

Den Europæiske Unions Tidende

C 326



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

56. årgang

12. november 2013

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	IV Oplysninger	

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

Europa-Kommissionen

2013/C 326/01	Euroens vekselkurs	1
2013/C 326/02	Udtalelse afgivet af Det Rådgivende Udvalg for Kartel- og Monopolspørgsmål på dets møde den 26. november 2012 om et udkast til afgørelse i sag COMP/C.39654 — Thomson Reuters RIC-koder — Referent: Luxembourg	2
2013/C 326/03	Høringskonsulentens endelige rapport — RIC-koder (COMP/39.654)	3
2013/C 326/04	Resumé af Kommissionens afgørelse af 20. december 2012 om en procedure i henhold til artikel 102 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde og artikel 54 i EØS-Aftalen (Sag COMP/D2/39.654 — RIC-koder) (meddelt under nummer C(2012) 9635) ⁽¹⁾	4

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2013/C 326/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	7
2013/C 326/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
2013/C 326/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV) ⁽¹⁾	9
2013/C 326/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	10

ANDET

Europa-Kommissionen

2013/C 326/09	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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	11
---------------	---	----



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

11. november 2013

(2013/C 326/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3394	AUD	australske dollar	1,4314
JPY	japanske yen	132,86	CAD	canadiske dollar	1,4026
DKK	danske kroner	7,4586	HKD	hongkongske dollar	10,3843
GBP	pund sterling	0,83810	NZD	newzealandske dollar	1,6262
SEK	svenske kroner	8,7967	SGD	singaporeanske dollar	1,6720
CHF	schweiziske franc	1,2328	KRW	sydkoreanske won	1 436,57
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	13,8735
NOK	norske kroner	8,2065	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1587
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,6218
CZK	tjekkiske koruna	26,996	IDR	indonesiske rupiah	15 483,47
HUF	ungarske forint	297,29	MYR	malaysiske ringgit	4,2858
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	58,420
LVL	lettiske lats	0,7028	RUB	russiske rubler	43,8100
PLN	polske zloty	4,2045	THB	thailandske bath	42,359
RON	rumænske leu	4,4535	BRL	brasilianske real	3,1002
TRY	tyrkiske lira	2,7286	MXN	mexicanske pesos	17,6466
			INR	indiske rupee	84,7040

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

Udtalelse afgivet af Det Rådgivende Udvalg for Kartel- og Monopolspørgsmål på dets møde den 26. november 2012 om et udkast til afgørelse i sag COMP/C.39654 — Thomson Reuters RIC-koder

Referent: Luxembourg

(2013/C 326/02)

1. Det Rådgivende Udvalg er enig i de konkurrenceproblemer, som Kommissionen påviste i sit udkast til afgørelse, som blev meddelt Det Rådgivende Udvalg den 12. november 2012 efter artikel 102 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde og artikel 54 i EØS-aftalen.
2. Det Rådgivende Udvalg er enig med Kommissionen i, at proceduren over for Thomson Reuters kan afsluttes med en afgørelse i henhold til artikel 9, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1/2003.
3. Det Rådgivende Udvalg er enig med Kommissionen i, at de tilsagn, som Thomson Reuters har afgivet, er passende, nødvendige og proportionelle og bør gøres retligt bindende for Thomson Reuters.
4. Det Rådgivende Udvalg er enig med Kommissionen i, at der på baggrund af de tilsagn, som Thomson Reuters har afgivet, ikke længere er grund til, at Kommissionen griber ind over for virksomheden, jf. dog artikel 9, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1/2003.
5. Det Rådgivende Udvalg anmoder Kommissionen om at tage hensyn til alle de øvrige punkter, der blev fremdraget under drøftelserne.
6. Det Rådgivende Udvalg henstiller, at dets udtalelse offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Høringskonsulentens endelige rapport ⁽¹⁾**RIC-koder****(COMP/39.654)**

(2013/C 326/03)

- (1) Den 30. oktober 2009 besluttede Kommissionen at indlede en procedure mod Thomson Reuters Corporation og virksomheder under dens direkte og indirekte kontrol, herunder Reuters Limited (benævnt »Thomson Reuters«), for misbrug af dominerende markedsstilling på det globale marked for konsoliderede realtidsdatafeeds.
- (2) Den 19. september 2011 vedtog Kommissionen en foreløbig vurdering i henhold til artikel 9, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1/2003 ⁽²⁾ og meddelte Thomas Reuters dette den 20. september 2011. Det blev konkluderet i den foreløbige vurdering, at Thomson Reuters var dominerende på det globale marked for konsoliderede realtidsdatafeeds, og at Thomson Reuters' restriktive licenspraksis for så vidt angår brugen af RIC-koder (Reuters Instrument Codes), udgjorde en overtrædelse af artikel 102 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde og artikel 54 i EØS-aftalen.
- (3) Den 8. november 2011 afgav Thomson Reuters sine første tilsagn med henblik på at afhjælpe de konkurrenceproblemer, som Kommissionen havde påvist i sin foreløbige vurdering. Den 14. december 2011 offentliggjorde Kommissionen en meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende* i henhold til artikel 27, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1/2003, der indeholdt et resumé af sagen, de afgivne tilsagn og en anmodning til tredjeparter om at fremsætte bemærkninger til Thomson Reuters' tilsagn ⁽³⁾. Som følge af de modtagne bemærkninger indsendte Thomson Reuters reviderede tilsagn den 27. juni 2012. Den 12. juli 2012 igangsatte Kommissionen endnu en markedstest og offentliggjorde de reviderede tilsagn ⁽⁴⁾.
- (4) Respondenterne kritiserede en række forhold i de reviderede tilsagn. Kommissionen gjorde i sin afgørelse i henhold til artikel 9, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1/2003 de ændrede tilsagn, som Thomson Reuters afgav den 7. november 2012, bindende, således som revideret som følge af de bemærkninger, der blev fremsat ved den anden markedstest. På baggrund af de reviderede tilbudte tilsagn finder Kommissionen ikke længere nogen grund til at gribe ind.
- (5) Jeg har ikke hidtil modtaget nogen henvendelser eller klager fra nogen af parterne om proceduren i denne sag ⁽⁵⁾. I lyset af ovenstående finder jeg, at alle parternes proceduremæssige rettigheder i denne sag er blevet respekteret.

