

Den Europæiske Unions Tidende

C 286



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

56. årgang
2. oktober 2013

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
IV Oplysninger		
OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
Europa-Kommissionen		
2013/C 286/01	Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner: 0,50 % pr. 1. oktober 2013 — Euroens vekselkurs	1
OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE		
2013/C 286/02	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri	2
V Øvrige meddelelser		
ANDET		
Europa-Kommissionen		
2013/C 286/03	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	3

DA

Pris:
3 EUR

(Fortsættes på omslagets anden side)

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
2013/C 286/04	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering 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	7
2013/C 286/05	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	12



IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner ⁽¹⁾:

0,50 % pr. 1. oktober 2013

Euroens vekselkurs ⁽²⁾

1. oktober 2013

(2013/C 286/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3554	AUD	australske dollar	1,4388
JPY	japanske yen	132,60	CAD	canadiske dollar	1,3962
DKK	danske kroner	7,4582	HKD	hongkongske dollar	10,5113
GBP	pund sterling	0,83450	NZD	newzealandske dollar	1,6363
SEK	svenske kroner	8,6329	SGD	singaporeanske dollar	1,6970
CHF	schweiziske franc	1,2253	KRW	sydkoreanske won	1 456,51
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	13,6385
NOK	norske kroner	8,1310	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2972
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,6158
CZK	tjekkiske koruna	25,647	IDR	indonesiske rupiah	15 390,11
HUF	ungarske forint	296,07	MYR	malaysiske ringgit	4,3855
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	58,692
LVL	lettiske lats	0,7027	RUB	russiske rubler	43,6540
PLN	polske zloty	4,2308	THB	thailandske bath	42,234
RON	rumænske leu	4,4485	BRL	brasilianske real	3,0107
TRY	tyrkiske lira	2,7270	MXN	mexicanske pesos	17,8057
			INR	indiske rupee	84,8790

⁽¹⁾ Rentesats for den seneste transaktion inden den angivne dato. Ved refinansieringstransaktioner til en variabel rente er rentesatsen den marginale rentesats.

⁽²⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2013/C 286/02)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	8.9.2013
Varighed	8.9.2013-31.12.2013
Medlemsstat	Portugal
Bestand eller bestandsgruppe	MAC/8C3411
Art	Makrel (<i>Scomber scombrus</i>)
Område	VIIIc, IX og X samt EU-farvande i CECAF 34.1.1
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	49/TQ40

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

V

(Øvrige meddelelser)

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 286/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse 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⁾

»LAMMEFJORDSKARTOFLER«

EF-Nr.: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Lammefjordskartofler«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Danmark

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

Kategori 1,6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Lammefjordskartofler er kendetegnet af, at skrællen er tynd og markant mere glat og blank end skrællen på kartofler dyrket andre steder. Den fine skræl betyder, at Lammefjordskartofler adskiller sig fra andre spisekartofler ved, at de kan spises med skræl. Den fine skræl betyder samtidig, at kødet holder sin lyse farve under lagring, hvor spisekartofler dyrket på andre jordbundstyper efterhånden får en mørkere overflade og kødet bliver mere gulligt. Skrællen har denne særlige karakter på grund af Lammefjordens helt speciel jordtype, der betyder, at skrællen ikke beskadiges under vækst og optagning.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Lammefjordskartofler er modne kartofler, og omfatter således ikke »nye kartofler«. De modner færdige i jorden, hvorfor optagning først begynder omkring 1. september.

Lammefjordskartofler er vaskede.

Lammefjordskartofler er kogefaste hele sæsonen.

Lammefjordskartofler skal overholde kvalitetsnormerne for spisekartofler i Klasse 1, jf. bekendtgørelse nr. 450 af 16. maj 2011 om avl m.v. af kartofler, bilag 13, eller kravene til spisekartofler i FN-ECE-standarden for spisekartofler (FFW-52)

Dog må en lammefjordskartoffel højst have 5 % af overfladen dækket af kartoffel-skurv, pulverskurv, netskurv eller rodfiltsvamp. Der må i et parti lammefjordskartofler højst være 8 % (vægtprocent) knolde, der har denne fejl.

Kartofler pakket i samme emballage må i størrelse højst variere 15 mm i omkreds fra den største til den mindste for at sikre forbrugerne et produkt af ensartet størrelse.

