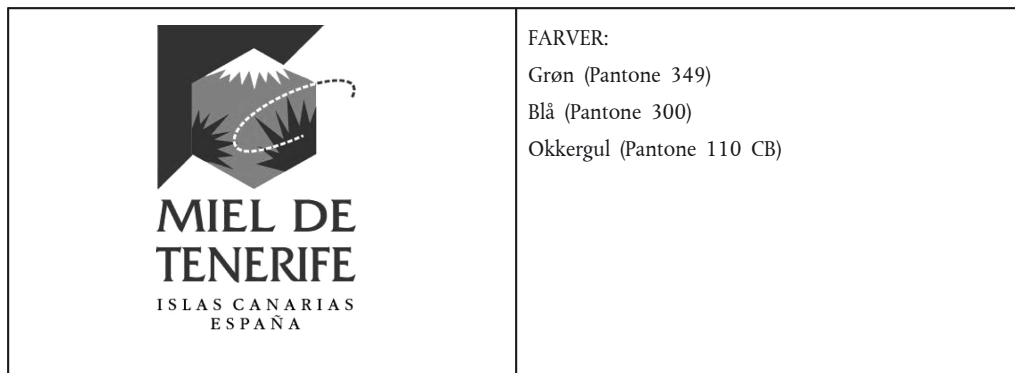
»Miel de Tenerife« emballeres i beholdere, der er fremstillet af materialer til fødevarerbrug (glas, PET osv.), og som lukkes hermetisk og forsegles som garanti for, at emballagen ikke har været åbnet.

»Miel de Tenerife« BOB skal emballeres i det afgrænsede geografiske område i egnede, registrerede centre som garanti for produktets oprindelse og sikkerhed for, at kvaliteten opretholdes. Dette muliggør behørig overvågning og kontrol ved kilden for at sikre, at honningens kvalitet ikke forringes på grund af temperatur, fugt eller absorbering af fremmede stoffer eller lugte, når produktet forlader Tenerife med skib eller fly. Det minimerer ligeledes risikoen for, at produktet bliver blandet med andre honninger, der ikke er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

»Miel de Tenerife« BOB, der er beregnet til forbrug, skal være forsynet med en etiket eller kontroletiket med BOB-logoet, som kontrolleres af tilsynsorganet og udstedes af forvaltningsorganet. Etiketten skal inden markedsføringen påføres på produktet på en sådan måde, at den ikke kan anvendes igen.

Sort-hvid gengivelse af logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel de Tenerife«:



Den botaniske oprindelse af de enkeltblomstrede honninger, som opfylder de særlige betingelser for hver enkelt type, jf. punkt 3.2 i dette dokument, skal fremgå af etiketten.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet er det område, som øen Tenerife, der ligger i øgruppen De Kanariske Øer i Det Atlantiske Ocean mellem 28° og 29° N og 16° og 17° W, udgør.

5. Forbindelse til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

5.1.1. Naturbestemte faktorer

Tenerife er den største ø i den kanariske øgruppe og har de højeste bjerge.

- Landområdet er domineret af en bjergkæde, der går tværs henover øen fra nordøst til sydvest, og med højdedrag, der bliver højere hen imod Las Cañadas og bjerget Teide midt på øen. Teide er med en højde på 3 718 meter det højeste punkt på øen og i hele Spanien.
- Klimaet har været af grundlæggende betydning for udviklingen af menneskelig aktivitet på øen. Passatvindene skaber en markant forskel i klimaet mellem øens vindside og læside. Temperaturen kan således variere fra under 10 °C på Teide til over 20 °C på kysten, og nedbørsmængden kan variere fra gennemsnitlig 200 mm ved kysten til over 2 000 mm på Teide. Resultatet af alt dette er, at der på øen findes mange forskellige vegetationszoner alt efter højdekurve og beliggenhed med en meget forskelligartet flora.
- Jordbundens egenskaber er meget specielle på grund af øens vulkanske oprindelse og de mange forskellige jordbundstyper, der varierer lige fra dyb, frugtbar jord til stenede, ringe udviklede jordbundstyper kaldet »malpaíses«. De mange forskellige jordbundsforhold er en vigtig faktor, for så vidt angår plantearternes udbredelse og forekomsten af meget specifikke arter, som er tilpasset til de meget specifikke jordbundstyper. Sammensætningen af planterne og deres nektar påvirkes også af den helt særlige sammensætning af de substrater, hvorpå de vokser.