Bruxelles, den 29. november 2012.

Michael ALBERS

⁽¹⁾ I henhold til artikel 16 og 17 i afgørelse 2011/695/EU vedtaget af formanden for Europa-Kommissionen af 13. oktober 2011 om høyringskonsulentens funktion og kompetenceområde under behandlingen af visse konkurrencesager, EUT L 275 af 20.10.2011, s. 29 (»afgørelse 2011/695/EU«).

⁽²⁾ Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 af 16. december 2002 om gennemførelse af konkurrencereglerne i traktatens artikel 81 og 82, EFT L 1 af 4.1.2003, s. 1.

⁽³⁾ Meddelelse fra Kommissionen i henhold til artikel 27, stk. 4, i Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 i sag COMP/39.654 — RIC-koder (EUT C 364 af 14.12.2011, s. 21).

⁽⁴⁾ Meddelelse fra Kommissionen i henhold til artikel 27, stk. 4, i Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 i sag COMP/39.654 — RIC-koder (EUT C 204 af 12.7.2012, s. 44).

⁽⁵⁾ I henhold til artikel 15, stk. 1, i afgørelse 2011/695/EU kan parter, som tilbyder at afgive tilsagn efter artikel 9 i forordning (EF) nr. 1/2003, på et hvilket som helst tidspunkt i proceduren henvende sig til høyringskonsulenten for at sikre, at de på effektiv vis kan udøve deres proceduremæssige rettigheder.

Resumé af Kommissionens afgørelse**af 20. december 2012****om en procedure i henhold til artikel 102 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde og artikel 54 i EØS-Aftalen****(Sag COMP/D2/39.654 — RIC-koder)***(meddelt under nummer C(2012) 9635)***(Kun den engelske udgave er autentisk)****(EØS-relevant tekst)**

(2013/C 326/04)

Den 20. december 2012 vedtog Kommissionen en afgørelse vedrørende en procedure efter artikel 102 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde. I overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 30 i Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 ⁽¹⁾ offentliggør Kommissionen hermed parternes navne og afgørelsens hovedindhold, herunder eventuelt pålagte sanktioner, idet den tager hensyn til virksomhedernes berettigede interesse i, at deres forretningshemmeligheder ikke afsløres.

- (1) Den 30. oktober 2009 besluttede Kommissionen at indlede en procedure mod Thomson Reuters Corporation og virksomheder under dens direkte og indirekte kontrol, herunder Reuters Limited (benævnt »Thomson Reuters«), for misbrug af sin dominerende markedsstilling på det globale marked for konsoliderede realtidsdatafeeds. Kommissionen vedtog en foreløbig vurdering den 19. september 2011 i henhold til artikel 9, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1/2003 ⁽²⁾ og meddelte Thomson Reuters dette den 20. september 2011.
- (2) Thomson Reuters er en global udbyder af finansielle oplysninger til professionelle i sektoren for finansielle tjenesteydelser. Ifølge den foreløbige vurdering har Thomson Reuters en dominerende stilling på det verdensomspændende marked for konsoliderede realtidsdatafeeds. Thomson Reuters kan have misbrugt sin dominerende stilling ved at have pålagt sine kunder visse restriktioner i brugen af RIC-koder (Reuters Instrument Codes). RIC-koder er korte, alfanumeriske koder, der er udviklet af Thomson Reuters til at identificere værdipapirer og hvor de handles.
- (3) Thomson Reuters forbyder sine kunder at anvender RIC-koder til at hente data fra andre leverandørers realtidsdatafeeds og tillader ikke tredjeparter at oprette og vedligeholde mappingtabeller med RIC-koder, der kunne åbne mulighed for, at Thomson Reuter-kundernes systemer kunne arbejde sammen med konsoliderede realtidsdatafeeds fra andre leverandører. Kommissionen konkluderer foreløbig, at denne praksis lægger betydelige hindringer i vejen for at skifte leverandør af datafeeds, og at den udgør misbrug af en dominerende stilling efter artikel 102 i traktaten og artikel 54 i EØS-aftalen.
- (4) Thomson Reuters er ikke enig i Kommissionens foreløbige vurdering, men har ikke desto mindre tilbudt at afgive visse tilsagn i henhold til artikel 9, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1/2003 for at afhjælpe de konkurrenceproblemer, Kommissionen har påpeget. Den 8. november 2011 indsendte Thomson Reuters sit første tilbud om tilsagn, som skulle afhjælpe de problemer, som Kommissionen havde påvist i sin foreløbige vurdering. Den 14. december 2011 offentliggjorde Kommissionen en meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende* i henhold til artikel 27, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1/2003, som indeholder et resumé af sagen og de afgivne tilsagn, og hvori tredjeparter blev opfordret til at indsende bemærkninger til Thomson Reuters' afgivne tilsagn ⁽³⁾. Som følge af de modtagne bemærkninger indsendte Thomson Reuters et revideret tilbud om tilsagn den 27. juni 2012. Den 12. juli 2012 igangsatte Kommissionen endnu en markedstest og offentliggjorde de reviderede tilsagn ⁽⁴⁾.
- (5) Den 7. november 2012 afgav Thomson Reuters nogle yderligere reviderede tilsagn (»foreslåede tilsagn«). De foreslåede tilsagn går ud på at tilbyde en licens (ERL-licens) til dem af deres kunder, der allerede abonnerer på et af Thomson Reuters' konsoliderede realtidsdatafeeds, når de ansøger om denne licens, og den skal dække alle de applikationer, som kunderne har licens til gennem Thomson

⁽¹⁾ EFT L 1 af 4.1.2003, s. 1. Ændret ved forordning (EF) nr. 411/2004 (EUT L 68 af 6.3.2004, s. 1).

⁽²⁾ Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 af 16. december 2002 om gennemførelse af konkurrencereglerne i traktatens artikel 81 og 82, (EFT L 1 af 4.1.2003, s. 1).

⁽³⁾ Meddelelse fra Kommissionen i henhold til artikel 27, stk. 4, i Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 i sag COMP/39.654 — RIC-koder (EUT C 364 af 14.12.2011, s. 21).

⁽⁴⁾ Meddelelse fra Kommissionen i henhold til artikel 27, stk. 4, i Rådets forordning (EF) nr. 1/2003 i sag COMP/39.654 — RIC-koder (EUT C 204 af 12.7.2012, s. 44).

- Reuters' tjenesteydelser inden for konsoliderede realtidsdatafeeds. Dette inkluderer serverbaserede applikationer og tilknyttede downstream enkeltbrugerapplikationer (View Charge Interface), som har til formål at vise, validere og behandle de udsendte data. I forbindelse med globale datafeedlicenser vedrører de foreslåede tilsagn alle interne applikationer (inklusive alle desktop-baserede applikationer), som der er givet en global datafeedlicens til. De foreslåede tilsagn omfatter ikke brugen af realtidsmarkedsdata, som der er givet licens til individuelt brug til som en del af Thomson Reuters' pakkede desktoptjenesteydelser (Packaged Desktop Service) ⁽¹⁾.
- (6) ERL-licensen giver kunderne mulighed for at erhverve licens til yderligere brugsrettigheder til RIC-symbolgien med henblik på at skifte leverandør af konsoliderede realtidsdatafeeds. Denne licens vil gøre det muligt for dem mod et månedligt gebyr at anvende RIC-koder til at hente finansielle realtidsdata fra konsoliderede realtidsdatafeeds fra Thomson Reuters' konkurrenter med det formål at flytte nogle eller alle deres serverbaserede og desktop-baserede applikationer over til alternative leverandører af konsoliderede realtidsdatafeeds.
- (7) Endvidere vil Thomson Reuters i forbindelse med de foreslåede tilsagn levere regelmæssige og rettidige opdateringer af de relevante RIC-koder til indehavere af ERL-licenser, herunder eventuelle nødvendige oplysninger om krydsreferencer i forbindelse med RIC-koderne, f.eks. relevant handelssted, kilde, officiel kode, valuta eller beskrivelse. Disse opdateringer vil blive gjort tilgængelige med samme frekvens som opdateringer til Thomson Reuters' kunder.
- (8) De foreslåede tilsagn gælder kunder, der ønsker helt eller delvist at skifte fra Thomson Reuters' konsoliderede realtidsdatafeeds til alternative konsoliderede realtidsdatafeeds (fuldstændigt skift), og kunder, der ønsker at abonnere på konsoliderede realtidsdatafeeds fra tredjeparter såvel som på Thomson Reuters' konsoliderede realtidsdatafeeds uden at skifte helt væk fra sidstnævnte (delvist skift). Kunderne vil ikke være tvunget til at tegne nye abonnemeter eller fortsat abonnere på Thomson Reuters' data eller andre tjenesteydelser, efter at de har købt en ERL-licens.
- (9) Thomson Reuters kunder vil kunne abonnere på en ERL-licens i en periode på fem år fra ikrafttrædelsesdatoen ⁽²⁾. I stedet for at abonnere på ERL-licensen i den femårige periode kan en kunde for 150 USD om måneden købe en option på at abonnere på ERL-licensen. Denne option kan udnyttes inden for to år efter den indledende femårsperiode. På den måde vil Thomson Reuters' kunder i henhold til de foreslåede tilsagn i realiteten have en syvårig periode, hvori de kan abonnere på ERL-licensen. Når abonnementet er tegnet bliver ERL-licensen tildelt kunderne for bestandigt, forudsat at de betaler det relevante gebyr.
- (10) Den foreslåede licens kan anvendes i hele verden, forudsat at kunden rent faktisk har forretningstransaktioner i EØS.
- (11) De foreslåede tilsagn giver tredjepartsudviklere mulighed for at udvikle og vedligeholde et skiftværktøj. Mod et månedligt licensgebyr kan tredjepartsudviklere anvende og lagre RIC-koderne i det skiftværktøj, de udvikler. Tredjepartsudvikleres rettigheder er fastsat i en separat licens, som er inkluderet i bilag II i de foreslåede tilsagn. Tredjepartsudviklere må få støtte af alternative sælgere af konsoliderede realtidsdatafeeds til mapping af den pågældende sælgers symbolgi og må dele informationer (dog ikke RIC-koder) og samarbejde tæt med andre om design, opbygning, vedligehold, salg af og reklameiltag for skiftværktøjet.
- (12) Tredjepartsudviklere må ikke være sælgere, videresælgere eller videredistributører af markedsdata, som kræver symbolgi for at kunne identificere og navigere i disse, eller udviklere, som direkte eller indirekte kontrollerer, er kontrolleret af eller er under en sådan sælger, videresælger eller videredistributør af markedsdatas fælles kontrol.
- (13) Thomson Reuters udpeger en tilsynsførende, som skal godkendes af Kommissionen, til at kontrollere, at virksomheden overholder de foreslåede tilsagn i en periode på syv år fra ikrafttrædelsesdatoen.
- (14) Det er Kommissionens opfattelse, at de foreslåede tilsagn er tilstrækkelige til at løse de påviste konkurrenceproblemer. De foreslåede tilsagn blev gjort bindende for Thomson Reuters ved Kommissionens afgørelse af 20. december 2012, jf. artikel 9, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1/2003. På baggrund af tilsagnene konkluderes det også i afgørelsen, at Kommissionen ikke længere har nogen grund til at gribe ind.