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

Dyrkning

Dyrkning af BGB-Lammefjordskartofler skal ske efter standarden Global GAP (The Global Partnership for Good Agricultural Practises). Der må ikke anvendes slam ved produktion af Lammefjordskartofler.

Optagning af Lammefjordkartofler begynder først omkring den 1. september med henblik på at sikre, at kartoflerne er tilstrækkeligt modne og dermed velegnede til oplagring. Optagning tilstræbes — af hensyn til de faldende temperaturer — at være afsluttet medio oktober.

Opbevaring

Lammefjordskartofler opbevares i mindre trækasser og ikke i løslager eller kule. Lammefjordskartofler skal opbevares ved maksimalt 5 grader Celsius og forvarmes inden pakning. Dette medfører, at risikoen for skader på kartoflerne minimeres.

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

Sortering

Sortering af lammefjordskartofler med hensyn til at opfylde de særlig krav i relation til kartoffelskurv, pulverskurv, netskurv eller rodfiltsvamp kræver en særlig ekspertise og opmærksomhed, og denne sortering gennemføres derfor på de tilmeldte pakkerier på Lammefjorden.

Virksomheder, der pakker lammefjordskartofler, er underlagt Global GAP-standarden.

Pakninger af lammefjordskartofler, der præsenteres for den endelige forbruger, kan være fra 1-15 kg.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Emballagen skal mærkes med flg. oplysninger uanset, om det er en færdigpakning eller åben emballage

a) Identifikation: Lammefjordskartofler. Navn og adresse på pakkeri.

b) Logo for Lammefjordens Grøntsagslaug.



c) Spisekartofler

d) Størrelsessortering som angivet i produktspecifikationen

e) Sort

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Lammefjordsregionen udgøres af fire inddæmmede fjordarealer i Odsherred på Sjælland:

- Den inddæmmede del af Lammefjorden, der fysisk afgrænses af Ringkanalen og Audebodæmningen.
- Svinninge Vejle, der afgrænses mod syd, vest og nord af Ringkanalen, mens den østlige afgrænsning er jernbanestrækningen mellem Svinninge og Hørve.
- Sidinge Fjord, der afgrænses af Sidinge dæmning og en landvandskanal.
- Klintsø, der afgrænses af afvandingskanaler.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Dyrkningsjorden på Lammefjorden er inddæmmede havbund (fjordbund) med dyndet bonitet. I Lammefjordsregionen var Sidinge Fjord det første område, der blev udtørret (påbegyndt i 1841). Derefter fulgte Svinninge Vejle, og i 1873 begyndte inddæmningen af det største område, Lammefjorden. Til sidst blev Klintsø tørlagt.

De underliggende jordlag består af ler og mergel eller ler og dyndblandet sand. Oven på disse jordlag findes et flere meter tykt dyndlag, der er dannet af vegetabiliske og animalske stoffer. Store dele er næsten stenfri, og de mange gamle muslingeskaller og østersskaller giver jorden et naturligt højt indhold af kalk.

Klimaet på Lammefjorden er optimalt for dyrkning af kartofler: milde vintre og kølige somre og nedbør fordelt jævnt over hele året. Odsherred er forholdsvis nedbørfattigt, men Lammefjordsområdet er, qua afvandingskanalerne, begunstiget med gode vandingsmuligheder. På den måde kan producenterne i dette område til en vis grad selv styre, hvor meget vand kartoflerne tilføres. Da den naturlige regnmængde som regel ikke er tilstrækkelig, kan producenterne således selv være med til at optimere vækstbetingelserne — i modsætning til andre landsdele, hvor for store regnmængder kan påvirke kartoffelhøsten i negativ retning.

5.2. Produktets egenart

Kartofler fra Lammefjordsregionen adskiller sig tydeligt fra kartofler fra andre områder ved at fastholde sin karakteristiske lyse overflade, også under opbevaring/oplagring. Farven fastholdes, da sandet i den sandede jord er slebet og mere blødt og rundt end almindelig sandjord, hvilket betyder, at der ikke kommer ridser i kartoflerne ved optagning. Kartofler fra Lammefjordsregionen kan derfor opbevares i kølerum og håndteres hele året rundt uden at påbegynde en misfarvning af overfladen. En kartoffel med ridset overflade vil under opbevaring/oplagring få en mørkere overflade.

