

Den Europæiske Unions Tidende

C 361



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

56. årgang

11. december 2013

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
II <i>Meddelelser</i>		
MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
Europa-Kommissionen		
2013/C 361/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
III <i>Forberedende retsakter</i>		
INITIATIVER FRA MEDLEMSSTATERNE		
2013/C 361/02	Initiativ fra Belgien, Bulgarien, Den Tjekkiske Republik, Tyskland, Estland, Grækenland, Spanien, Frankrig, Kroatien, Italien, Cypern, Letland, Litauen, Luxembourg, Ungarn, Malta, Nederlandene, Østrig, Polen, Portugal, Rumænien, Slovenien, Slovakiet, Finland og Sverige vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af afgørelse 2005/681/RIA om oprettelse af Det Europæiske Politiakademi (Cepol)	4

DA

Pris:
3 EUR

(¹) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2013/C 361/03	Euroens vekselkurs	6
---------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2013/C 361/04	Indkaldelse af forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for 2013 om tilskud til transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013 (Kommissionens afgørelse C(2013) 1029 som ændret ved Kommissionens afgørelse C(2013) 8744)	7
2013/C 361/05	Indkaldelse af forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for 2013 om tilskud til transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013 (Kommissionens afgørelse C(2013) 1675 som ændret ved Kommissionens afgørelse C(2013) 8755)	8
2013/C 361/06	Indkaldelser af forslag og relaterede aktiviteter i forbindelse med arbejdsprogrammerne for 2014-2015 under Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020) og under Det Europæiske Atomenergifællesskabs forsknings- og uddannelsesprogram (2014-2018), som komplementerer Horisont 2020	9

ANDET

Europa-Kommissionen

2013/C 361/07	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	10
2013/C 361/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	13



II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 361/01)

Godkendelsesdato	6.11.2013
Referencenummer til statsstøtte	SA.32712 (11/N)
Medlemsstat	Spanien
Region	Galicia
Titel (og/eller modtagerens navn)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Retsgrundlag	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Foranstaltningstype	Støtteordning
Formål	Kompensation for skader, som erhvervsdrivende i fiskerisektoren i Galicia led som følge af stormen »Becky«, der hærgede Galicias kyst den 8. og 9. november 2010.
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	0,06 mio. EUR
Støtteintensitet	100 %
Varighed	—
Økonomisk sektor	A301 — Fiskeri
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	6.11.2013
Referencenummer til statsstøtte	SA.33346 (13/NN)
Medlemsstat	Nederlandene
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Retsgrundlag	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Foranstaltningstype	Støtteordning
Formål	Formålet med foranstaltningen er at bidrage til dækning af udgifterne til oplysnings- og uddannelsesprogrammer med henblik på afsætningen af fiskevarer i detailledet
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	De årlige indtægter fra bidraget er variable og afhænger af følgende faktorer: — den faktisk anvendte sats, der kan være alt lige fra 0 til den maksimale sats (loftet) — antallet (varierende) af salgssteder og erhvervsdrivende og — det årlige budget til aktiviteter til fordel for afsætningen af fisk. De budgetterede indtægter er baseret på en vurdering af de aktiviteter, der skal udføres i løbet af det pågældende år. Den maksimale bidrag er i øjeblikket fastsat til 49,92 EUR om året for hver detailhandler/hvert salgssted.
Støtteintensitet	Indtægterne fra bidraget varierer fra år til år og afhænger af den sats, der anvendes. Støtteintensiteten varierer derfor også fra år til år alt efter den sats, der anvendes, som kan være alt lige fra 0 % til højst 100 %.
Varighed	Indtil den 2. august 2022
Økonomisk sektor	Havfiskerisektoren
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	6.11.2013
Referencenummer til statsstøtte	SA.33347 (13/NN)
Medlemsstat	Nederlandene
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Onderwijsprojecten aanvoersektor
Retsgrundlag	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Foranstaltningstype	Støtteordning
Formål	Formålet med foranstaltningen er at bidrage til dækning af udgifterne til oplysnings- og uddannelsesprogrammer med henblik på afsætningen af fiskevarer i engrosledet
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	De årlige indtægter fra bidragene er variable og afhænger af følgende faktorer: — en tusindedel af værdien af den fisk, som leverandøren leverer — 0,03 EUR pr. ton muslinger, som leverandøren leverer — når det gælder leverandører af rejer, 0,10 EUR pr. kg rejer i skal og 0,30 EUR pr. kg pillede rejer.
Støtteintensitet	Det maksimale årlige bidrag, som gælder for de forskellige leverandører, kan variere afhængigt af, hvor store mængder fisk de leverer.
Varighed	Indtil den 26. september 2022
Økonomisk sektor	Havfiskerisektoren
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Andre oplysninger	—