⁽¹⁾ Ethvert kommercielt tilbud, der giver kunden ret til individuel brug af indholdet, herunder (men ikke kun) markedsdata samt brug af en tilknyttet softwarepakke (uanset om kunden vælger at bruge dele eller hele indholdet af det konsoliderede realtidsdatafeed eller dele eller hele indholdet af softwarepakken). Thomson Reuters giver licens til pakkede desktoptjenesteydelser under separate handels- og brugsrestriktioner via virksomhedens tjenesteydelser inden for konsoliderede realtidsdatafeeds, som f.eks. i) 3000Xtra, ii) Eikon, iii) Trader, iv) Station, v) Thomson One sammen med varianter heraf og tilknyttede licenser og vi) tilbageværende licenser fra de gamle tjenesteydelser Thomson Reuters 2000 og 3000 i det omfang, der ikke på stort set samme grundlag er blevet givet licens til realtidstjenesteydelserne.

⁽²⁾ Datoen ligger ikke senere end seks måneder efter den dato, Thomson Reuters får meddelelse om Europa-Kommissionens endelige afgørelse, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 1/2003.

- (15) Den 26. november 2012 blev Det Rådgivende Udvalg for Kartel- og Monopolspørgsmål hørt. Høringskonsulentens endelige rapport blev offentliggjort den 29. november 2012.
-

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 326/05)

1. Den 4. november 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Triton Managers IV Limited og TFF IV Limited i deres egenskab af komplementarer i Triton Fund IV, som er en del af Triton-koncernen (»Triton«, Det Forenede Kongerige), gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Bosch Rexroth Pneumatic Holding BV (»Bosch Rexroth«, Tyskland), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Triton: er aktiv inden for investering i mellemstore virksomheder, der har hovedkvarter i Nordeuropa, og navnlig i Øst- og Tyskland, Schweiz og de nordiske lande
 - Bosch Rexroth: er et holdingselskab for Bosch Rexroth Pneumatic Business, som er aktivt inden for trykluftsteknologi, navnlig i forbindelse med den industrielle anvendelse heraf og segmenterne for lastvogne, flåde fartøjer og kædedrev.
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.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 326/06)

1. Den 5. november 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Medtronic Vascular Holdings (Irland), der kontrolleres af Medtronic Inc. (»Medtronic«, USA), og Backston Management Limited (Cypern), som i sidste instans kontrolleres af Renova Investment Group Ltd (»Renova Group«, Den Russiske Føderation), gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over hele LLC Stentex (»Stentex«, Den Russiske Føderation), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Medtronic er aktiv på verdensplan inden for udvikling og meddelelse af licens på intellektuelle ejendomsrettigheder i forbindelse med medicinsk teknologi og medicinsk udstyr
- Renova Group er en koncern, der består af investeringsfonde, som er aktive inden for kapitalforvaltning og direkte porteføljeinvestering, og som ejer og forvalter aktiver inden for metaller, minedrift, maskinbygning, anlægsarbejde, energi, telekommunikation m.m. i Rusland, Europa, Sydafrika og USA
- Stentex planlægger at fremstille og sælge kardiiovaskulært udstyr (navnlig koronarstents og dertil knyttede fremføringsmidler) i Den Russiske Føderation og potentielt i Hviderusland og i Kasakhstan.

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.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV)

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 326/07)

1. Den 4. november 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Bolton Group International Srl (»Bolton«, Italien) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Tri-Marine Holdings Coöperatief UA (Nederlandene), Tri Marine US Holdings, LLC (USA), Cape Fisheries Holdings, LP (USA) og CFH GP, LLC (USA), der sammen udgør Tri Marine-koncernen, jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Bolton fremstiller masseproducerede forbrugsvarer inden for følgende industrisektorer: i) fødevarer, ii) husholdningsprodukter, iii) personlig pleje og sundhed, iv) skønhedsprodukter og v) klæbemidler og lim. I fødevarersektoren er Bolton hovedsageligt aktiv inden for fiskekonserves, navnlig inden for fremstilling og salg af tunfiskekonserves og andre konserverede produkter med pelagiske fisk
- TRI Marine-koncernen er aktiv inden for forsyningskæden for fiskekonserves, navnlig inden for tunfiskeri, handel med og forarbejdning af tun og andre pelagiske fisk.

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

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 326/08)

1. Den 4. november 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Fondo Strategico Italiano (»FSI«, Italien), der kontrolleres af Cassa Depositi e Prestiti SpA (»CDP«, Italien), gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol over hele Ansaldo Energia (»AEN«, Italien), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— FSI: holdingselskab, hvis opgave er at fremme den økonomiske vækst og infrastruktur i Italien

— AEN: elgenereringssystemer og -komponenter.

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.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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 326/09)

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

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»QUESO DE MURCIA AL VINO«

EF-Nr.: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

⁽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.

2. Type ændring

- 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
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger

3. Ændringer

Indledning

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de Murcia« er blevet adskilt fra specifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de Murcia al vino«. Den tekst, der ikke vedrører den pågældende betegnelse (»Queso de Murcia al vino«) udgår af den nye varespecifikation.

De foretagne ændringer og grundene hertil fremgår af nedenstående.

Varebeskrivelse

- Råvare: mælk
 - Kravene vedrørende kintal og tilstedeværelse af farmakologisk aktive stoffer er blevet tilpasset kravene i gældende lovgivning.
 - Henvisningen til de egenskaber, mælken bestanddele skal udvise »på gården«, udgår, eftersom de opstillede krav skal overholdes af den mælk, der skal anvendes som råvare til produktion af beskyttede oste, og disse krav skal overholdes til enhver tid, uanset om mælken befinder sig på gården eller på osterierne.
 - Mælken laveste fedtindhold reduceres fra 5 % til 4,7 %.

Fedtindholdet i mælken fra geder af racen Murciano-Granadina fra husdyrbrug i Murcia-regionen i Granada falder gradvist i årets første seks måneder og når sit laveste niveau (4,7 %) i juli.

Mælkeproduktionen på de 176 gedehold, som er opført i reguleringsorganets register over husdyrbrug, steg til 17 914 841 liter i 2012. Kun 3 127 613 liter heraf bruges til fremstilling af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, under forudsætning af at prøver viser, at mælken har et fedtindhold på mindst 5 %, jf. kravet i den oprindelige varespecifikation.

Denne ændring foreslås ud fra et fremtidigt scenarie, idet det forventes, at de senere års vedvarende stigning i produktionen af denne type ost vil kræve øgede mængder mælk fra disse husdyrbrug. Derudover skal det nævnes, at der i den oprindelige varespecifikation fastsættes et krav om et fedtindhold på mindst 5 %, men dette er det gennemsnitlige tal for denne gederace set over et helt år. Det er et meget generisk tal, og det kan bekræftes, at det hverken beskriver eller tager hensyn til fedtindholdets cykliske udvikling, der normalt kan nå ned på minimumsværdier, som ligger tæt på det tal, der anføres i denne ansøgning om ændring.

- Syreindholdet måles udelukkende efter pH-værdien, da dette er mere nøjagtigt end måling i Dornic-grader.

— Færdigt produkt

Ostene er blevet gjort større for at efterkomme den nye efterspørgsel på markedet. I denne forbindelse er der blevet foretaget en ny analyse med henblik på at finde den nedre og øvre grænse for de nye markedsførte produkter (ved hjælp af de nye parametre i punkt E i den nye varespecifikation »Produktionsmetode«), som viste, at de fysiske, kemiske og organoleptiske karakteristika i den oprindelige varespecifikation overholdes.

Fysiske karakteristika

Den nye varespecifikation indeholder følgende krav som følge af tilpasningen til de nye tilladte størrelser:

- Vægt: fra 300 g til 2,6 kg.
- Største diameter: 190 mm.
- Største højde: 100 mm.
- Forhold diameter/højde: mindst 1,5-højest 2,2.

Disse karakteristika resumerer og forenkler oplysningerne i den oprindelige varespecifikation. De fastsætter den største diameter og højde for ostestykkerne og indfører et forhold mellem diameter og højde for at sikre ostenes proportionalitet.

Det beskrevne forhold mellem diameter og højde (1,5-2,2) stammer endvidere fra forholdet mellem mindste og største højde (7-9 cm) og diameteren (12-18 cm) i den oprindelige varespecifikation. Dette forhold sikrer, at osten bevarer sin oprindelige form, uanset hvilken formstørrelse de enkelte osterier anvender, forudsat at den vejer mellem 300 g og 2 600 g.

Der vedlægges en undersøgelse fra universitetet i Murcia (vurderingsrapport om de foreslåede ændringer af den murcianske BOB-vinosts fysiske karakteristika), i hvilken det konkluderes, at de nye størrelser bevarer de oprindelige kemiske og organoleptiske karakteristika.

Organoleptiske karakteristika

Afsnittet om organoleptiske karakteristika er blevet udvidet med en mere detaljeret beskrivelse af skorpe og masse.

Den nye varespecifikation er blevet udvidet og ændret med følgende beskrivelse:

SKORPE:

- Konsistens: fast.
- Farve: rødbrun-violet.
- Udseende: glat skorpe (uden aftryk), fin og uden revner, lige eller let buede sider.

MASSE:

- Konsistens: fast og elastisk.
- Tekstur: ensartet, cremet, blød og uden korn.
- Udseende/struktur: massen kan være uden huller eller med huller af mekanisk oprindelse.

- Farve: mat hvid med nuancer fra elfenbensfarvet til gulbrun i de mest modnede stykker.
- Aroma: gennemsnitlig til lav intensitet. Mælke- og dyreagtige (ged)noter. Duften af rødvin eller vinkælder kan spores i skorpens yderste lag.
- Smag: lav til middel intensitet, men vedvarende. Gennemsnitlig syrlighed og salte basisnoter. Kan have noter af friske mælkeagtige aromaer (gedemælk, fløde/smør). Syrligheden mindskes med alderen, mens saltheden og aromaen bliver stærkere.

Bevis for, at produktet har oprindelse i området

Nedenstående krav er blevet indført for til enhver tid at beskytte produktets oprindelse:

»Osterierne skal have produktionssystemer, der forhindrer, at produktet blandes med andre produkter«.

På samme måde skal produktet i modnings- og lagringslokalerne være behørigt mærket og holdes adskilt fra andre oste, der ikke er omfattet af denne beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Der henvises til mængden af kontroletiketter, som anvendes af de osteproducerende virksomheder baseret på mængden og størrelsen af den producerede ost samt de formater, den sælges i (hel ost, portioner, skiveskåret og revet).

Beskrivelse af produktionsmetoden

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de Murcia al vino« fastlægger med udgangspunkt i den etablerede racestandard de morfologiske krav, som hungederne af Murciana-race skal overholde, når deres mælk skal anvendes til produktion af oste, som er omfattet af denne betegnelse. På tidspunktet for den oprindelige varespecifikations udarbejdelse blev der ikke taget hensyn til genetisk drift, hvilket gør det nødvendigt at indføre en ændring i den nye varespecifikation, som tillader 3 % morfologiske defekter i dyr af Murciana-racen som følge af genetisk drift.

Ændringer, som giver en mere detaljeret beskrivelse af produktionsmetoden

- Begrænsningen af malkehyppigheden til en gang om dagen udgår. Dette skyldes de teknologiske fremskridt, der er blevet gjort inden for malkeudstyr og mælke kvalitetskontrolsystemer i de senere år, som betyder, at disse geder kan malkes to gange om dagen ligesom alle andre mælkeproducerende gede- og fåreracer.
- Der er føjet en beskrivelse af valleudskillelsesfasen til ostemassebearbejdningsfasen med henblik på at beskrive bearbejdningsmetoden nærmere. Følgende afsnit er indsat:

»Når ostemassen er bearbejdet, udskilles den opståede valle, hvorefter ostemassen er klar til formning«.

Ordet »passende« udgår fra henvisningen til ostemassens konsistens, da der ikke er tale om et specifikt krav.

- De mulige måder, hvorpå ostemassen kan puttes i formene, er blevet fastlagt: »manuelt eller mekanisk«.
- Der er tilføjet et afsnit om udtagning af osten fra formen med henblik på at give en mere detaljeret beskrivelse af processen:

»Udtagning af osten fra formen. Når den tid, det tager at presse ostemassen, er gået, tages ostene ud af formene.«

- Modningsfasen afgrænser sammen med vende- og vaskefasen perioden for ostens nedsænkning i vinbad under modning. Den fastsætter endvidere mindstetiden for modning af stykker på 500 g eller mindre til 30 dage.
- I modningsfasen nedsænkes den murcianske vinost i et bad af rødvin, som er produceret i Murcia-regionen, og som er omfattet af nogle af regionens anerkendte geografiske betegnelser, herunder Monastrell-vinen, der er områdets mest repræsentative og karakteristiske vin. Ifølge en gennemgang af forskellige litterære kilder er disse vine kendetegnet ved deres stærke farve, generelt en intens rød-lilla farve med et violet skær, og deres høje indhold af kemiske bestanddele såsom tanniner, polyphenoler og anthocyaniner, som i sidste ende giver osteskorpens dens karakteristiske farve og smag. Henvisningen til »doble pasta« i varespecifikationen udgår, da dette kendetegn ikke er defineret eller karakteriseret i den relevante lovgivning. I praksis regulerer de enkelte osterier antallet af vinbade, den tid, ostene tilbringer i badene, og den hyppighed, hvormed vinen skiftes, idet de empirisk søger at optimere kombinationen af disse faktorer for at opnå det ønskede resultat med hensyn til skorpens farve og aroma i henhold til varespecifikationens krav.

Ændringer vedrørende produktionsmetoden

- Henvisningen til, at mælken filtreres, udgår, da det aktuelle malkesystem omfatter et filter, hvilket gør denne fase overflødig. Det samme gælder mælk, der overføres til og lagres i en tank og efterfølgende pasteuriseres, da tankene og pasteuriseringsudstyret er forsynet med filtre til fjernelse af urenheder i mælken.
- Koaguleringstiden nedsættes fra 40 til 60 minutter til 30 til 60 minutter. Grunden hertil er:
 - at der findes nye typer osteløbe på markedet med forskellig intensitet og mere aktive gærarter.
 - at de små ændringer i mælkens sammensætning (fedt- og proteinindhold) afhænger af punktet på laktationskurven, da mælken blev produceret.
- I fasen med skæring af ostemassen udgår angivelsen af størrelsen på de ostekorn, der opstår ved skæringen, da dette betragtes som et kriterium, som de enkelte virksomheder bør fastsætte afhængigt af deres fremstillingsproces. Under alle omstændigheder skal slutproduktet opfylde de krav, der opstilles i varespecifikationen.
- Presningstiden nedsættes fra 2 til 4 timer til 1 til 4 timer. Grunden hertil er, at de nye og mindre ostestørrelser kræver kortere presningstid.
- Kravet om en saltkoncentration på højst 20° Bé udgår. Det tidsrum, i hvilket produktet befinder sig i saltopløsningen, fastholdes, og operatøren fastsætter frit opløsningens koncentration, under forudsætning af at slutproduktet opfylder kravene i varespecifikationen.
- Modningslokalernes relative luftfugtighed er blevet tilpasset de nuværende arbejdsmetoder og er blevet ændret fra mindst 80 % til 70-90 %, uden at dette berører de krav, der stilles til slutprodukterne i varespecifikationen.

Ændringer i overensstemmelse med gældende lovgivning

- Opbevaringstemperaturen og systemerne til indsamling og transport af mælken skal overholde kravene i den relevante lovgivning (transport i køletankbiler, og temperaturen i tanken skal være ≤ 6 °C).
- De enzymer, der anvendes i ostemassen, skal ikke længere være accepteret af kontrolinstansen, men skal overholde den relevante lovgivning (godkendelsesnummer og certificeret til brug i fødevarer).

- De forskellige forme, der findes på markedet, og som er tilladt i henhold til den relevante lovgivning (godkendelsesnummer og certificeret til brug i fødevarer), kan anvendes uden kontrolinstansens forudgående godkendelse, under forudsætning af at de har en passende størrelse, så ostene har den fastlagte form og vægt samt de fastlagte dimensioner efter modning.

Tilknytning

Nogle af aspekterne i forbindelse med og afsnittene om det geografiske områdes egenart er blevet gjort klarere og kortere.

Afsnit a) om historien i den oprindelige varespecifikation er blevet ajourført, og nogle afsnit, som kun henviste til frisk eller modnet murciansk ost, udgår, herunder:

»I hele Murcia-regionen har der været tradition for hjemmefremstilling af frisk gedeost« osv.

Nogle oplysninger, der nu er forældede, eller som blot beskriver forholdene i sektoren på tidspunktet for den første registreringsansøgnings indgivelse, udgår ligeledes:

»som nu går under betegnelsen Acrimur og omfatter 54 murcianske husdyravlere, har ansvaret for driftsregisteret for racen, for racens opretholdelse og for mælkekontrollen via Núcleo (Nucleomur)«.

»og inden 2000 vil der dertil komme to nye osterier med en kapacitet på 1 000 l/dag, som for øjeblikket er under opførelse«.

»De oste, som beskyttelsesansøgningen vedrører, var reguleret ved ministeriet for landbrug, husdyravl og fiskeris bekendtgørelse af 11. juni 1990 om specifik regulering af gedeoste, som er omfattet af betegnelsen »Producto de Calidad de Murcia« [murciansk kvalitetsprodukt]. Da der var behov for en dispensation, blev det efter råd fra Kommissionen besluttet at ansøge om en oprindelsesbetegnelse«.

»Sektoren er på det seneste blevet bedre organiseret med oprettelsen af »Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia« (Aquemur) (sammenslutningen af osteproducenter i Murcia-regionen), som består af otte osterier, der producerer ca. 25 000 liter gedemælk om dagen, og som ikke blot arbejder for at bevare regionens ostes særlige kendetegn og forhindre, at mælken sendes ud til andre uvedkommende virksomheder, men også for at forbedre kvaliteten af og prisen for denne mælk og de med mælken producerede oste.«

Nedenstående oplysninger, som ikke underbygger produktionens tilknytning til det omgivende miljø, er bl.a. udgået af afsnit b) om det naturlige miljø:

»Det område, mælken fra den murcianske ged produceres i, og osten herfra fremstilles i, er karakteriseret ved stor topografisk og landskabsmæssig variation« osv.

»Relieffet er komplekst, domineret af de høje Béticas-bjerge mod nordøst. Fra et geologisk synspunkt« osv.

»Området, der blev brugt til afgrøder i 1996« osv.

Bemærkningen om, at denne gederace kun malkes en gang om dagen, udgår af afsnit c) om betingelserne for avl og fodring i den oprindelige varespecifikation. Nogle reproduktionsrelaterede aspekter, som er irrelevante for dette afsnit, f.eks. »genetiske fremskridt, handyrets effekt« osv. udgår også af afsnittet.

Specifikke bestemmelser om skiveskåret, revet og emballeret ost osv.

For at tilgodese de nye markedstendenser kan osten sælges i portioner, skiveskåret eller revet, under forudsætning af at den emballeres, og at dens oprindelse kan identificeres.

Ost i portioner samt skiveskåret og revet ost kan, på samme måde som de hele oste, produceres og efterfølgende emballeres af virksomheder uden for produktionsområdet, der har accepteret og opfylder den opstillede handlingsprotokol for at sikre slutproduktets sporbarhed og oprindelse. Denne ændring foretages med henblik på at efterkomme betragtning 8 i forordning (EF) nr. 1898/2006.

Mærkning

Varespecifikationen omfatter logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de Murcia al vino« for korrekt identifikation af produktet.

Lovgivning

National og regional lovgivning er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»QUESO DE MURCIA AL VINO«

EF-Nr.: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Queso de Murcia al Vino«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Dette er en fed ost af vasket, ukogt, presset masse.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Efter modning har osten følgende karakteristika:

— Fysiske:

Form: cylinderformet med regelmæssige, glatte kanter og let buede sider.

Vægt: fra 300 g til 2,6 kg.

Største diameter: 190 mm.

Største højde: 100 mm.

Forhold diameter/højde: mindst 1,5-højest 2,2.

— Kemiske:

Fedtindhold: mindst 45 % af tørstofindholdet.

Proteinindhold: mindst 32 % af tørstofindholdet.

Tørstofindhold: mindst 55 %.

pH-værdi: mindst 5, når osten tages ud af saltopløsningen.

— Organoleptiske:

SKORPE:

— Konsistens: fast.

— Farve: rødbrun-violet.

— Udseende: glat skorpe (uden aftryk), fin og uden revner, lige eller let buede sider.

MASSE:

— Konsistens: fast og elastisk.

— Tekstur: ensartet, cremet, blød og uden korn.

— Udseende/struktur: massen kan være uden huller eller med huller af mekanisk oprindelse.

— Farve: mat hvid med nuancer fra elfenbensfarvet til gulbrun i de mest modnede stykker.

— Aroma: gennemsnitlig til lav intensitet. Mælke- og dyreagtige (ged) noter. Duften af rødvin eller vinkælder kan spores i skorpens yderste lag.

— Smag: lav til middel intensitet, men vedvarende. Gennemsnitlig syrlighed og salte basisnoter. Kan have noter af friske mælkeagtige aromaer (gedemælk, fløde/smør). Syrligheden mindskes med alderen, mens saltheden og aromaen bliver stærkere.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den mælk, som de oste, der er omfattet af den beskyttede betegnelse, laves af, skal være det fulde naturlige produkt, som kommer fra murcianske geder fra husdyrbrug, der ligger i det geografiske område, og den skal have følgende karakteristika:

— Kimtallet skal være $\leq 1\,500\,000$ pr. ml.

- Ingen farmakologisk aktive stoffer.
- Mælken skal have følgende analytiske egenskaber:
 - Proteinindhold: mindst 3,4 %
 - Fedtindhold: mindst 4,7 %
 - Totalt tørstofindhold: mindst 13,4 %
 - pH-værdi: mindst 6,5.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Gedernes foder er i overensstemmelse med de traditionelle fremgangsmåder og kommer direkte fra græsningsarealerne og/eller underprodukter fra produktionsområdet.

De murcianske geders foder kommer fra:

- Årstidsbestemt græsning på naturlig vegetation, primært kratbevoksninger med ringe ernæringsmæssig værdi, men hvis særlige kendetegn påvirker ostens organoleptiske egenskaber.
- Vedvarende anvendelse af underprodukter, navnlig kornhalm, grene af vinstokke, grene af oliventræer, mandelskaller, citruskvas, rødbedekvas og affald fra konservesindustrien, som er særdeles fremherskende i Murcia-regionen.
- Tilskud af høj ernæringsmæssig værdi, baseret på frø og lucernehø.

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

De forskellige etaper af mælkeproduktionen og fremstillingen og modningen af den murcianske vinost skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

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

»Queso de Murcia al vino« kan sælges i portioner, skiveskåret eller revet, under forudsætning af at den emballeres, og at dens oprindelse kan identificeres.

Ost i portioner samt skiveskåret og revet ost kan, på samme måde som de hele oste, produceres og efterfølgende emballeres af virksomheder uden for produktionsområdet, der har accepteret og opfylder den opstillede handlingsprotokol for at sikre slutproduktets sporbarhed og oprindelse.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Obligatorisk angivelse på etiketter og kontroletiketter: Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Queso de Murcia al vino« eller BOB »Queso de Murcia al vino«.

Derudover skal alle oste være forsynet med en kontroletiket udstedt af reguleringsorganets kontrolinstans med BOB-logoet. Etiketten skal være fastgjort således, at den ikke kan genbruges.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område omfatter alle kommuner i Murcia-provinsen i det sydøstlige Spanien.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

a) Historie

Med hensyn til omdannelsen af de murcianske geders mælk til ost skrev A. Panés i bogen »La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora«, udgivet i 1922, at osten blev produceret i Jumilla og Yecla og spist i de samme byer og endda eksporteret til Alicante. Osten blev modnet ved en proces, hvor mælken blev koaguleret med løbe fra gedekid macereret i vin, og når ostemassen var blevet dannet, blev osten anbragt i små forme og til slut saltet og fugtet med vin gentagne gange. Dette gav osten en fremragende smag, som var yderst værdsat på markedet.

I håndbogen om oste, osteproducenter og osteelskere »Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos« (Canut, 1988) beskrives traditionen med at fremstille gedeost i alle hjem med gedehold i Murcia-regionen, som ikke blot var til eget forbrug, men også blev solgt i lokalområdet.

b) Natur

Murcia-regionen ligger i den tørreste del af Europa, der har sine helt egne, meget anderledes klimaforhold på grund af den ringe nedbørmængde og de høje temperaturer, som betyder, at vandressourcerne er særdeles knappe, og en middelhavstypisk vegetation, som består mest af krat og ikke er særligt rig på græs.

Ud fra husdyravlerens synsvinkel er der masser af græsmarker rige på esparto og planter af læbeblomst- og soløjefamilien, som typisk anvendes i forbindelse med ekstensiv husdyravl.

c) Betingelser for avl og fodring

De murcianske geder er seksuelt aktive hele året, hvilket gør mælkeproduktionen mindre årstidsbetinget.

De traditionelle fremgangsmåder til fodring af geder — med de direkte forsyninger fra den årstidsbestemte græsning, underprodukter og enkelte traditionelle tilskud fra produktionsområdet med høj ernæringsmæssig værdi — giver særlige kendetegn, der påvirker flere af ostens organoleptiske aspekter.

5.2. Produktets egenart

Det første, der giver de murcianske oste deres egenart, er de murcianske geders mælk, som er internationalt anerkendt for det særdeles høje fedt- og proteinindhold, der sammen med produktionsmetoderne gør ostene yderst karakteristiske med hensyn til deres organoleptiske egenskaber, som adskiller dem fra andre oste med tilsvarende udseende.

En anden og ikke mindre væsentlig faktor, som gør disse oste så specielle, er skorpenes farve og aroma, der skyldes nedsænkningen i rødvinsbade. Denne urgamle fremgangsmåde, som er blevet dokumenteret her i regionen, gør produktet særdeles karakteristisk med hensyn til skorpenes naturlige violette farve og betyder, at osten skiller sig helt ud fra de øvrige ostetyper, der produceres i Spanien.

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

Murcia-regionen har op gennem tiderne altid været et geografisk område kendetegnet ved et halvtørt klima, der er velegnet til opdræt af en rustik og produktiv gederace som Murciano-Granadina. De knappe foderressourcer har været favorable for udviklingen af en hel lokal kultur med husdyravl og

ostefremstilling, hvor det menneskelige element har spillet en afgørende rolle med hensyn til udviklingen af strategier for udnyttelse af ressourcerne (især de fattige græsmarker og underprodukter fra landbruget) og omdannelse af et letfordærveligt produkt som mælk til et forarbejdet produkt som denne ost. Den traditionelle osteproduktion har fundet sted i regionen i århundreder, hvor der er blevet anvendt processer og teknikker, som klart kendetegner den murcianske vinost, herunder vask af ostemassen og modning i rødvinbade. Denne aktivitet, som er blevet dokumenteret, sikrede udviklingen og bevaringen af en række menneskelige faktorer, der er knyttet til de tidligere hyrder og osteproducenter, herunder en viden om de lokale produktionssystemer og systemer til forarbejdning af gedemælk, som har gjort det muligt at bevare denne aktivitet og dette produkt frem til i dag.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.

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