Lammefjordskartofler er — i modsætning til andre modne spisekartofler — egnede til at spises uden at skulle skrælles først.

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

Lammefjordskartoflernes særlige kvalitet er knyttet til dyrkningsforholdene på den tidligere fjordbund. Kartoflens glatte overflade skyldes den skånsomme behandling, som de særlige jordbundsforhold muliggør. Sandjorden med afrundede sandkorn betyder, at kartoflerne undgår ridser i overfladen ved optagning og derfor kan lagres med glat overflade. En glat overflade er mindre udsat for skurv end en kartoffel dyrket i jord med større indhold af sten- og sandpartikler, der kan medføre ridser under vækst og optagning. Lammefjordskartofler er derfor velegnede til lagring.

Navnet Lammefjordskartoffel er alment kendt i Danmark. I mange dagligvarebutikker sælges de i emballage med »Lammefjordskartofler« påtrykt, ligesom de lastbiler, som dagligt fragter kartofler fra området til de store dagligvareterminaler i hovedstadsområdet og i Jylland, er påtrykt store logoer med »Lammefjordskartofler« og er med til yderligere at udbrede kendskabet til Lammefjordsområdet.

Lammefjordskartofler er medvirkende til, at Lammefjorden i den brede offentlighed forbindes med grøntsager af høj kvalitet, ikke mindst kartofler. »Den store danske Encyklopædi« beskriver Lammefjorden på følgende måde: »Den tørlagte fjordbund har en rig planteproduktion: korn, frø og grøntsager. Lammefjorden er kendt for sine gulerødder og kartofler, før 1980 også for blomsterløg og asparges«.

Ofte nævnes Lammefjorden specifikt, når danske og udenlandske medier omtaler den succes, som danske restauranter i disse år oplever med menuer baseret på nordiske råvarer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Se fodnote 2.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering 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 286/04)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til 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

»NOCCIOLA DI GIFFONI«

EF-Nr.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse:
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet

2. Type ændring(er)

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

3. Ændring(er)

3.1. Varebeskrivelse

- Artikel 1 i varespecifikationen er ændret. Med den nye affattelse præciseres det, at betegnelsen også omfatter hasselnødder uden skal og ristede hasselnødder (med og uden skal), hvis hinde er fjernet.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Det præciseres hermed, at betegnelsen »Nocciola di Giffoni« også kan anvendes om hasselnødder uden skal. Det er ikke udtrykkelig angivet i den nuværende varespecifikation, selvom artikel 7 i varespecifikationen indeholder bestemmelser om pakningen af produktet uden skal.

Medtagelsen af ristede hasselnødder, hvis hinde er fjernet begrundes med, at markedets efterspørger produkttyper, som allerede er klare til anvendelse i konfekturesektoren. Udover at fremhæve hasselnødens smag gør ristningen det muligt at få hinden (perispermen) til at løsne sig og dermed få fjernet hinden fra kernen, efter at skallen er fjernet. Det at hinden er let at fjerne fra kernen, hvilket er et karakteristiske træk ved »Nocciola di Giffoni«, gør, at operatørerne i sektoren efterspørger det ristede produkt (med og uden skal).

- I artikel 6 i varespecifikationen fastsættes de kommercielle egenskaber for de forskellige former af »Nocciola di Giffoni«, i hvilke hasselnødder under den opførte betegnelse i registret, må markedsføres.
- Det præciseres, at nødder med en diameter på mindst 18 mm, hvis kerne efter fjernelse af skallen har en diameter på under 13 mm, udelukkende må anvendes til fremstilling af sammensatte, bearbejdede eller forarbejdede produkter, hvis fremstilling ikke kræver hele kerner.
- Det fastsættes, at graden af, hvor let hinden lader sig fjerne fra kernen, skal forstås som gennemsnitsværdien af den undersøgte stikprøve.