Alle disse faktorer former de forskellige vegetationszoner lige fra strandområderne til bjergegnene, navnlig: *tabaibales* og *cardonales* (»buskagtig vortemælk«), termofilt skovland (spansk ene, mastikstræer, vild oliven osv.), *monteverde* (laurbærskove — hovedsagelig på øens nordside), pinjeskov og *retamar de cumbre* (»buskagtig bjerggyvel«), der udgør en meget speciel og varieret flora, som i folkemunde har givet Tenerife tilnavnet »miniaturekontinent«.

Øen Tenerife er voksested for i alt 1 370 plantearter, hvoraf 740 er endemiske. Ud af disse anses næsten 100 for at være af afgørende betydning for bierne med hensyn til deres nektar, pollen eller propolis. Forekomsten af endemiske planter og de forskellige former for flora, som øens geomorfologi og specifikke jordbundsforhold og klimatiske betingelser har afstedkommet, betyder, at Tenerife har florakombinationer, som er unikke i verden og kommer til udtryk i den lokale honnings forskelligartethed og egenskaber.

5.1.2. Menneskelige faktorer

Tenerifes biavlere fortsætter en tradition, der går over 600 år tilbage i tiden. Honningproduktion i det små som tilskud til familiens indkomst er et meget almindeligt kendetegn ved øens økonomi i landdistrikterne.

Biavlens foregår som følger:

- De fleste af bistaderne er lavet af træ.
- Bistaderne flyttes rundt på øen (stadeflytning).
- Bierne fjernes med den traditionelle børstemetode.
- Bierne bliver ikke fodret kunstigt, mens de producerer honning i bistaderne.
- Der anvendes stadig røgpustere, og som brændsel anvendes naturlige, traditionelle planteprodukter som f.eks. vortemælk (*Euphorbia* spp.), »stængelsukkulent-brandbæger« (*Kleinia neriifolia*), pinje, agave (*Agave* spp.) eller nåletræer (tørrede blade eller nåle fra *Pinus canariensis*).
- Forseglingen skrælles af på traditionel vis ved hjælp af en kniv eller skrællegaffel, og honningen udvindes fra rammerne ved koldslyngning. Umiddelbart derefter filtreres den, og den oplagres uden urenheder.
- I hele produktionsprocessen sørger man for ikke at forringe honningens kvalitet, og produktet varmebehandles derfor aldrig til mere end 44 °C og må ikke pasteuriseres.
- Abeja Negra Canaria (»kanarisk sort bi«), der er en art, som er tilpasset klimaet og orografien efter århundreders evolution, er et andet særkende for øens biavlbranche.

5.2. Produktets egenart

Særpræget ved honninger fra Tenerife kommer til udtryk i deres fysiske, kemiske og sensoriske egenskaber samt pollenegenskaber.

Honninger fra Tenerife er berømt for deres friskhed (HMF-værdier: ≤ 20 mg/kg honning; diastasetal: mindst 12 enheder efter Schade-skalaen).

Der er tale om modne honninger med et vandindhold på 18 % eller derunder og en Aw-værdi på 0,620 eller derunder.

De er intakte, fordi de ikke bliver udsat for intens varmebehandling. De opvarmes til maksimalt 44 °C. Dette sikrer, at de særdeles karakteristiske egenskaber, de har fået via øens specifikke flora og øens bier, forbliver uændrede.

Produktet er specifikt som følge af øens botaniske diversitet med mange endemiske planter, hvilket kommer til udtryk i de mange forskellige honninger, der produceres, og som har meget markante farver, sensoriske profiler og teksturer, herunder en række unikke enkeltblomstrede honninger, der kun kan produceres på Tenerife.

»Miel de Tenerife« har pollenspektre, der adskiller den fra honninger, som produceres i andre dele af verden, herunder pollen af arter, som er endemiske for øen, hvilket i sig selv er et direkte bevis på forbindelsen mellem disse honninger og Tenerife. Ved at undersøge de forskellige pollenspektre i partier af »Miel de Tenerife« har man i årenes løb kunnet fastlægge de geografiske markører, der karakteriserer honningerne, dvs. de endemiske eller indførte plantearter, som på grund af deres repræsentativitet eller forekomstfrekvens i det overordnede pollenspektrum for honninger fra Tenerife, afgrænser dem geografisk, dvs. afgrænser dem til et givet område.

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

»Miel de Tenerife« er et særligt, unikt produkt, der er direkte forbundet med det sted, hvor det er produceret, idet bierne producerer honningen via den flora, som er specifik og i mange tilfælde unik i verden.