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

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

III

(Forberedende retsakter)

INITIATIVER FRA MEDLEMSSTATERNE

Initiativ fra Belgien, Bulgarien, Den Tjekkiske Republik, Tyskland, Estland, Grækenland, Spanien, Frankrig, Kroatien, Italien, Cypern, Letland, Litauen, Luxembourg, Ungarn, Malta, Nederlandene, Østrig, Polen, Portugal, Rumænien, Slovenien, Slovakiet, Finland og Sverige vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af afgørelse 2005/681/RIA om oprettelse af Det Europæiske Politiakademi (Cepol)

(2013/C 361/02)

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION
HAR —under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions
funktionsmåde, særlig artikel 87, stk. 2, litra b),under henvisning til initiativ fra Belgien, Bulgarien, Den Tjek-
kiske Republik, Tyskland, Estland, Grækenland, Spanien, Frank-
rig, Kroatien, Italien, Cypern, Letland, Litauen, Luxembourg,
Ungarn, Malta, Nederlandene, Østrig, Polen, Portugal, Rumæ-
nien, Slovenien, Slovakiet, Finland og Sverige, ⁽¹⁾efter fremsendelse af udkast til lovgivningsmæssig retsakt til de
nationale parlamenter,

efter den almindelige lovgivningsprocedure og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 4 i Rådets afgørelse 2005/681/RIA
om oprettelse af Det Europæiske Politiakademi (Cepol)
har Cepol hjemsted i Bramshill, Det Forenede Kongerige.(2) Ved skrivelse af 12. december 2012 og 8. februar 2013
underrettede Det Forenede Kongerige Cepol om, at det
ikke længere ønsker at være hjemsted for Cepol. Ud over
at være hjemsted for Cepol er Bramshill også nationalt
hjemsted for politiuddannelsen ved det nationale agentur
for en forbedret politiindsats (National Policing Impro-
vement Agency), som Det Forenede Kongerige har
besluttet at erstatte med et nyt politiakademi, som skal
have et andet hjemsted. Det Forenede Kongerige har
derfor besluttet at lukke det nationale hjemsted for poli-tiuddannelse i Bramshill og sælge det som følge af de
dermed forbundne høje omkostninger og manglen på en
alternativ forretningsmodel for drift af hjemstedet.(3) På baggrund af denne situation enedes repræsentanterne
for medlemsstaternes regeringer ved fælles overenskomst
om arrangementer med henblik på at huse Cepol, hvor-
efter Cepol skal have hjemsted i Budapest, så snart det
flytter fra Bramshill. Denne enighed bør indarbejdes i
Rådets afgørelse 2005/681/RIA.(4) I medfør af artikel 1 og 2 i protokol (nr. 21) om Det
Forenede Kongeriges og Irlands stilling for så vidt angår
området med frihed, sikkerhed og retfærdighed, der er
knyttet som bilag til traktaten om Den Europæiske
Union og til traktaten om Den Europæiske Unions funk-
tionsmåde, og med forbehold af artikel 4 i samme
protokol deltager disse medlemsstater ikke i vedtagelsen
af denne forordning, som ikke er bindende for og ikke
finder anvendelse i Det Forenede Kongerige og Irland.