3.2. Bevis for oprindelse

- Artikel 5 er blevet ændret. Bestemmelsen om oprettelsen af et »register« og dets indlevering ved alle kommuner i produktionsområdet er erstattet af en mere konkret bestemmelse om, at der skal være et register, hvori er opført alle producenter og nøddeplantager, som er bestemt til produktion af »Nocciola di Giffoni«. I stedet for at blive indleveret ved kommunerne, føres og ajourføres det af det kontrolorgan, som i henhold til gældende lovgivning kontrollerer, at bestemmelserne i varespecifikationen overholdes. Derfor er kontrolorganets navn og kontaktoplysninger angivet i varespecifikationen.

3.3. Fremstillingsmetode

- I artikel 4 er indføjet to nye afsnit. Det første afsnit har til formål at omfatte nøddeplantager med højere plantetæthed og tillade en maksimal tæthed på 2 000 planter pr. hektar, såfremt disse plantager ligger på terrassearealer, dvs. på arealer med en hældning på over 15 %. I disse områder, som allerede indgår i det geografiske område, spiller hasselnøddeavl en vigtig rolle for beskyttelsen og bevarelsen af jordbunden. Den høje plantetæthed, som ofte findes på stejle bakkedrag, beror på faktorer, som hænger sammen med beskyttelsen og bevarelsen af jordbunden. Det har menneskets arbejde bidraget til gennem århundrederne gennem tæt beplantning af frugt bærende træer. Det andet afsnit fastsætter en plantetæthed på højst 1 800 planter pr. hektar, som udelukkende gælder beplantninger, der er gennemført før registreringen af betegnelsen »Nocciola di Giffoni«. Der er tale om beplantninger, som befinder sig i slutningen af deres livscyklus, hvor en større tæthed af planter pr. hektar er tilladt, eftersom tilpasningen til de bestemmelser, som normalt skal følges, sker naturligt som følge af, at træerne dør.

3.4. Mærkning

- I artikel 7 fastsættes det, at hasselnødderne kun må sælges i løsvægt i egnede pakninger ved overførsel fra producenten eller opsamlingscentralen (kooperativer) til første køber, der forarbejder eller pakker nødderne, for derved at sikre produktets sporbarhed.
- I artikel 8 i varespecifikationen angives det som en logisk følge af angivelserne i punkt 3.1. om »varebeskrivelse«, at produktet uden skal må pakkes uden videre forarbejdning eller også ristet uden hinde.
- Logoet for den beskyttede geografiske betegnelse er blevet ændret for at tage hensyn til den fejlagtige placering af EU's symbol.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»NOCCIOLA DI GIFFONI«

EF-Nr.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Nocciola di Giffoni«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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*

Betegnelsen »Nocciola di Giffoni« omfatter udelukkende frugter af den biotype, som stemmer overens med hasselsorten »Tonda di Giffoni«, som er produceret i det geografiske område, der defineres i nedenstående punkt 4.

»Nocciola di Giffoni« skal have følgende kommercielle egenskaber:

- Hel hasselnød med skal: hasselnødder, som de er høstet på dyrkningsarealet, med efterfølgende rensning, fjernelse af fremmedlegemer og frasortering af tomme skaller samt tørring for at forlænge deres holdbarhed.
- Hel hasselnød uden skal: nødder, hvis skal er fjernet, men som stadig helt er dækket af hinden (perispermen).

Begge typer må ristes for at få hinden (perispermen) til at løsne sig og fjernet og for at fremhæve de organoleptiske egenskaber.

»Nocciola di Giffoni« kan markedsføres i følgende former:

- hel hasselnød med skal
- ristet hel hasselnød med skal
- hasselnød uden skal
- hasselnød uden skal, ristet og befriet for hinden.

Ved markedsføringen skal »Nocciola di Giffoni« have følgende egenskaber:

nøddens form: kugleformet

nøddens størrelse: middelstor, diameter ikke under 18 mm

skal: middeltykkelse (1,11-1,25 mm) med en mere eller mindre kraftig hasselnøddebrun farve med mørkere kastanjebrune striber

kernen: kugleformet, kun sjældent dækket af fibre, med en diameter på ikke under 13 mm. Kerner, hvis diameter er under 13 mm efter afskalningen af kerner med skal, en form og en nød af en størrelse, som stemmer overens med dette punkt, kan markedsføres. De må kun anvendes til fremstilling af sammensatte, bearbejdede eller forarbejdede produkter, hvis fremstilling ikke kræver hele kerner.