»Miel de Tenerife« er kendetegnet ved øens store biodiversitet som følge af helt specielle miljøforhold på grund af øens vulkanske oprindelse, bjergrige topografi og de specielle vandforhold som følge af passatvindene fra Atlanterhavet, der er med til at skabe det store antal mikroklimaer og de forskelligartede naturlige habitater med en lang række endemiske plantearter af stor værdi for biavlere.

Ud over den særlige flora har Tenerife en biavlbranche, der er en integreret del af øens landmiljø, hvor traditionel biavl praktiseres i det små, og produktionen sker meget omhyggeligt, hvilket resulterer i friske honninger med et lavt vandindhold på grund af det fremherskende klima, og som derfor holder sig godt.

Det forhold, at der ikke sker nogen aggressiv varmebehandling på noget trin i produktionsprocessen, sikrer, at man får et naturprodukt med den oprindelige sammensætning og de biologiske og organoleptiske egenskaber, produktet har fået via blomsterne og bierne på Tenerife, og resultatet er en lang række honninger med meget forskellige farver og egenskaber. Honninger af *Retama del Teide*, *Tajinaste*, *Poleo*, avocado osv. kendetegner i sig selv »Miel de Tenerife« som et særligt produkt.

Der er en lang tradition for honningproduktion på Tenerife, som holdes i hævd den dag i dag. Forbindelsen mellem Tenerife og biavlserhvervet bevidnes ikke blot af historiske kilder, men også af stednavne, traditioner og den folkløse, der udgør øens kulturarv.

»Miel de Tenerife« indgår i mange opskrifter og traditionelle desserter, bl.a. *gofio* med honning og mandler, der er en autentisk traditionel ret, som er bevaret til vore dage. Både den lokale befolkning og turisterne sætter stor pris på de forskellige typer af »Miel de Tenerife«, og produktet bliver ofte omtalt i medierne (presse, radio, tv og internet) og er i over 15 år blevet markedsført under navnet »Miel de Tenerife«.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen

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

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_MIEL_DE_TENERIFE.pdf

⁽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 235/06)

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

ENHEDSDOKUMENT

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

»CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE«

EF-Nr.: FR-PDO-0005-0874-12.04.2011

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Châtaigne d'Ardèche«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

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

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Oprindelsesbetegnelsen »Châtaigne d'Ardèche« er forbeholdt frugt af gamle lokale sorter af ægte kastanje, *Castanea sativa* Miller, som tilhører en population, der er tilpasset de lokale miljøbetingelser i Ardèche (økotype) og har følgende fælles egenskaber:

Disse frugter har ellipseform og et fremspring i toppen, der slutter i en lille dusk. Farven varierer fra lys til mørk kastanjebrun og har lodrettede striber. Bladarret (hilum) er lille. Når hinden er fjernet, fremstår nødden cremefarvet til lysegul og har tydelige årer på overfladen. Gardebarken (hinden) kan trænge så langt ind i nødden, at den deles i to.

Oprindelsesbetegnelsen »Châtaigne d'Ardèche« dækker friske, upillede kastanjer, hele pillede, tørrede kastanjer og kastanjemel.

»Châtaigne d'Ardèche« har en typisk aroma, der er kendetegnet ved diskrete noter af brioche, pain au lait (mælkebrød), græskar, sød kartoffel og honning. I de tørrede udgaver (tørret kastanje og mel) er der desuden en duft af tørret frugt i retning af mandel og hasselnød og af kage. Kastanjen har en sød smag, der tydeligt kan skelnes, eventuelt ledsaget af en let bitterhed. Disse to sanseindtryk forstærkes i de tørrede udgaver.

Næringsholdet i 100 g frisk nød er følgende:

— tørstofindhold: over 37 %

— kulhydrat i alt: mindst 34 %.

Ferske frugter sælges til forbrugerne i ensartede partier med højst 100 frugter pr. kg, mens de øvrige frugter kan pakkes med op til 200 frugter pr. kg.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Der findes følgende salgsformer:

- Den ferske kastanje har en skinnende frøhinde og en svulmende nød. I hver pakke må højst 10 % af frugterne have spor efter svampe- eller insektangreb.
- Den hele pillede, tørrede kastanje er offwhite til lysegul. De lodrette årer på nødden er klart synlige og kan have spor af garvebark, men højst 5 % af de tørrede kastanjer må have fejl. Kastanjen har et fugtindhold på højst 10 %.
- Kastanjemel er offwhite til lysegult. Fugtindholdet er højst 10 %. Kornstørrelsen på højst 800 µm (og for mindst 80 % af mængden højst 300 µm) giver melet en fin tekstur.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Alle stadier fra høst til færdigvare skal foregå i det geografiske område.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Mærkningen på enhedsemballagen skal indeholde følgende elementer inden for samme synsfelt og på emballagens forside:

- oprindelsesbetegnelsen »Châtaigne d'Ardèche« trykt med mindst lige så store typer som de største typer på mærkningen i øvrigt
- afhængigt af varianten en af følgende betegnelser »Farine de châtaignes« (kastanjemel), »Châtaignes sèches entières« (hele tørrede kastanjer) umiddelbart efter oprindelsesbetegnelsen, uden andre oplysninger imellem
- EU's BOB-logo
- høstår (undtagen for ferske kastanjer).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område »Châtaigne d'Ardèche« ligger vest for Rhône-dalen på grænsen til Massif Central og falder hovedsagelig sammen med departementet Ardèche.