ELLER

(5) I medfør af artikel 3 i protokol (nr. 21) om Det Forenede
Kongeriges og Irlands stilling for så vidt angår området
med frihed, sikkerhed og retfærdighed, der er knyttet som
bilag til traktaten om Den Europæiske Union og til trak-
taten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, har
Det Forenede Kongerige og Irland meddelt, at de
ønsker at deltage i vedtagelsen og anvendelsen af denne
forordning.(6) I medfør af artikel 1 og 2 i protokol (nr. 22) om
Danmarks stilling, der er knyttet som bilag til traktaten
om Den Europæiske Union og til traktaten om Den
Europæiske Unions funktionsmåde, deltager Danmark
ikke i vedtagelsen af denne forordning, som ikke er
bindende for og ikke finder anvendelse i Danmark —⁽¹⁾ EUT C ...

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 2

Artikel 1

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Rådets afgørelse 2005/681/RIA ændres således:

Artikel 4 Hjemsted affattes således:

»Cepol har hjemsted i Budapest, Ungarn«.

Den anvendes fra den (...) 2014.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i medlemsstaterne i overensstemmelse med traktaterne.

Udfærdiget i ...

På Europa-Parlamentets vegne

...

Formand

På Rådets vegne

...

Formand

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

10. december 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3750	AUD	australske dollar	1,5039
JPY	japanske yen	141,35	CAD	canadiske dollar	1,4604
DKK	danske kroner	7,4604	HKD	hongkongske dollar	10,6605
GBP	pund sterling	0,83645	NZD	newzealandske dollar	1,6529
SEK	svenske kroner	8,9897	SGD	singaporeanske dollar	1,7181
CHF	schweiziske franc	1,2214	KRW	sydkoreanske won	1 444,26
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	14,1808
NOK	norske kroner	8,4015	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,3486
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,6425
CZK	tjekkiske koruna	27,453	IDR	indonesiske rupiah	16 371,02
HUF	ungarske forint	300,79	MYR	malaysiske ringgit	4,4094
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	60,837
LVL	lettiske lats	0,7031	RUB	russiske rubler	44,9962
PLN	polske zloty	4,1825	THB	thailandske bath	44,099
RON	rumænske leu	4,4525	BRL	brasilianske real	3,1759
TRY	tyrkiske lira	2,7902	MXN	mexicanske pesos	17,6749
			INR	indiske rupee	83,9149

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

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Indkaldelse af forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for 2013 om tilskud til transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013

(Kommissionens afgørelse C(2013) 1029 som ændret ved Kommissionens afgørelse C(2013) 8744)

(2013/C 361/04)

Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Mobilitet og Transport, indkalder hermed forslag med henblik på at yde tilskud til projekter i overensstemmelse med de prioriteringer og mål, der er beskrevet i det ændrede årlige arbejdsprogram for støtte til transeuropæiske transportnet for 2013.

Det maksimumbeløb, der er til rådighed som led i denne indkaldelse af forslag, er 70 mio. EUR.

Fristen for indsendelse af forslag er den **17. marts 2014**.

Den fulde tekst til forslagsindkaldelsen findes på adressen:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Indkaldelse af forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for 2013 om tilskud til transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013

(Kommissionens afgørelse C(2013) 1675 som ændret ved Kommissionens afgørelse C(2013) 8755)

(2013/C 361/05)

Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Mobilitet og Transport, indkalder hermed forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013 med henblik på at yde tilskud til følgende områder:

- Foranstaltninger vedrørende prioriterede projekter — det vejledende maksimumbeløb, der er til rådighed for de valgte forslag, er 50 mio. EUR
- Motorveje til søs — det vejledende maksimumbeløb, der er til rådighed for de valgte forslag, er 80 mio. EUR
- European Rail Traffic Management Systems (ERTMS — det europæiske system til styring af jernbanetrafik) — det vejledende maksimumbeløb, der er til rådighed for de valgte forslag, er 70 mio. EUR
- Lufttrafikregulering (ATFM) — det vejledende maksimumbeløb, der er til rådighed for de valgte forslag, er 30 mio. EUR
- Intelligente transportsystemer (ITS) — det vejledende maksimumbeløb, der er til rådighed for de valgte forslag, er 50 mio. EUR.