⁽³⁾ Se fodnote 2.

lethed, hvormed hinden lader sig løsne fra nødden: meget høj, ikke under 85 % (angivet som gennemsnitsværdien af den undersøgte stikprøve)

frugtkød: hvidt, fast med en behagelig lugt og smag

udbytte efter fjernelse af skallen: mindst 43 %

restvandindhold efter tørring: ikke over 6 %.

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

Dyrkning og høst af »Nocciola di Giffoni« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Umiddelbart efter høsten foretages sorteringen for at fjerne jord, sten og andre fremmedlegemer, hvorefter nødderne tørres.

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

Emballeringen skal foregå på følgende måder:

- a) hele nødder med skal: i stofposer og/eller poser af andre egnede materialer
- b) nødder uden skal eller nødder uden skal, som er ristet og befriet for hinden: i papir- eller stofposer, kasser af karton eller andre egnede materialer.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Beholderne skal være forsynet med betegnelsen »Nocciola di Giffoni« efterfulgt af »Indicazione Geografica Protetta« og/eller EU-logoet i trykte bogstaver af samme størrelse.

Etiketten skal være forsynet med logoet for den beskyttede geografiske betegnelse.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet omfatter følgende kommuner i provinsen Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella samt de middel til meget stejle regioner i følgende kommuner: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte og Acerno.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Hele området for de kommuner, som egner sig til dyrkning af »Nocciola di Giffoni«, omfatter en gennemgående landstrøbe, som ligger i de middel til højtliggende bakkeområder, hvor hasselbusken er den avlede art, som er mest udbredt. I Picentino- og Irno-dalene anvendes hasselbuske af sorten »Tonda di Giffoni«, som i dette område takket være optimale jordbunds- og klimaforhold bedst har kunnet udvikle sig.

De klimatiske forhold og jordbundens geologiske beskaffenhed hænger tæt sammen med massivet Monti Picentini og de høje bjerge Monte Polveracchio, Acellica og Monte Mai. Jorderne af vulkansk oprindelse er meget frugtbare og sikrer en stadig tilførsel af mineraler. I klimatisk henseende er

produktionsområdet kendetegnet ved rigelige nedbørsmængder (over 1 000 mm/år), der overvejende falder om efteråret og foråret og som regel er tilstrækkelig til, at det er muligt at dyrke hasselnødder uden at anvende kunstvanding. Temperaturerne kommer om vinteren sjældent under frysepunktet, og om sommeren sørger en mild vind fra havet for, at temperaturen kun sjældent når over 30 grader Celcius. Det milde klima i vintermånederne er en meget vigtig forudsætning for hasselbusken, eftersom dens skrøbelige blomstring netop foregår i dette tidsrum.

5.2. Produktets egenart

»Nocciola di Giffoni« er den frugt af den hjemmehørende sort »Tonda di Giffoni«, som med tiden har præget nøddedyrkningen i dalene Picentino og Irno. Karakteristisk for »Nocciola di Giffoni« er den tynde hinde (perisperm), som let lader sig fjerne efter ristningen. Denne egenskab gør, at »Nocciola di Giffoni« især er et meget skattet produkt i Campanias bageri- og konfekturindustri.

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

At »Nocciola di Giffoni« er et eftertragtet produkt i ikke kun produktionsområdet men også i resten af Italien og uden for landets grænser findes der belæg for i historiske kilder. Produktets tætte sammenhæng med det geografiske område kan henføres til, at denne hasselsort er hjemmehørende i området. Sorten »Tonda di Giffoni«, som dyrkes i dalene Picentino og Irno, besidder særlige karakteristiske egenskaber, som gør, at »Nocciola di Giffoni« længe har været efterspurgt på markedet, som anerkender dens høje værdi, og opnår en højere pris end andre hasselnødder.

I 1900-tallet skete der en udvidelse af produktionsarealerne som følge af den store efterspørgsel fra konfekturindustrien, som satte pris på »Nocciola di Giffoni« på grund af den lethed, hvormed hinden løsnes, fordi den er så tynd. Den dag i dag er »Nocciola di Giffoni« genstand for en stor efterspørgsel fra forædlingsindustrien, hvor den anvendes som værdifuld råvare til fremstilling af konditoriprodukter.