Dette geografiske område er defineret ved anvendelse af kriterier, der knytter sig til naturbestemte faktorer (et ujævnt terræn, magre, sure jorder, skråninger osv.) og menneskelige faktorer (gamle kastanjeplantager, bygninger med tilknytning til kastanjedyrkning, produktionsmetoder efter traditionen »Châtaigne d'Ardèche« osv.), som alle kendetegner »Châtaigne d'Ardèche«-området.

Det udgøres af 197 kommuner, hvoraf 188 ligger i Ardèche, 7 i Gard og 2 i Drôme. Dette geografiske område strækker sig over følgende landområde:

departementet Ardèche:

- alle kantonerne Lamastre, Vernoux-en-Vivarais, Saint-Pierreville, Thueyts, Privas, Vals-les-Bains, Aubenas og Valgorge.
- kantonen Antraigues-sur-Volane undtagen kommunen Lachamp-Raphaël.
- kantonen Cheylard undtagen kommunerne Chambon og Saint-Andéol-de-Fourchades.

- kantonen Joyeuse undtagen kommunerne Beaulieu, Chandolas, Grospierres, Labeaume og Saint-Alban-Auriolles.
- kantonen Largentière undtagen kommunerne Chauzon, Uzer og Vinezac.
- kantonen Saint-Félicien undtagen kommunen Lafarre.
- kantonen Vans undtagen kommunerne Banne, Berrias-et-Casteljau, Saint-André-de-Cruzières og Saint-Sauveur-de-Cruzières.
- kantonen Voulte-sur-Rhône undtagen kommunerne Charmes-sur-Rhône og Voulte-sur-Rhône.
- kommunerne Burzet, Pereyres, Saint-Pierre-de-Colombier, Rochessauve, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Montpezat-sous-Bauzon, Roux, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Pierre-la-Roche, Scautres, Labatie-d'Andaure, Saint-Agrève, Saint-Jeure-d'Andaure, Borne, Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-les-Bains, Lachapelle-sous-Chanéac, Intres, Saint-Jean-Roure, Saint-Julien-Boutières, Saint-Martin-de-Valamas, Alboussière, Champis, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Sylvestre, Touloud, Boucieu-le-Roi, Colombier-le-Jeune, Saint-Barthélémy-le-Plain, Saint-Jean-de-Muzols, Aubignas, Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron og Saint-Pons.

departementet Gard:

- kommunerne Bordezac, Gagnières, Peyremale, Aujac, Courry, Meyrannes og Saint-Brès.

departementet Drôme:

- kommunerne Tain-l'Hermitage og Gervans.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område ligger langs den sydøstlige grænse til Massif Central. De jorder, som kastanje-træerne plantes i, er primært af vulkansk eller metamorfisk oprindelse og har det til fælles, at de er sure (pH fra 4,8 til 5,5), fattige på næringsstoffer og veldrænede. Kastanjetræets foretrukne voksested vise sig at være stejle arealer og skråninger, hvor træerne får maksimal solbelysning, og det var umuligt at dyrke intensive eller mere krævende afgrøder. Kastanjedyrkningsområdet i Ardèche er i øvrigt kendetegnet ved at ligge 300-900 m over havet og få gennemsnitligt 700-800 mm nedbør om året med højst to måneder uden nedbør. Området har varmt tempereret klima, hvilket vil sige tempererede lange sommerperioder og kolde vintre.

Menneskelige faktorer

Kastanjetræet af været genstand for omfattende dyrkning i Ardèche siden Middelalderen.

Siden det 17. århundrede har producenterne i Ardèche parallelt med en stor udvidelse af kastanjeskovene i området foretaget en empirisk udvælgelse af gamle lokale sorter af *Castanea sativa* Miller, der er tilpasset de lokale pedoklimatiske forhold, ved at pøde med kviste fra de mest fordelagtige sorter. Kastanjeproduktionen i Ardèche blev således meget tidligt tilrettelagt ud fra de sorter, der var bedst tilpasset dette landområde, og som derfor har specifikke og overlegne smagskvaliteter til fælles. Produktionen af disse sorter foregår i øvrigt stadig kun i Ardèche.

»Châtaigne d'Ardèche« dyrkes i traditionelle frugtplantager af ekstensiv karakter på skråninger, hvor der ofte er anlagt terrasser, med en tæthed på højst 100 kastanjetræer pr. hektar. Træerne podes på en podestamme af typen *Castanea*. Ud over vedligeholdelse af kastanjeplantagerne med respekt for deres forskellige funktioner, de traditionelle landskaber og de lokale metoder (græsdække og blåbærdække er tilladt) har man foretrukket de naturlige løsninger på dyrkningsforløbet. Således er gødning og kemisk jordbundsforbedring forbudt, og behandling i dyrkningsforløbet forekommet stort set ikke i dag. Det årlige udbytte af hvert kastanjetræ overstiger ikke 100 kg ferske kastanjer, og det årlige udbytte pr. plantage overstiger ikke 5 tons ferske kastanjer i gennemsnit pr. hektar på bedriften.

Kastanjerne høstes, når de er helt modne, efter at frugterne er faldet af træet. Det er forbudt at bruge vibrerende anordninger eller kemiske midler til at fremskynde nedfaldet med. Frugterne skal høstes hurtigt efter nedfaldet, så de kan leveres i sund stand til frugtpakkeanlæggene. Før frugten forarbejdes eller lægges i kølerum, lagres den i ventileret emballage i et tørt, ventileret rum uden lyspåvirkning.

Man har længe arbejdet med opbevaringsteknikker til at forlænge de ferske, skrøbelige frugters holdbarhed. Blandt disse teknikker er tørring med varm luft uden tvivl den ældste. I det 17. århundrede kunne tørringen af kastanjerne foregå på et gitter i skorstenen, i dertil indrettede ovne eller i »clèdes«, bygninger i to etager af sten lagt uden mørtel. I dag varer tørringen mindst syv dage. Kastanjerne tørres moderat og gradvis ved fordeling af varm luft med en temperatur på mindst 50 °C for at undgå en brat udtørring, som ville denaturere frugten, indtil der opnås et vandindhold på højst 10 %, så de kan holde sig godt. Denne tørring foregår senest den 31. januar efter høsten. Når kastanjerne er tørret, fjernes hinden ved hjælp af en maskine, hvorefter de sorteres for at fjerne frugter med fejl (højst 5 % af frugterne må have været angrebet af svamp eller insekter). Disse frugter kan herefter markedsføres i form af tørrede kastanjer eller sendes til en mølle for at blive malet til mel af en given finhed.

5.2. *Produktets egenart*

Betegnelsen »Châtaigne d'Ardèche« har udelukkende sin oprindelse i de gamle lokale sorter af »Castanea sativa Miller«, som er udvalgt og fremstillet i det område, som har fostret dem.

De forskellige gamle lokale sorter fra denne population har fået forskellige navne efter lokaliteterne, men de har specifikke egenskaber til fælles.

»Châtaigne d'Ardèche« adskiller sig fra andre kastanjer på markedet i dag ved følgende egenskaber.

- Frugten er lille til mellemstor. De høstede frugter fordeler sig som følger i pakkestørrelserne:
 - 30 % mellemstore frugter (65-85 frugter/kg)
 - 50 % små frugter (86-100 frugter/kg)
 - 20 % meget små frugter (100-200 frugter/kg)
 - Et lille blad, der er rektangulært og ikke når op ad siderne
 - En rig aroma og i fersk form en smeltende tekstur efter tilberedning
Organoleptiske analyser af frugten efter tilberedning viser følgende specifikke sensoriske egenskaber:
 - en forholdsvis fast tekstur, som udvikler sig efterhånden i retning af et meget markant indtryk af smeltende og cremet konsistens
 - en let bitterhed
 - typisk duft: diskrete noter af brioche, pain au lait (mælkebrød), græskar, sød kartoffel og honning
 - En markant sød smag. Analyserne af sukkersammensætningen i »Châtaigne d'Ardèche« viser et stort indhold af monosakkarider og disakkarider, normalt over 14 % (i tørstof), hvilket er højere end de værdier, der almindeligvis iagttages, og forklarer den søde smag i munden.
- »Châtaigne d'Ardèche« i tørret form (tørrede kastanjer eller kastanjemel) er nærmere bestemt kendetegnet ved:
- foruden de førnævnte aromatiske egenskaber en duft af tørret frugt i retning af mandel og hasselnød og af kage
 - en mere mærkbar smag af sukker og bitterhed end i den ferske frugt

- en lys farve fra offwhite til lysegul
- et lavt fugtindhold på højst 10 %
- en fin tekstur i melet.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Den bemærkelsesværdige tilpasning af Ardèche-området til kastanjeproduktionen udmøntedes i en meget tidlig indvandring af kastanjetræet, først i sin vilde form (allerede i tertiærtiden) og sidenhen i dyrket form (siden Middelalderen ifølge skriftlige kilder). Det ses den dag i dag i Ardèches skrånende landskaber med tørstensmure og terrasser, som er de traditionelle voksesteder for kastanjeplantagen.

De specifikke egenskaber ved »Châtaigne d'Ardèche« skyldes:

- lette, veldræned og sure jorder, som giver en god grobund for de udvalgte kastanjetræsarter
- klimaet, som i kraft en omfattende solbelysning og nedbør i begyndelsen af efteråret er gunstigt for udviklingen af frugten
- tilpasningen af de gamle lokale sorter af *Castanea sativa* Miller til de lokale naturbetingelser og traditionelle fremstillingsteknikker, hvilket giver kastanjerne deres rige aroma og smeltende tekstur
- placeringen af kastanjetræerne på skrånende terræn, hvilket giver en optimal solbestråling, som igen bidrager til, at sukkeret i frugterne lagres i stort omfang
- den lave tæthed i plantagerne og en lidet intensiv dyrkning, som fremmer frugter, der har nået deres fulde aromatiske potentiale
- de lokale metoder fra høst til færdigvare, som bevarer dette potentiale:
 - høst af frugten ved fuld modenhed, hvilket gør det muligt for frugten at bevare den rige aroma og karakteristiske sukkerholdighed
 - en sortering af kastanjerne, der er tilpasset de lokale sorter og de fastlagte betingelser for opbevaring og forarbejdning, som gør det muligt at bevare deres egenskaber frem til færdigvaren
 - sorteringen af de tørrede kastanjer før formaling, hvilket bidrager til meleets karakteristiske lyse farve
 - en gradvis og moderat tørring, som fremmer det organoleptiske udtryk af »Châtaigne d'Ardèche« uden at give en tvebagt smag og gør det muligt at opnå den lyse farve i de tørrede kastanjer og melet
 - den omhyggelige formaling for at opnå den ønskede finhed
 - og endelig det lave fugtindhold i de tørrede kastanjer og melet, som bidrager til at øge den søde smag og duften.

Disse særlige træk har gjort det muligt for »Châtaigne d'Ardèche«, såvel i fersk som i tørret form og som mel, at gå fra en status som væsentligt næringsmiddel for lokalbefolkningen indtil det 19. århundrede til en status som uomgængelig bestanddel i vore dages lokale gastronomi.

Flere lokale hundredårige og velrenommerede virksomheder har siden slutningen af det 19. århundrede udviklet kendte produkter som glaserede kastanjer og kastanjecreme med kastanjerne fra Ardèche som hovedingrediens.

Man finder »Châtaigne d'Ardèche« på de berømte kokkes menukort. På listen over Frankrigs kulinariske arv, som Conseil National des Arts Culinaires udarbejder, betegnes kastanjen fra Ardèche i sine forskellige anvendelsesformer som et symbol på produktet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChataigneDArdeche2013.pdf>

⁽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 235/07)

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⁾****»PANE TOSCANO«****EF-Nr.: IT-PDO-0005-01016-18.07.2012****BGB () BOB (X)****1. Navn**

»Pane Toscano«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

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

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

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pane Toscano« henviser til brød fremstillet ved hjælp af en typisk metode i Toscana, som udelukkende kræver brug af surdej, vand og mel af blødt hvedemel type »0« fra hvedesorter, som dyrkes i det produktionsområde, som er defineret i punkt 4.

Ved markedsføringen skal »Pane Toscano« BOB have følgende kendetegn:

- Form og vægt: brød med en vægt på mellem 450 g og 550 g, rhombeformede, lokalt kaldet »filoncino«, brød med en vægt på mellem 900 g og 1,1 kg eller mellem 1,80 kg og 2,20 kg, rektangulær form med runde hjørner, lokalt kaldet »filone«.
- Tykkelse: mellem 5 og 10 cm
- Skorpe: sprød med en mørk, uigennemsigtig nøddebrun farve
- Krumme: hvid eller elfenbensfarvet med karakteristiske uregelmæssige huller
- Duft: ristede hasselnødder
- Smag: neutral, dvs. usaltet og let syrlig
- Vandindhold: højst 30 % af vægten.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Mel af blød hvede type »0« med følgende produkt- og forarbejdningsegenskaber:

Parameter	Værdi
W (Chopin)	Mellem 160 og 230
P/L (indeks)	Mellem 0,35 og 0,65

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Parameter	Værdi
H ₂ O-absorption	Over 54 %
C:D (Brabender-modstand)	Over 6'
Faldtal	Over 260

Mel med en W(Chopin)-værdi, der overstiger værdien i tabellen, kan kun anvendes til at forberede grundsurdejen.

Vand.

Surdej eller grundsurddej bestående af en portion dej fra en tidligere tilberedning som, når det opbevares i et passende miljø, gennemgår en gradvis gærings- og forsurningsproces. Når den genopfriskes rigtigt, kan denne surdej, også kaldet grundsurddej, sætte gang i hævnningen, når den tilsættes ny dej.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Dyrkning, høst og opbevaring af hvede samt forarbejdning af kornet til fuldkornsmel.

Fremstilling af surdejen, i frisk tilstand eller frysetørret, hensætning af noget af dejen til genopfriskning af grundsurdejen, forberedelse af surdejen (»biga«), hævnning af dejen og endelig bagning af brødet.

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

»Pane Toscano« BOB bringes i omsætning pakket som hele brød eller udskåret. Brødet må kun udskæres og pakkes i produktionsområdet. Dette skal ske, så snart brødet er afkølet, for at bevare brødets aroma og undgå for store forskelle i vandindholdet i hele brød samt på overfladen af skiverne, hvilket kan ændre de organoleptiske egenskaber. Produktet må også udskæres og pakkes i en modificeret atmosfære.

Alternativt er det tilladt at sælge produktet uden emballage, så længe det kan identificeres med et mærke, som er beregnet til fødevarebrug, som påsættes brødet direkte inden bagning, og som bærer BOB-logoet og andre obligatoriske oplysninger.

3.7. Specifikke mærkningsregler

På emballagen skal følgende oplysninger være angivet:

- logoet for betegnelsen »Pane Toscano«
- EU's grafiske BOB-symbol, som skal være i overensstemmelse med reglerne i forordning (EF) nr. 1898/2006, og som skal placeres i samme synsfelt som betegnelsen »Pane Toscano«
- navn eller selskabsform og adresse eller hjemsted på bageriet og/eller bagerivirksomheden
- Der må ikke tilføjes yderligere angivelser, dvs. angivelser, som ikke er fastsat i dette enhedsdokument, herunder type, smag, anvendelse, kvalitet eller lignende.

Følgende er imidlertid tilladt:

- brugsnavne, handelsnavne for virksomheder og konsortier og private logoer, forudsat at de ikke er af anprisende karakter og ikke vildleder forbrugeren. Disse angivelser kan fremgå af mærket, forudsat at skrifttypen ikke er større end betegnelsen »Pane Toscano«
- eventuelle oplysninger til forbrugeren om brugen og de organoleptiske egenskaber hos »Pane Toscano« BOB samt historiske og kulturelle referencer.

Logoet for »Pane Toscano« BOB består af et billede, der viser omridset af Toscana.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det område, hvor hveden, melet og surdejen kommer fra, og hvor »Pane Toscano« BOB fremstilles og pakkes, omfatter hele regionen Toscanas administrative område.

5. Forbindelse til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for »Pane Toscano« BOB skråner nedad indefra og ud mod kysten og fra nord til syd og afgrænses af bjergkæden Appenninerne, som beskytter det mod uvejr fra øst og navnlig fra nordøst, mens det er helt ubeskyttet mod vind og nedbør fra vest. Klimamæssigt er området kendetegnet ved temperaturer og nedbør, som adskiller sig en del fra naboområderne i regionen i hvededyrknings sæsonen fra november til juli. Klimadata (laveste, gennemsnitlige og højeste temperaturer, samlet nedbør og solskinstimer) i perioden fra 1981 til 2010 viser, at de laveste temperaturer er den mest karakteristiske faktor for parametrene (W og P/L) for det anvendte mel, og at området trods de regionale forskelle tydeligt adskiller sig fra de andre. I dette område dyrkes der blød hvede på de store sletter i Arno- og Tiber-dalene, men især på de vidtstrakte bakkeområder eller i højlandet i Appenninerne. I dette miljø er der fremkommet forskellige lokale økotyper af hvede, modersorter, som danner grundlaget for mange af de sorter, der dyrkes i dag, navnlig for at tilpasse melet til produktionen af »Pane Toscano« BOB. De samme sorter, som dyrkes i andre områder, selv i naboområderne til Toscana, har ikke samme produkt- og forarbejdningsegenskaber, som er nødvendige for at fremstille »Pane Toscano«, hvilket bekræfter, at de særlige klimaforhold og deres indvirkning har lige så stor betydning som den genetiske arv. Melets reologiske egenskaber som følge af klimaet er således ideelle til at få brødet til at hæve ved hjælp af surdej, som fremstilles og holdes levende fra én bagning til den næste, takket være den knowhow om produktionen, som findes hos bagerne i området. De kan fastlægge den præcise mængde og produktionstid, som skal bruges for at opnå en konstant produktkvalitet.

5.2. Produktets egenart

»Pane Toscano« BOB er kendetegnet ved dets holdbarhed, et tegn på korrekt hævnings, som beskytter det mod mug, og hvor holdbarheden er længere, end for det brød, der i dag findes på markedet. Det kendes på dets organoleptiske egenskaber, navnlig duften af ristede hasselnødder og krummens »neutrale«, dvs. usaltede smag, på dets sprøde skorpe og krummens uregelmæssige huller og hvidlige elfenbensfarve. Det kendes ligeledes på dets høje næringsværdi og letfordøjelighed, som skyldes, at der anvendes en blanding af mel med lavt glutenindhold samt hvedekimens næringsværdi (i modsætning til den normale praksis i dag, hvor hvedekimen tilføjes under fremstillingen), samt at salt historisk set aldrig har indgået i ingredienserne.

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

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og kvaliteten og produkttegenskaberne for »Pane Toscano« BOB ligger i den lange fremstillingstid for brødet, hvor surdejen kan trække de komponenter frem i det usaltede fuldkornsmel, som giver det bagte brød dets typiske smag, udseende og holdbarhed.

Disse egenskaber kan henføres til den meget gamle typisk toskanske brødfremstillingsmetode, hvor der ikke tilsættes salt til dejen, og hvor der skal anvendes en grundsurdej til at få brødet til at hæve samt blødt hvedemel af type »0« fra udvalgte kornsorter, der er blevet dyrket i Toscana siden begyndelsen af det 20. århundrede.

At »Pane Toscano« ikke indeholder salt, skyldes tilsyneladende en historisk, for Toscana typisk tvist fra det 12. århundrede mellem de dengang rivaliserende byer Firenze og Pisa.

Grundsurdejen skal navnlig virke sammen med mel, hvor hveden har de kvalitetsmæssige egenskaber, som fremgår af punkt 3.3, og som fremstilles i det område, som er defineret i punkt 4, dvs. lav hårdhed, lav W-værdi og mellemhøj P/L-værdi. Fremkomsten af disse egenskaber, som er påvist statistisk for de sorter, som dyrkes i produktionsområdet for »Pane Toscano« BOB og ikke i naboområderne, begunstiges af et yderst specifikt klima, som påvirker genotypen, navnlig takket være de laveste temperaturer.

De fleste af de hvedesorter, som dyrkes i dag til fremstilling af dette brød, stammer fra udvalgte modersorter i Valdichiana-dalen i starten af det 20. århundrede, og de er således perfekt tilpasset geografien i produktionsområdet for »Pane Toscano«.

En anden faktor er, at bagerne fortsat anvender mel, som er fremstillet, uden at hvedekimen er fjernet, hvilket tydeligvis øger brødets næringsværdi.

Hvedekimen, som i dag er fjernet helt fra mel til fremstilling af almindeligt brød, påvirker ikke kun næringsværdien i »Pane Toscano« positivt, men også hævnningen, fordi hvedekim har et højt indhold af enzymer, som hjælper med til at nedbryde sukkerforbindelserne. Et yderligere forhold, som kendetegner denne produktion, er bagerens kyndige brug af surdej, idet de blot ved at blande den med vand og det mel, som anvendes til »Pane Toscano«, skaber de rette betingelser for mælkesyregæringen og den sammensætning, der giver det bagte brød dets typiske duft og smag. Endelig anvendes der ikke salt, hvilket udover at indvirke på gæringen også tydeligt kendetegner smagen af dette typiske toskanske fødevarerprodukt.

Den vigtigste af alle disse faktorer, som indgår i et samspil, er det håndværk, som bagerne udfører. Takket være deres grundlæggende viden om de kvalitetsparametre, de skal overholde ved lige fra tilberedningen af surdejen til den omhyggelige kontrol, der kræves under hævnningen og bagningen, frembringer de et meget typisk produkt med en høj næringsværdi.

Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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.

EUR-Lex (<http://new.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