Fristen for indsendelse af forslag er den **17. marts 2014**.

Den fulde tekst til forslagsindkaldelsen findes på:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Indkaldelser af forslag og relaterede aktiviteter i forbindelse med arbejdsprogrammerne for 2014-2015 under Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020) og under Det Europæiske Atomenergifællesskabs forsknings- og uddannelsesprogram (2014-2018), som komplementerer Horisont 2020

(2013/C 361/06)

Det bekendtgøres herved, at der iværksættes indkaldelser af forslag og relaterede aktiviteter i forbindelse med arbejdsprogrammerne under Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020) og under Det Europæiske Atomenergifællesskabs forsknings- og uddannelsesprogram (2014-2018), som komplementerer Horisont 2020.

Kommissionen har ved afgørelse C(2013) 8563 af 10. december 2013, C(2013) 8631 af 10. december 2013 og C(2013) 8632 af 10. december 2013 vedtaget tre arbejdsprogrammer, som omfatter indkaldelser af forslag og relaterede aktiviteter.

Disse programmets gennemførelse er betinget af lovgivningsmyndighedens vedtagelse, uden væsentlige ændringer, af Rådets afgørelse om særprogrammet til gennemførelse af Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020), forordningen om regler for deltagelse og formidling samt Rådets forordning om Det Europæiske Atomenergifællesskabs forsknings- og uddannelsesprogram (2014-2018), som komplementerer Horisont 2020. Programgennemførelsen er ligeledes betinget af positiv udtalelse eller fravær af indsigelse fra de udvalg, der er nedsat ved Rådets afgørelse om særprogrammet til gennemførelse af Horisont 2020 og ved Rådets forordning om forsknings- og uddannelsesprogrammet for Det Europæiske Atomenergifællesskab, samt af tilgængeligheden af bevillinger som fastsat i udkastet til budget for 2014 efter budgetmyndighedens vedtagelse af budgettet for 2014. Hvis det ikke vedtages, anvendes ordningen med foreløbige tolvte dele. Hertil kommer, at det nye videnskabelige råd, der efterfølger det videnskabelige råd, som nedsattes ved afgørelse 2007/134/EF, skal afgive formel udtalelse om arbejdsprogrammet for det specifikke mål »Styrkelse af frontlinjeforskningen gennem Det Europæiske Forskningsråds aktiviteter«. Kommissionen forbeholder sig retten til at annullere eller ændre indkaldelsen.

Når disse betingelser er opfyldt, vil det blive bekendtgjort på webstedet for Europa-Kommissionens deltagerportal (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Der kan søges oplysninger om disse arbejdsprogrammer, herunder om frister og budgetter for aktiviteter, via den nævnte deltagerportal. Her vil der også være nærmere oplysninger om indkaldelser og relaterede aktiviteter samt vejledning for ansøgere om indsendelse af forslag. Alle disse oplysninger vil blive ajourført efter behov på deltagerportalen.

Der kan i denne fase kun indsendes forslag, som vedrører indkaldelser om emner med angivelsen »2014« på deltagerportalen. Det vil på et senere tidspunkt blive oplyst, hvornår der kan indsendes forslag om emner med angivelsen »2015«.

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 361/07)

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⁾

»TØRRFISK FRA LOFOTEN«

EF-Nr.: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Tørrfisk fra Lofoten«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Norge

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer

3.1. Produkttype

Kategori 1.7 — Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Tørrfisk fra Lofoten er naturligt tørret atlantisk torsk (*Gadus morhua*) fra Lofoten. Betegnelsen omfatter tørrfisk, som opfylder betingelserne for klassificering efter den norske industristandard for klassificering af tørrfisk, NBS 30-01.

Tørrfisk fra Lofoten har et vandindhold på 16-27 %, et proteinindhold på 68-78 % og et fedtindhold på ca. 1 %. Tørrfisk fra Lofoten har en koncentreret smag og aroma af fisk, skindet har en gylden farve, og fisken har en størrelse på 40-90 cm.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Tørrfisk fra Lofoten fremstilles af atlantisk torsk fanget i området omkring Lofoten og Vesterålen fra januar til april. På denne tid vandrer de kønsmodne torsk fra de kolde polarfarvande i Barentshavet til havet omkring Lofoten og Vesterålen for at gyde. Fiskeriområdet strækker sig fra Ø 010°00' til Ø

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

016°08' og fra N 67°00' til N 69°30' i følgende ICES-områder: område 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 og dele af 25, område 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Fisk, der er fanget i dette område, har en anden struktur end dybhavsfisk, særlig fordi fiskene efter at have vandret langt er mere faste i kødet, hvilket er afgørende, for at fisken kan modstå tørringsprocessen. Kystfiskerne skal ikke sejle langt for at fange torsken, og fisken kan derfor leveres samme dag, som den er fanget, hvilket er vigtigt for fiskens kvalitet.

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

—

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

Tørrfisk fra Lofoten skal tørre naturligt og sorteres i Lofoten.

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

—

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

Fisk til produktion af Tørrfisk fra Lofoten skal fanges rundt om Lofoten og Vesterålen mellem Ø 010°00' og Ø 016°08' samt mellem N 67°00' og N 69°30' i følgende ICES-områder; område 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 og dele af 25, område 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Fisken skal leveres til en landingsfacilitet i Lofoten, tørre naturligt og sorteres i Lofoten. Lofoten består af kommunerne Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy og Vågan.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Havet rundt om Lofoten og Vesterålen er blandt verdens rigeste fiskeriområder, og fiskeriet ved Lofoten er det vigtigste sæsonbestemte fiskeri efter torsk i Norge.

Den atlantiske torsk lever det meste af sit liv i Barentshavet, men vandrer til havet omkring Lofoten og Vesterålen for at gyde i perioden fra januar til april. På grund af temperaturen og adgangen til føde i havet i den periode er betingelserne for udklækning meget gunstige i dette område.

Havet omkring Lofoten og Vesterålen har siden i århundreder været det væsentligste gydeområde for den atlantiske torsk. Fastlandssoklen er smal her, og næringsrigt vand flyder forbi tæt på kysten. Dette giver optimale betingelser for vækst og overlevelse.

Den massive tilstrømning af atlantisk torsk til det geografiske område falder sammen med den periode, hvor de klimatiske betingelser er særlig gunstige for naturlig tørring.

Beliggenheden i forhold til Golfstrømmen giver særligt gunstige betingelser for naturlig tørring af fisk, og beliggenheden er meget vigtig for kvaliteten af slutproduktet. På grund af Golfstrømmen er vintrene i Lofoten milde med en gennemsnitstemperatur på mellem - 0,8 og + 2,2 °C fra januar til april, og foråret er tørt med en samlet nedbørsmængde på mellem 108 og 132 mm. Disse klimatiske betingelser er en forudsætning for, at fisken tørrer ordentligt og ikke fryses eller går i forrådnelse.

Viden om sortering er yderst vigtig for kvaliteten af slutproduktet. Sortering kræver indgående viden og udføres af såkaldte »sorterere«. Historisk set er kvalitetsvurderingen en færdighed, der er blevet overleveret fra generation til generation i familier og/eller virksomheder. Tidligere blev sortererne oplært i den virksomhed, de var tilknyttet, mens der på det seneste er blevet oprettet en teoretisk uddannelse af sortererne til industrien. Den teoretiske uddannelse er kombineret med praktisk uddannelse i en virksomhed, der fremstiller tørfisk.

Også den faglige viden om fremstilling og markedskrav er traditionelt fra overleveret fra generation til generation i Lofoten.

Denne viden er yderst vigtig for at opnå Tørrfisk fra Lofoten af høj kvalitet.

5.2. *Produktets egenart*

Tørrfisk fra Lofoten er rensset, hovedskåret og naturligt tørret atlantisk torsk (*Gadus morhua*) fra kønsmodne fisk. Naturlig tørring bevarer og modner fisken, hovedsageligt på grund af den betragtelige reduktion af vandindholdet. Dette giver lang holdbarhed og et højt næringsindhold, for eksempel et højt proteinindhold på 68-78 % sammenlignet med 18 % i fersk torsk. Fisken er færdig med at tørre, når den har den rette »lyd af fisk«, når man banker på den. Den skal have en solid og massiv smækkelyd. Det kræver faglig viden og erfaring at vurdere den rette »lyd af fisk«.

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

Sammenhængen er baseret på de kendetegn, der følger af produktets geografiske oprindelse.

Tradition:

Naturlig tørring af fisk har fundet sted i Lofoten siden begyndelsen af 1100-tallet og er en væsentlig del af den norske kulturarv. Den faglige viden om tørring og sortering er gået i arv fra generation til generation i Lofoten. Tørrfisk var og er et vigtigt norsk eksportprodukt.

Kendetegn som følge af den geografiske oprindelse:

Fiskenes lange vandring i koldt vand fra Barentshavet til Lofoten og Vesterålen, giver en slank fisk med fast, muskuløs kød. Råmaterialer af en sådan kvalitet er afgørende for modstandskraften under tørringsprocessen.

Temperatur, nedbør, vind, sol og sne er alle faktorer, der er væsentlige for tørringsprocessen, og som gør det geografiske område særlig velegnet til tørring af fisk. Den faktiske temperatur i det geografiske område bevirker, at fisken ikke fryses eller går i forrådnelse, men tørrer. Passende mængder nedbør giver sammen med vinden ved kysterne gode betingelser for naturlig tørring, og solens genskin i sneen på jorden giver fisken dens gyldne farve. Tørrprocessen giver tørrfisken dens særlige konsistens og koncentrerede smag og aroma af fisk.

Sammen med råmaterialer af høj kvalitet er klimaet afgørende for den endelige kvalitet af Tørrfisk fra Lofoten. Lofoten er det eneste sted i verden, hvor dette klima findes, og hvor der på samme sted er adgang til kønsmoden torsk af høj kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://www.lovddata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽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 361/08)

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

ENHEDSDOKUMENT

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

»PREKMURSKA ŠUNKA«

EF-Nr.: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

BGB (X) BOB ()

1. Navn

»Prekmurska šunka«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovenien

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

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

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Prekmurska šunka« er et røget og tørret kødprodukt fremstillet af et fersk svinebagben. Produktet har som standard en genkendelig pæreform (udskæring), og skindet har en ensartet rødbrun farve. Dets karakteristiske lugt og smag, det modnede, røgede muskelkøds rubinrøde farve og underhudsfedtets cremehvide farve udvikles i løbet af en modningsperiode på mindst seks måneder. Muskelkødet er let marmoreret og godt integreret med fedtet, hvis tykkelse er på mindst 10 mm under hoftelæddet. Lugten og smagen er behageligt røget, men røgkomponenterne skjuler på ingen måde det modnede køds smag. På grund af den ret lange modningsperiode har skinken en delikat, blød og behageligt saftig tekstur.

Saltindholdet i det færdige produkt må ikke overstige 9 %, tørringsgraden (vægttab under modning) må ikke overstige 45 %, og vægttabet må ikke være på under 2,75 kg.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Et fersk svinebagben, afskåret i ét stykke 3-4 cm under hoftelæddet (*caput ossis femoris*) uden foden, benene i haseleddet, bækkenet, lårbenet og underlåret, med hasens karakteristiske spids. Et typisk tværsnit består af følgende muskler og muskelgrupper samt hud og underhudsfedt: yderlår (*m. biceps femoris* og *semitendinosus*), inderlår (*m. semimembranosus*), skank (*m. quadriceps femoris*) og en del af haleroden (*m. gluteus medius* og *gluteus superficialis*). Hele svinebagbenets vægt efter den definerede udskæring og inden saltning må ikke være på under 5 kg.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

⁽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.

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

Alle etaper i produktionen af »Prekmurska šunka«, fra udskæring over saltning, skylning og tørring, røgning, modning, måling af tørringsgraden (vægttab) og (løbende) indfedtning til kvalitetskontrollen af de modnede skinker som helhed, skal finde sted i det definerede geografiske område.

Udskæring — de enkelte svinebagben, der skal anvendes til fremstilling af »Prekmurska šunka«, skal udskæres i den rette form.

Saltning — de udskårne og afkølede ben tørsaltes eller saltes ved hjælp af den kombinerede metode.

Skylning og tørring — efter at være blevet saltet skylles benene i rindende koldt vand. Herefter drænes (tørres) overfladen, og benene ophænges i et ventileret rum.

Røgning — når de saltede bens overflade er tørret, røges de i røgerier med anvendelse af løvtræ og savsmuld. Når røgningen er afsluttet, mærkes benene med et logo, der omfatter ordene »Prekmurska šunka«.

Modning — skinkerne modnes i modningsrum, der enten har naturlig luftkonditionering eller en kombination af naturlig og kunstig luftkonditionering. Modningsprocessen tager mindst seks måneder.

Måling af tørringsgraden (vægttab) — tørringsgraden (vægttab under modning) må ikke overstige 45 %.

Indfedtning (løbende) — de dele af skinkerne, der ikke er dækket af hud og fedt, indfedtes i etaper, i første omgang når skinkerne har tabt omkring 25 % af deres vægt under modningen, og endelig når de har nået en tørringsgrad på 45 %. De indfedtes med en blanding af fedt, mel og krydderier.

Kvalitetskontrol af de modnede skinker som helhed — når skinkerne har modnet i seks måneder, underkastes de en sensorisk analyse for at slå fast, om de har det rette ydre udseende og den rette lugt. Skinker, der ikke opfylder alle kriterierne for den beskyttede geografiske betegnelse, registreres. Deres mærke fjernes, og de udelukkes.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

De former, hvorunder »Prekmurska šunka« markedsføres, mærkes med et logo, der omfatter påtegningen »Prekmurska šunka«, ordene »zaščitena geografska označba« (beskyttet geografisk betegnelse) og EU-symbolet herfor.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

»Prekmurska šunka« fremstilles i det geografiske område Prekmurje, som ligger i den nordøstlige del af Slovenien. Produktionsområdet er afgrænset af floden Mura og Sloveniens nationale grænser mod Østrig, Ungarn og Kroatien.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

»Prekmurska šunka« produceres i Prekmurje, som ligger i det pannoniske lavland. Denne del af Slovenien har fastlandsklima med kolde, våde vintre og varme, tørre somre. Området har et højt antal solskinstimer og er, målt på gennemsnitlig årlig nedbørsmængde, den tørreste del af Slovenien. Luftfugtigheden bestemmes af vindene, der i Prekmurje påvirkes af områdets beliggenhed på en fastlandsslette, hvor de lave terrænforhold ikke afskærmer for de almindelige luftstrømme, som det sker i andre dele af Slovenien. Fordi området ligger på en slette, er inversionslagene tyndere og spredes hurtigere, således at luftstrømninger i atmosfæren hurtigere når ned til jordoverfladeniveau, og der er færre tilfælde af tåge. Om vinteren betyder fraværet af temperaturinversioner, at luften er tørrere i bakkede områder end på sletten. Det, der især er karakteristisk for Prekmurje, er den nordøstlige vind, som begynder, når en front passerer området, og den sydvestlige vind, der går forud for den.