Dyrkningen af »Nocciola di Giffoni« i dette område gør, at dens karakteristiske egenskaber kommer til udtryk på bedste vis. Det fastslog historikeren Vincenzo De Caro fra Salerno allerede i slutningen af 1700-tallet, da han skrev om den landbrugsmæssige udvikling i Giffoni-området og fremhævede jordernes potentiale for dyrkning af hassel. Områderne i Monti Picentini og i Irno-dalen er særligt velegnet til dyrkning af hassel, eftersom denne plante altid har vokset vildt i dette område. De vulkanske jorder er særdeles frugtbare, og kvalitetsegenskaberne ved »Nocciola di Giffoni« kan tilskrives den gunstige kombination af naturlige og menneskelige miljøfaktorer, som er typisk for produktionsområdet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale insigelsesprocedure med at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Nocciola di Giffoni« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 75 af 8. februar 2006.

Den konsoliderede version af varespecifikationen er tilgængelig på webstedet:

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

eller

ved at gå direkte til webstedet for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrugspolitik (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (i øverste højre hjørne) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

⁽⁴⁾ 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 286/05)

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⁾

»BORNHEIMER SPARGEL«/»SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM«

EF-Nr.: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Bornheimer Spargel«/»Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Bornheimer Spargel«/»Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim« — herefter for lettere læsbarheds skyld »Bornheimer Spargel« er »Asparagus officinalis«. Asparges fra Bornheim-området plukkes som regel efter fire til ti vækstsæsoner. »Bornheimer Spargel« markedsføres i skrællet og ikke-skrællet tilstand. Skrællingen udføres i hånden eller med en skrællemaskine. Længden på de blege og grønne aspargesskud må ikke overstige 22 cm og må ikke være under 16 cm. Asparges, der bærer BGB-mærket »Bornheimer Spargel« skal være velformede (lige (også let krumme asparges), hele og med en lukket spids). Desuden skal aspargesen være blød. Den skal være fri for fremmede lugte, fremmed smag og skader fra gnavere og insekter, såvel som den skal være fri for jord og andre urenheder. Aspargesen forberedes efter UNECE-standard FFV04 (Asparagus), også når producenten sælger direkte til forbrugeren.

Det, der gør »Bornheimer Spargel« til noget særligt, er den typiske kraftige og krydrede smag, friskheden og den bløde konsistens.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Produktionen af »Bornheimer Spargel« fra dyrkning til høst skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

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

For at bevare aspargesene friske og bløde afkøles de, umiddelbart efter at de er blevet skåret af, idet de dyppes i iskoldt vand. Derefter sorteres de efter længde og kvalitet. De opbevares ved 1-2 °C og høj luftfugtighed. De må ikke opbevares i vand længere end seks timer.

Kølekæden må ikke brydes hos producenten. Indholdet af hver pakke skal være ensartet, hvilket vil sige, at hver enhed kun må indeholde »Bornheimer Spargel« af samme kvalitet, farvegruppe og størrelse. Den synlige del af pakningen skal desuden være repræsentativ for hele indholdet.

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Dyrkningsområdet ligger i Kölner Bucht, der har et gunstigt klima, på den nedre og midterste terrasse langs Rhinens oprindelige løb. Området ligger vest for Rhinen, nord for Bonn og syd for Köln i et lavtliggende terræn mellem højdedragene Rheinische Schiefergebirge i øst, på den anden side af Rhinen og højdedraget Kottenforst-Ville i vest. Området omfatter Bornheim kommune og dele af de tilstødende kommuner Alfter samt dele af byerne Brühl, Wesseling og Bonn. Grænserne er som følger:

I nord ender dyrkningsområdet ved slotsparken i byen Brühl og følger herefter hovedvejen Brühler Landstraße til Wesseling-Berzdorf og videre langs Rodenkirchener Straße indtil Wesseling-Keldenich. Derfra slår grænsens linieføring et knæk over Gut Eichholz og løber østpå langs Shell-raffinaderiet til Wesseling-Urfelder-engen. Den østlige grænse løber fra førnævnte eng langs med Rhinen mod Bonn frem til grænsen mellem bydelen Bonn-Graurheindorf og Bonn. Mod syd løber grænsen langs bygrænserne for bydelene Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf og Bonn-Messdorf indtil Bonn-Lessenich og Alfter-Oedekoven for derefter at løbe mod vest. Mod vest afgrænses dyrkningsområdet af vejene Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße og Roisdorfer Weg. For enden af Roisdorfer Weg følger det geografiske områdes grænse bygrænsen for Bornheim by, først mod vest og derefter mod nord indtil grænsen mellem byen Bornheim og byen Brühl. Her følger det geografiske områdes grænse kommunegrænsen mod øst indtil Walberberger Straße (med den officielle betegnelse L 183). Områdets grænse følger L 183 frem til krydset med Pingsdorfer Straße, som den følger i retning nordøst indtil Brühl slot.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Klima: Byen Bornheim ligger i det klimatiske gunstige område mellem storbyerne Köln og Bonn. Syd for Bonn åbner Rhindalen sig efter Schiefergebirge og bliver til Kölner Bucht. Sletten grænser op til Siebengebirge og Mittelgebirge i Bergisches Land i øst og højdedraget Kottenforst-Ville i vest. Denne beliggenhed mellem højdedragene i øst og vest betyder, at Rhindalen er særlig godt beskyttet. De klimatiske betingelser for dyrkning af frugt og grøntsager er som følge heraf særlig gunstige. De er kendetegnet ved relativt høje årlige gennemsnitstemperaturer og tilstrækkelige mængder nedbør. Således begynder vækstperioden her væsentligt tidligere og ender også senere end i naboregionerne.

Jorden: »Bornheimer Spargel« dyrkes på den enestående beliggenhed på de lavere og mellemste terrasser langs Rhinens historiske løb. Jordbunden i området er sanden med delvist synlige lerlag. Den store andel af sand i jorden betyder, at jorden hurtigt varmes op, mens leret udgør en god kilde til ernæring for aspargesen.

Menneskelige faktorer: »Bornheimer Spargel« har også sin egenart og sit ry takket være de lokale aspargedyrkeres traditionelle og høje grad af faglige viden. Denne faglige viden blev allerede betonet i en artikel i Westdeutscher Beobachter fra 1943. I artiklen hed det, at kendere let kan kende forskel på »Bornheimer Spargel« og andre asparges, fordi der i Bornheim dengang fortrinsvis blev anvendt en

ældre dyrkningsmetode, ved hvilken aspargesen ikke blev skåret af så langt nede som ved den nye »Mainz-teknik«, og derfor var »Bornheimer Spargel« mindre træagtig. Den faglige viden anvendes stadig, omend med moderne dyrkningsmetoder, for dyrkerne ved takket være en lang tradition, hvilke arealer i området der er særlig velegnede til dyrkning af asparges.

5.2. Produktets egenart

Det geografiske områdes favorable beliggenhed i Kölner Bucht muliggør aspargesskuddenes hurtige vækst om foråret. Denne hurtige vækst er vigtig for aspargesenes bløde og saftige konsistens.

Produktet har en høj anseelse, hvilket skyldes dets lange historie, som kan dokumenteres gennem aktuelle kilder.

Allerede i romertiden var Bornheim kendt som frugt- og grøntsagshave for de romerske kolonier (*Colonia bonnensis* og *Colonia agrippina*, de daværende navne for Bonn og Köln). Det var også romerne, der bragte aspargesen med til området ved Rhinen sammen med viden om, hvordan den dyrkes.

»Bornheimer Spargel« selv har næsten 300 år lang tradition. Gamle optegnelser beretter om »fromme nonner«, som før 1719 dyrkede asparges bag Sct. Annas kloster i Alfter. I 1769 opkøbte de grevelige herskaber hele Bornheim-områdets aspargesproduktion og lod aspargesene transportere til henholdsvis Dyck slot og deres residens i Köln. Allerede i 1840 gik flere hundrede producenter fra Bornheim og de omkringliggende landsbyer til Köln for der at sælge deres grøntsager, især asparges.

Aspargesdyrkingen i området omkring Bornheim tog til, da vindyrkning, der hidtil havde spillet en dominerende rolle, oplevede en stagnation som følge af udbredelsen af phylloxera i begyndelsen af det 20. århundrede.