De fremskridt, der gøres med hensyn til det nuværende omfang af, omdømmet for og udviklingen i skinkeproduktionen i Prekmurje, kan tilskrives de traditionelle og individuelle teknikker, der anvendes af landbrugerne. Tørringen af kødstykker går formentlig tilbage til den tid, hvor folk først bosatte sig i Prekmurje. I forrige århundrede udnyttede landbrugere fuldt ud de arkitektoniske træk ved bondegårdene, som var bygget af et materiale bestående af kviste og mudder/jord og dækket af et stråtag, til røgningen og modningen af kødet. I disse bygninger steg røgen fra brødoften naturligt op og samlede sig under stråtaget, hvor »Prekmurska šunka« blev røget og tørret jævnt. Røgens vej til kødet var lang nok til, at røgen blev afkølet. Der var således tale om en form for koldrøgning. I den sidste halvdel af det forrige århundrede blev røgningen af kødet flyttet til improviserede udendørs røgerier, dvs. separate murværksbygninger i haver eller på gårdspladser, som ofte havde fire sider eller fire døre, således at træk kunne passere gennem revnerne, hvilket forhindrede røgens temperatur i at stige og forhindrede, at kødet blev dampet. Skinkerne modnede i flere måneder, afhængigt af deres størrelse og vejrforholdene i alle produktionsetaper. Nutidens metode til fremstilling af »Prekmurska šunka« i teknologisk udstyrede anlæg har bevaret sin organoleptiske karakter og er fuldt ud sammenlignelig med de traditionelle landbrugsteknikker. Denne sammenlignelighed skyldes hovedsagelig, at det snarere er arbejdsmetoderne, der er blevet moderniseret, end teknikkerne, der har ændret sig, da det ville have ført til andre biokemiske processer under modningen af kødet. »Prekmurska šunka« er altid blevet serveret i forbindelse med vigtige begivenheder og ved festlige lejligheder. Den var især værdsat i forbindelse med vigtige landbrugsopgaver, hvor det var nødvendigt at servere mere mad for landbrugere og arbejdere. I dag spises den ved særlige familiemæssige og festlige lejligheder, og den er en grundlæggende del af formelle ceremonier.

5.2. Produktets egenart

»Prekmurska šunka« har en unik pæreform (udskæring). Den er kendetegnet ved skindets ensartede rødbrune farve og den behagelige røgede smag, om end røgkomponenterne på ingen måde skjuler det modnede køds smag. »Prekmurska šunka« er kendetegnet ved det modnede køds udprægede røde farve, dets noget højere saltindhold og dets ret faste tekstur.

Den måde, »Prekmurska šunka« serveres på, adskiller den også fra andre tørrede kødtyper. I henhold til gammel skik kan kødet skæres i 1 cm tykke skiver. Alle får sammen med brød og skinneskiver en kniv, hvormed de på et træbræt kan skære deres skive i tynde strimler.

I lyset af den tradition, der er forbundet med fremstillingen af »Prekmurska šunka«, og i lyset af sin profil udgør »Prekmurska šunka« et af Prekmurjes specifikke etnologiske træk.

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

Fordelagtige klimatiske forhold, tradition, produktionsfærdigheder, håndværk og erfaring har bidraget til det omdømme, som »Prekmurska šunka« har som en slovensk specialitet og et specifikt etnologisk træk ved Prekmurje. Maden i Prekmurje bevarer sin egen identitet. Befolkningen i Prekmurje har altid opretholdt en tilknytning til landskabet og de naturlige ressourcer i forbindelse med produktionen af fødevarer og traditionelle delikatesser. Gennem århundreder har retter fremstillet af korn, kartofler, majs og svinekød være dominerende i området. Svinekød sikrede en varieret kost. Der blev dog spist mindre kød end i dag. Det blev konserveret ved røgning, hvilket førte til udviklingen af »Prekmurska šunka«. Gennem tiden har der således udviklet sig praktiske tekniske færdigheder blandt de lokale, herunder et højt håndværksmæssigt niveau og praktisk viden og erfaring, som har ført til produktets karakteristiske form (udskæring) og organoleptiske egenskaber.

Det omdømme, som »Prekmurska šunka« har, understøttes af forskellige kilder. Prof. Dr. Vilko Novak har gennemført den mest omfattende og systematiske forskning i Prekmurjes befolknings kost (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). Undersøgelsen beskrev *koline*, dvs. processen med forarbejdning og modning af »Prekmurska šunka«. Dr. Stanislav Renčelj beskriver »Prekmurska šunka« i sin bog *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) og *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), herunder produktionsteknikken, fra udvælgelsen af råvarerne, saltningen og modningen til den sensoriske analyse af produktet.

I turistpublikationer som *Okusiti Slovenijo* og *Spomini iz Slovenije* præsenteres »Prekmurska šunka« også som et traditionelt slovensk produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽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