På sit websted offentliggjorde »Seeheimer Kreis« (en traditionsrig arbejdsgruppe inden for det tyske socialdemokratiske parti, SPD) en artikel med overskriften »Mit der MS Beethoven nach Unkel« (med MS Beethoven til Unkel), i hvilken man kan læse, at der på gruppens udflugter traditionelt blev spist »Bornheimer Spargel«. Dette viser, at »Bornheimer Spargel« allerede i 1988 havde et glimrende ry selv i politiske kredse på landsplan.

Hvert år afholdes »Bornheimer Spargelfest« (Bornheim Aspargesfest), en fest der tiltrækker mange deltagere fra presse og offentlighed, og som markerer åbningen af sæsonen for »Bornheimer Spargel«. Ved denne lejlighed kåres Bornheims aspargesdronning. I en artikel i Bonner Rundschau fra den 11. maj 2010 stod der under overskriften »Aspargesfest: gadefest på Königstraße i Bornheim« følgende: »Bornheimer Spargel er noget ganske særligt.« Videre hedder det, at borgmesteren priste asparges- og sundhedsdagen: »En sundhedsdag har meget til fælles med en aspargesfest! En sund og oven i købet velsmagende specialitet fra regionen kan udgøre et godt bidrag til at gøre noget for at bevare sundheden og det almene velbefindende.«

I en artikel i Bonner Generalanzeiger Online fra den 14. maj 2007 hedder det under overskriften »Bornheimer Spargel går som varmt brød«, at festens tema ikke blot var asparges, men også havde en europæisk dimension, da der udover borgmesteren også deltog Ruth Hieronymi og konsuler fra forskellige europæiske lande. Billedteksten lyder »Europa og aspargesen lokker«. Sidestillingen af kontinentet med produktet viser, hvilken enorm betydning »Bornheimer Spargel« har for regionen.

Nabobyerne Brühl og Bornheim markedsførte sig i 2008 som turistdestination i en avisartikel med overskriften »En fryd for øjet og for ganen« med sloganet »Brühl og Bornheim — altid en aspargeslængde længere fremme«. Dette viser, at også kommunerne benytter »Bornheimer Spargels« ry til at promovere sig selv. Samme slogan benyttes også at »Die Bonner Burgenrunde«, en lokal cykelguide.

En avisartikel fra den 19. maj 2006 havde overskriften »Asparges fra Brühl-Bornheim — et virkelig godt produkt«.

Ifølge en anden avisartikel blev det i en analyse af Bornheim bymidtes stærke og svage sider nævnt, at Bornheim i aspargesen har en lokal specialitet. I Rheinland Naturparks udgivelse »Kostbarheiten der Region aus Brühl & Bornheim (2009)« omtales »Bornheimer Spargel« som »det kendteste produkt fra området omkring Rhinen«, et produkt der også værdsættes af kendere uden for regionen.

I en avisartikel fra den 14. marts 2012 omtales byen Bornheims planer om for fremtiden officielt at kalde sig »Bornheim — Die Spargelstadt« (Bornheim — Aspargesbyen). Dette viser, hvilken enorm anseelse »Bornheimer Spargel« nyder hos kommunen.

En sammenligning af priser bekræfter, at »Bornheimer Spargel« nyder særlig høj anseelse. Sammenligningen af priser fra høstsæsonen 2009-2011 (april — juni) viser, at asparges med betegnelsen »Bornheimer Spargel« altid opnåede priser, der tydeligt lå mere end 10 % over de priser, som asparges, der markedsføres under betegnelsen »Deutscher Spargel« (tyske asparges), opnåede.

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

De særlig karakteristiske, stærke og krydrede smag hidrører fra de særlige jordbundsforhold og klimatiske betingelser, under hvilke produktet dyrkes. Den sandede jordbund sikrer en ensartet vækst, og laget af ler nedenunder afgiver mineraler. Aspargesenes særlige friskhed og bløde konsistens skyldes jordbunden i det geografiske område, som er særlig velegnet til asparges, og behandlingen efter høst med en maksimal opbevaringstid i vand på seks timer.

De særlig gode smagsegenskaber, de lokale aspargesdyrkeres ekspertise som resultat af en lang tradition samt produktets lange historie er grundene til »Bornheimer Spargels« høje anseelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

Markenblatt nr. 27 af 3. juli 2009, del 7a-aa, s. 12.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/6200>

⁽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, retsfor skrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA