

Den Europæiske Unions Tidende

C 42



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

 57. årgang
 13. februar 2014

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2014/C 42/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast) ⁽¹⁾	1
2014/C 42/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.7125 — Advent/UNIT4) ⁽¹⁾	1

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2014/C 42/03	Euroens vekselkurs	2
--------------	--------------------------	---

DA

 Pris:
 3 EUR

(1) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE		
2014/C 42/04	Meddelelse fra Polen vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter i Bojszowy-området	3
2014/C 42/05	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning ⁽¹⁾	5
2014/C 42/06	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste ⁽¹⁾	6

V *Øvrige meddelelser*

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Det Europæiske Personaleudvælgelseskontor (EPSO)

2014/C 42/07	Meddelelse om almindelig udvælgelsesprøve	7
--------------	---	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2014/C 42/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
2014/C 42/09	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	9



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 42/01)

Den 24. januar 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på tysk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7129. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.7125 — Advent/UNIT4)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 42/02)

Den 30. januar 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7125. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

12. februar 2014

(2014/C 42/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3573	CAD	canadiske dollar	1,4930
JPY	japanske yen	138,89	HKD	hongkongske dollar	10,5274
DKK	danske kroner	7,4621	NZD	newzealandske dollar	1,6277
GBP	pund sterling	0,82160	SGD	singaporeanske dollar	1,7186
SEK	svenske kroner	8,7718	KRW	sydkoreanske won	1 441,99
CHF	schweiziske franc	1,2249	ZAR	sydafrikanske rand	14,9297
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2289
NOK	norske kroner	8,3320	HRK	kroatiske kuna	7,6545
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 401,46
CZK	tjekkiske koruna	27,533	MYR	malaysiske ringgit	4,5096
HUF	ungarske forint	308,52	PHP	filippinske pesos	60,827
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	47,2415
PLN	polske zloty	4,1658	THB	thailandske bath	44,191
RON	rumænske leu	4,4823	BRL	brasilianske real	3,2702
TRY	tyrkiske lira	2,9770	MXN	mexicanske pesos	18,0643
AUD	australske dollar	1,5016	INR	indiske rupee	84,2951

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Meddelelse fra Polen vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter i Bojszowy-området

(2014/C 42/04)

Proceduren vedrører tilladelser til prospektering eller efterforskning af olie- og naturgasforekomster i Bojszowy-området (voivodskabet Śląskie):

Navn	Blok nr.	1992 layout	
		X	Y
Bojszowy	del af koncessionsblok nr. 391	243 697,0	507 548,0
		243 478,0	507 644,0
		243 282,0	507 858,0
		243 184,0	508 113,0
		241 036,0	507 914,0
		241 055,0	505 631,0
		241 493,0	505 822,0
		242 541,0	506 516,0

Ansøgninger skal vedrøre dette område.

Ansøgning om tilladelse skal indgives til det polske miljøministeriums hovedkontor senest kl. 12.00 centraleuropæisk tid (CET/CEST) den sidste dag i den 100-dages periode, der starter på dagen efter offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*.

De modtagne ansøgninger vil blive bedømt efter følgende kriterier:

- a) den teknologi, der foreslås anvendt til arbejdet (50 %),
- b) ansøgerens tekniske og finansielle kapacitet (40 %),
- c) det gebyr, der tilbydes med henblik på at opnå udvindingsrettigheder (10 %).

Minimumsgebyret for opnåelse af udvindingsrettigheder i Bojszowy-området er:

1) for prospektering af råolie og naturgas:

- for en treårig basisperiode: 10 000,00 PLN pr. år,
- for det 4. og det 5. år i en aftale om udvindingsrettigheder: 10 000,00 PLN pr. år,
- for det 6. og de efterfølgende år i en aftale om udvindingsrettigheder: 10 000,00 PLN pr. år.

2) for prospektering og efterforskning af råolie og naturgas:

- for en femårig basisperiode: 30 000,00 PLN pr. år,
- for det 6., det 7. og det 8. år i en aftale om udvindingsrettigheder: 30 000,00 PLN pr. år,
- for det 9. og de efterfølgende år i en aftale om udvindingsrettigheder: 30 000,00 PLN pr. år.

Den offentlige åbning af ansøgningerne finder sted på det polske miljøministeriums hovedkontor kl. 12.00 middag CET den fjortende arbejdsdag efter indsendelsesfristens udløb. Vurderingen af ansøgningerne vil være afsluttet inden for en periode på seks måneder efter indsendelsesfristens udløb. Ansøgerne modtager skriftlig meddelelse om resultatet af proceduren.

Ansøgninger skal udfærdiges på polsk.

Idet den tager højde for de relevante myndigheders mening, tildeler den licensudstedende myndighed tilladelse til prospektering og efterforskning af olie- og/eller naturgasforekomster til udbuddets vinder og tegner kontrakt om udvindingsrettighederne med vedkommende.

For at kunne prospektere eller efterforske kulbrinter i Polen skal den pågældende virksomhed være i besiddelse af udvindingsrettigheder såvel som en tilladelse.

Ansøgninger sendes til det polske miljøministerium:

Ministerstwo Środowiska
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLAND

Oplysninger kan indhentes hos:

- det polske miljøministeriums websted:

<http://www.mos.gov.pl>

- Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
Ministerstwo Środowiska
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tlf. +48 225792449
Fax +48 225792460
E-mail: dgikg@mos.gov.pl

Godkendt af:

Piotr Grzegorz WOŹNIAK
Ledende statsgeolog

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

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 42/05)

Medlemsstat	Italien
Ruter	Pantelleria-Trapani og retur Pantelleria-Palermo og retur Lampedusa-Palermo og retur Lampedusa-Catania og retur
Dato, hvor forpligtelsen til offentlig tjeneste træder i kraft	1. juli 2014
Adresse, hvor teksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	Yderligere oplysninger: Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tlf. +39 0644596564 Fax +39 0644596591 E-mail: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet**Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste**

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 42/06)

Medlemsstat	Italien
Ruter	Pantelleria-Trapani og retur Pantelleria-Palermo og retur Lampedusa-Palermo og retur Lampedusa-Catania og retur
Kontraktens løbetid	fra 1. juli 2014 til 30. juni 2017
Frist for indgivelse af bud	60 måneder fra datoen for offentliggørelse af denne bekendtgørelse
Adresse, hvor udbudsteksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende det offentlige udbud og forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	Yderligere oplysninger: Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tlf. +39 0644596564 Fax +39 0644596591 E-mail: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

DET EUROPÆISKE
PERSONALEUDVÆLGELSESKONTOR (EPSO)

MEDDELELSE OM ALMINDELIG UDVÆLGELSESPRØVE

(2014/C 42/07)

Det Europæiske Personaleudvælgelseskantor (EPSO) afholder almindelig udvælgelsesprøve

EPSO/AST-SC/01/14 for kroatisk- (HR), engelsk- (EN), fransk- (FR) og tysksprogede (DE) sekretærer (lønklasse SC1 og SC2)

Meddelelsen om udvælgelsesprøven offentliggøres på 24 sprog i *Den Europæiske Unions Tidende* C 42 A af 13. februar 2014.

Yderligere oplysninger findes på EPSO's hjemmeside <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts)

Behandles eventuelt efter den forenkledede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 42/08)

1. Den 4. februar 2014 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomheder, der er tilknyttet Apollo Management LP (»Apollo«, USA), og Ulster Bank Ireland Limited (»Ulster Bank«, Irland), der tilhører Royal Bank of Scotland Group plc (Det Forenede Kongerige), på anden vis erhverver fælles kontrol over Arnotts Holdings Limited (»Arnotts«, Irland), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Apollo: porteføljeinvestering
- Ulster Bank: bankvirksomhed for privat- og erhvervskunder
- Arnotts: ikke-specialiserede detailhandelsbutikker i Irland.

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 forenkledede 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.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts 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 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 42/09)

1. Den 3. februar 2014 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved CFAO SA (Frankrig) og Carrefour SA (Frankrig) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over et nystiftet joint venture-selskab, jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- CFAO SA er et fransk selskab, der kontrolleres af Toyota Tsusho Corporation (Japan), og som er aktivt inden for distribution af motorkøretøjer, medicinalvarer, materiel, udstyr og tjenester inden for it, navnlig i Afrika og i de franske oversøiske territorier
- Carrefour SA er moderselskab i Carrefour-gruppen og aktivt inden for detailhandel med fødevarer i Frankrig og andre lande
- Joint venture-selskabet har til formål at udvikle detailhandelen med hovedsageligt fødevarer i Senegal, Cameroun, Congo, Elfenbenskysten, Den Demokratiske Republik Congo, Gabon, Nigeria og Ghana.

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.7176 — CFAO/Carrefour/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 (»Fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

(2014/C 42/10)

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⁾

»BŒUF DE CHAROLLES«

EF-Nr.: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Bœuf de Charolles«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1: Kød (og slagteaffald), fersk

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

Oprindelsesbetegnelsen »Bœuf de Charolles« må udelukkende anvendes for oksekød hidrørende fra dyr af charolais-racen:

- kvier på under 28 måneder
- køer på under otte år
- kastrerede handyr på under 30 måneder.

Klassificeringen af dyrenes slagtekroppe foretages i overensstemmelse med EUROP-klassificeringskemaet og ud fra følgende kriterier:

- Slagtekroppene falder inden for kategorierne R og E.
- Slagtekroppenes mindstevægt varierer alt efter dyrenes kategori:

⁽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.

- 360 kg for slagtekroppe af køer og kastrerede handyr
- 320 kg for slagtekroppe af kvier.
- Den indre og ydre fedningsgrad er på mellem 2+ og 3+.
- Farven tenderer i vidt omfang mod kraftig rød.
- Fedtlagets farve kan gå fra cremehvid til gul.
- Meget fine til normale knogler.
- Teksturen varierer fra »meget fin« til »normal«.
- Slagtekroppenes endelige pH er under eller lig med 5,8.

Kødet har en kraftig rød farve, er marmorert og har en fin intramuskulær fedtmarmorering. Kødet er næsten uden sener, fint, mørt og meget saftigt, hvilket giver det en let syrlig smag. Dets typiske duft og smag kommer til udtryk under tilberedningen gennem dets intense og fyldige aromaer (dyr, fedt, planter, kornprodukter osv.).

Kødet markedsføres udelukkende kølet. Det må hverken have været frosset eller dybfrosset.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Kalvene dier naturligt og går sammen med deres mor eller eventuelt en ammeko, og de har adgang til deres foder, indtil de skal fravænes.

Kvægets foder er baseret på græs, som de alt efter de skiftende årstider får enten på engen eller i stalden. De er på græs ad mindst to omgange. Opfedningsperioden, der svarer til færdigfedningsfasen, følger efter kvægopdrætsfasen. Dyrenes liv og foder følger vinter- og sommermånederne.

Bedriftens samlede gennemsnitlige årlige belægning er mindre end eller lig med 1,8 storkreaturer (SK) pr. ha udnyttet landbrugsareal (ULA) med en maksimal øjeblikkelig belægning på 2 SK pr. ha.

I sommermånederne er dyr i opdrætsfasen på græs i mindst 200 dage om året, hvad enten der er tale om på hinanden følgende dage eller ej. Dyrene kan gives hø, som udelukkende kommer fra det geografiske område i punkt 4, og tilskudsfoder, der gives under nedenstående vilkår, som et supplement til græsressourcerne. Dyrene skal tilbringe mindst to perioder på græs. I vinterhalvåret består kvægets foder af foder, der udelukkende kommer fra det geografiske område, og af tilskudsfoder, som gives under nedenstående vilkår. Foderet består af frisk eller konserveret grøntfoder, som omfatter rodfrugtplanter, engplanter (græs, ærteblomst, honningurt) og halm.

Dyrene fedes op på en eller flere marker, der lokalt går under betegnelsen »opfedningsmarker«, som ligger i det geografiske område. Om sommeren græsser dyrene udelukkende på opfedningsmarkerne. Om vinteren færdigfedes de på opfedningsmarker og i stalden. Dyrene skal græsse på opfedningsmarkerne i mindst 30 på hinanden følgende dage. I stalden består dyrenes foder udelukkende af tørt hø af højeste kvalitet, som kommer fra det geografiske område. Det skal have mange blade, være grønt og appetitligt og afgive en tør planteduft. Det er forbudt at give kvæget nogen som helst form for gæret foder. I en periode på højst 10 dage efter at dyrene er kommet på græs — en periode, hvor kvæget skal vænne sig til det nye foder — kan de lokale ressourcer suppleres med et tilskud af hø.

Planter, biprodukter og tilskudsfoder skal komme fra ikke-genmodificerede produkter. I opdrætsfasen er den gennemsnitlige årlige mængde tilskudsfoder, der gives i sommer- og vinterperioden, begrænset til 2 kg råmateriale pr. dag og pr. dyr.

I færdigfædningssfasen er mængden begrænset til 1 kg råmateriale pr. 100 kg levende vægt.

Når kvæget fodres med oliefrøkager, skal rationen af hørfrøkager udgøre mindst 70 % af vægten af oliefrøkagerationen.

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

Dyrene skal fødes, opdrættes, opfedes og slagtes i det geografiske område.

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Helt frem til den endelige forhandler bærer slagtekroppen og de udskårne stykker heraf en etiket, der navnlig omfatter følgende elementer:

- oprindelsesbetegnelse
- EU-logoet for beskyttede oprindelsesbetegnelser
- dyrets identifikationsnummer eller partinummer
- dyrets kategori
- slagtedatoen
- påtegningen »modningstiden mellem datoen for slagtning af dyrene og salget i detailhandelen til den endelige forbruger er på mindst 14 hele dage«, for så vidt angår grillkød eller kød til stegning, med undtagelse af nyretappe, den tykke del af mellemgulvmusklen og fileten.

For så vidt angår kød, der sælges som lokale specialiteter, skal denne etiket være påført oprindelsesgaranticertifikatet, som sammenslutningen har udarbejdet en skabelon for.

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

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Bœuf de Charolles« omfatter følgende kantoner og kommuner:

Departementet Loire: kantonerne Charlieu og Perreux samt kommunerne Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte, Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Departementet Nièvre: kantonen Luzy samt kommunerne La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Departementet Rhône: kommunen Bourg-de-Thizy.

Departementet Saône et Loire: kantonerne Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoïn, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux samt kommunerne Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chériset, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclèsne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge,

Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område, som kødet »Bœuf de Charolles« kommer fra, svarer til Massif Centrals grænse mod øst med jordforskydninger og -sammenstyrtninger i forskellige niveauer, som delvist er blevet fyldt op med sedimentære aflejringer fra sekundær-, tertiær- og kvartærtiden. Denne dalsænkning er omkranset af primære krystallinske bjergarter og af metamorfe bjergarter. Terrænet er kuperet og ligger under 500 m over havets overflade. Klimaet er ifølge klimatologer fra Bourgogne (Pierre Pagney et Jean-Pierre Chabin, Atlas de Bourgogne, 1976) et såkaldt charolais-klima med mellemhøje temperaturer og regelmæssig nedbør året rundt, som er gunstigt for græsvæksten og opretholdelsen af græsningsarealerne. Denne geomorfologi betyder, at der findes mange forskellige jordtyper i området, som giver en mosaik af komplementære engarealer. Disse arealer udnyttes af opdrætterne alt efter deres egnethed rent græsmæssigt (opdræt, foder, opfedning) og er afgrænset af et net af levende hegn.

Dette strukturerede kratlandskab, der består af græsplanter, buske og træer, giver dyrene varieret ernæring, ly og fred og ro og bidrager til den rige biodiversitet, der vedligeholder de permanente engarealer. Hele økosystemets balance sikres af opretholdelsen og vedligeholdelsen af disse hegn. Den synlige tilstedeværelse af dyr i dette kratlandskab er i øvrigt med til at strukturere og beskytte landskabet.

Denne geografiske enhed drager ligeledes nytte af et tæt hydrologisk netværk, som fremmer græsvæksten og giver naturligt drikkevand til dyrene.

Produktionssystemet i det geografiske område er kendetegnet ved den måde, hvorpå opdrætterne permanent tilpasser charolais-racen, som oprindeligt stammer fra dette område, til det omgivende miljøes ressourcer.

Opdrætterne har en særlig måde at udvælge avlsdyr på, hvor der tages hensyn til den flok hundyr, som opdrætteren er i besiddelse af, som går videre fra generation til generation, og bedriftens marker. Opdrætternes mål er at skabe dyr med en specifik morfologi, kendetegnet ved kraftige muskler, et lille skelet, et afbalanceret forhold mellem for- og bagparti og en opfedningskapacitet, der er forenelig med denne morfologi.

Opdrætssystemet bygger på traditionelle fremgangsmåder, der respekterer dyrenes naturlige cyklusser: naturlig diegivning, lange græsningsperioder, hvilket indebærer tidlig uddrivning af dyrene til græsning, et begrænset antal dyr pr. ha alt efter græsvæksten, opdræt på græs i mindst to græsningsperioder, respekt for dyrenes fysiologiske rytme ved uddrivning på den mark, der passer bedst til dyrenes vækststadiet, vinterfoder, der kommer fra det geografiske område. Dette system tvinger dyrene til at vokse med årstiderne, idet der skiftes mellem perioder med kraftig vækst (græsning) og stadier uden vægttab (vinterperioden). Denne diskontinuerlige vækst går også under betegnelsen »kompensatorisk vækst«.

I kraft af deres kendskab til jorden og vegetationen bruger opdrætterne de bedste græsange til opfedning af dyrene. Det er disse marker, der går under betegnelsen »opfedningsmarker«. Deres ernæringsmæssige fortrin sikres af dyb jord med fin tekstur, som er rig på organisk materiale og omfattende vandreserver (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006). Disse kendetegn sikrer, at der udvikles gode græs- og bælgeplanter (f.eks. almindelig rajgræs, almindelig rapgræs, engrævehale, hvenegræs, kløver og almindelig kællingetand). Disse blomstrer skiftevis året rundt og garanterer plantedækkets ernæringsværdi. Disse opfedningsmarker, på hvilke der ikke bruges syntetisk gødning, bliver aldrig pløjet og skal plejes (vedligeholdelse af hegn, slåning af uspist græs osv.). Uden denne pleje bliver de hurtigt ødelagt. Opfedningsmarkerne identificeres i henhold til specifikke kriterier.

De vigtigste traditionelle opfedningsteknikker bygger på tilpasning af antallet af dyr til opfedning på en mark efter den pågældende marks opfedningskapacitet. Alt efter hvor hurtigt græsset gror, indsætter eller fjerner opdrætteren kvæg på eller fra de permanente engarealer for at opretholde en konstant ernæringsmæssig kvalitet.

I takt med dyrenes vækst og udvikling sorterer opdrætteren dem alt efter deres egenskaber — ved hver overgang fra sommer til vinter og omvendt, ved fravæning, ved indsætning til reproduktion, ved uddrivning til græsning og ved hvert markskift — med henblik på opfedning. I 1908 havde P. Diffloth (i Bernadette Lizet, *L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, Études rurales, Sauvage et domestique*), avlsekspert, konstateret denne bemærkelsesværdige kapacitet hos charolais-kødproducenterne: »De har et ganske særligt håndlag og en ganske særlig evne til ved første øjekast at bedømme, hvor stort et udbytte dyret vil give slagteriet, og hvor lang tid der skal bruges på dyrets opfedning. Alt efter det købte dyrs tilstand, dets modenhed, kommer det ud på netop den mark, der passer bedst til det«. Med henblik på slagting foretager opdrætteren en sidste sortering, hvor han udtager dyrene fra deres mark, når de har nået deres ypperste fedningsgrad.

Det betyder, at kun en del af bedriftens dyr bliver anvendt til produktionen af »Bœuf de Charolles«.

De lokale kødhandlere og slagtere behersker slagte- og forarbejdningsprocesser, der gør det muligt at bevare kødets oprindelige særpræg, som det har opnået i kraft af opdrætsvilkårene, og optimere slagtekroppenes modningskapacitet. Der er tale om en let afpudsning for fedt, der har til formål at bevare et fedtlag på højreb og mørbrad, gradvis sænkning af slagtekroppenes temperatur og fastlæggelse af en endelig pH-værdi.

De foretager ligeledes en vigtig udvælgelse af slagtekroppene med udgangspunkt i fastlagte specifikke kendetegn for produktet.

Det betyder, at kun en del af slagtekroppene bliver anvendt til produktionen af »Bœuf de Charolles«.

5.2. *Produktets egenart*

Slagtekroppene til »Bœuf de Charolles« er kendetegnet ved deres afbalancerede forhold mellem for- og bagparti og en kraftig farve, der kan variere fra lys rød til mørk rød. Med en mindstevægt på 320 kg for kvier og 360 kg for køer og kastrerede handyr går deres kropsbygning (fyldige skuldre, lår og fileter) fra R til E i EUROP-klassificeringen.

Fedtlaget, som vurderes ud fra den eksterne fedningsgrad, dækker slagtekroppens højreb og mørbrad. Det ligger mellem 2+ og 3+ i EUROP-klassificeringen, og dets farve varierer mellem cremehvid og gul.

Fedtinfiltrationen, der evalueres ud fra den interne fedningsgrad, trænger ind i brystkassen, men lader ribbenene træde frem. Den ligger på mellem 2+ og 3+ i EUROP-klassificeringen.

En standardslagtekrop svarer således til et trindt, velbygget dyr med en fin knoglebygning, en veludviklet muskelmasse og et afbalanceret forhold mellem for- og bagparti. En sådan slagtekrop går under betegnelsen en »koket« slagtekrop blandt slagterne i det geografiske område.

De særlige kendetegn ved kødet »Bœuf de Charolles« beror på slagtekroppenes oprindelige kvalitet med deres særlige tekstur, der også kaldes »kødfibre«, som afslører kødets endelige mørhed. Denne varierer mellem »meget fin« og »normal«.

Kødet har en ensartet kraftig rød farve, er marmorert og har en fin intramuskulær fedtmarmorering. Slagtere og teknikere betegner kødet som havende »fine fedtstriber«.

Disse kendetegn gør det muligt at skelne slagtekroppe til »Bœuf de Charolles« fra de øvrige slagtekroppe til charolais-oksekød.

Kødet er næsten uden sener, fint, mørt og meget saftigt, hvilket giver det en let syrlig smag. Dets typiske duft og smag kommer til udtryk under tilberedningen gennem dets intense og fyldige aromaer (dyr, fedt, planter, kornprodukter osv.).

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

I dette geografiske område giver den måde, hvorpå produktionsmetoderne traditionelt udnytter omgivelsernes kendetegn, et originalt og karakteristisk stykke kød.

Opdrættet af charolais-racen på racens oprindelsessted, den strenge udvælgelse af dyr gennem hele deres levetid, den langsomme færdigfødning i voksenalderen på særlige marker og det rationerede tilskuds-foder giver tunge slagtekroppe, som er dækket af fedt og har fedtinfiltrationer. Slagtekroppenes kropsbygning og fedningsgrad ligger til grund for kødet »Bœuf de Charolles« marmorerede udseende med den fine intramuskulære fedtmarmorering.

Overholdelsen af de årstidsafhængige vækstcykluser uden vægttab gør det muligt at begrænse udviklingen af kollagen i vævene, som gør kødet hårdt. Den muskelmørhed, der hermed opnås, kombineret med slagtekroppenes modningskapacitet giver kødet dets fine og møre tekstur.

Den lange periode på græs øger den oxidative metabolisme i dyrenes muskler, som giver kødet dets karakteristiske duft og smag. Opdrætsmetoden i kuperet terræn tvinger dyrene til at udfolde sig rent fysisk. Dermed indfanges det vand, der er i musklerne, af deres metabolske struktur. Dette gør kødet meget saftigt og giver det en let syrlig smag.

Foderet, der består af græs og hø af høj kvalitet, giver kødet dets kraftige røde farve og tilfører det naturlige antioxydanter, der gør det muligt at stabilisere denne farve. Dyrenes alder har betydning for farvens intensitet, som kan variere fra lys rød til mørk rød.

Dyrenes sundhedstilstand og fysiologiske modenhed kombineret med deres foder, der i færdigfødning-perioden er baseret på græsressourcer med et tilskud, som ikke indeholder gæret foder, er med til at sikre en velafbalanceret glykolytisk metabolisme i musklerne, hvilket forbedrer kødets farve og mørhed og udvikler slagtekroppenes modningskapacitet.

Den botaniske diversitet i området påvirker kødets fedtkvalitet. Derfor kan fedtets farve variere fra gul til cremefarvet. Fedtets særlige kendetegn (mængde, kvalitet) og kødets høje saftighed giver »Bœuf de Charolles« bemærkelsesværdigt intense og fyldige dufte og aromaer.

Dyrenes slagting, der finder sted, når de har nået den ypperste fedningsgrad, bidrager til balancen mellem musklernes udvikling og fedtinfiltrationen i vævene.

Takket være deres beherskelse af slagte- og forarbejdningsprocesserne beskytter og understøtter de lokale kødhandlere og slagtere det arbejde, opdrætterne har påbegyndt. Den lette afpudsning for fedt beskytter slagtekroppen mod udtørring og fremmer kødets modning. Styringen af slagtekroppenes temperatur og pH-værdi er med til at holde kødet mørt.

Al den knowhow, opdrætterne og slagterne har oparbejdet, og kødet »Bœuf de Charolles« særlige kendetegn bevares og vedligeholdes i kraft af den permanente kontakt mellem disse aktører i området (kreaturmarkeder, stævner for dyr til opfødning, markeder for avlsdyr og diverse arrangementer ...).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

⁽³⁾ Se fodnote 2.

Offentliggørelse af 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

(2014/C 42/11)

Denne offentliggørelse giver ret til 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 OVERENSSTEMMELSE MED ARTIKEL 9

»LIMONE DI ROCCA IMPERIALE«

EF-Nr.: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

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

2. Type ændring(er)

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af en varespecifikation for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af varespecifikationen, 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)

Beskrivelse

Graden af syrlighed ændres fra mindre end 5 % til over eller lig med 4,5 % (4,5 g citronsyre/100 ml). Ændringen er begrundet i resultaterne af en undersøgelse, der blev foretaget i 2012 af konsortiet for fremme af »Limone di Rocca Imperiale« (*Consorzio di Valorizzazione del Limone IGP di Rocca Imperiale*) og det regionale kontor for udvikling af landbruget (*ARSSA — Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura*). Den nye undersøgelse blev foretaget på et større antal prøver og over en længere periode

⁽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.

sammenlignet med undersøgelsen fra 2007, som var udgangspunktet for den aktuelle syrlighedsgrad (< 5 %). Undersøgelsen fra 2012 har vist, at parameteren for surhedsgraden varierer som følge af miljø-mæssige og dyrkningsmæssige faktorer (temperatur og nedbør, jordbund, fysiologiske og næringsmæssige faktorer mm.), som ikke blev taget i betragtning i den foregående undersøgelse. Producenterne har derfor skullet ændre den pågældende værdi i varespecifikationen.

Fremstillingsmetode

Det er relevant at afskaffe kravene vedrørende planteafstand og i stedet begrænse den maksimale beplantningsgrad til 700 planter pr. ha, uanset om der er tale om nye eller allerede eksisterende planter. Ændringen tager hensyn til udviklingen i sektoren for citrondyrkning og til anvendelsen af nye podestammer, der gradvist har erstattet pomeranstræet som følge af *Citrus tristeza*-virussen, og som er knap så robuste som pomeranstræet. Samtidig giver denne ændring producenterne mulighed for at fordele planterne med en afstand, der bedre passer til jordbundforholdene og de maskiner og redskaber, de har til rådighed, under forudsætning af at de overholder kravene vedrørende beplantningsgrad.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»LIMONE DI ROCCA IMPERIALE«

EF-Nr.: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

BGB (X) BOB ()

1. Produktets navn

»Limone di Rocca Imperiale«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produktets art

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Den beskyttede geografiske betegnelse »Limone di Rocca Imperiale« er forbeholdt frugter fra sorter i gruppen *Femminello*, der tilhører plantarten *Citrus Limun Burm.*, kendt i området under navnet »Limone di Rocca Imperiale«.

»Limone di Rocca Imperiale«-frugterne skal ved afsætningen udvise følgende egenskaber:

- skrælfarve: lys grøn til gul
- frugtens form: mellem aflang elipseformet og rund
- størrelse: fra middel til stor og ikke under 53 mm
- vægt: ikke under 100 g
- skal: rig på æteriske olier, kraftig aroma og duft og med et limonenindhold > 70 % (% af terpenkulbrinter)
- frugtkød: citrongult og næsten uden sten
- saft: citrongul med et udbytte på mindst 30 % og syrlighed lig med eller over 4,5 % (4,5 g citronsyre/100 ml).

⁽³⁾ Se fodnote 2.

Kun citroner i handelsklasse »extra«, »I« og »II« må anvende BGB-betegnelsen »Limone di Rocca Imperiale«.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Alle dyrknings- og høstfaser af »Limone di Rocca Imperiale« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

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

De frugter af »Limone di Rocca Imperiale«, der ikke afsættes umiddelbart efter høsten, kan opbevares ved lav temperatur. Opbevaringstemperaturen må ikke overstige 11 °C. Emballeringen skal finde sted senest 60 dage efter plukningen.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Pakningerne skal være forsynet med en etikette, der i klare og letlæselige versaler angiver:

- BGB-betegnelsen »Limone di Rocca Imperiale« med bogstaver, der er større end alle andre angivelser på etiketten
- nedenfor anførte logo
- EU-logoet for BGB
- handelsklassen »Extra«, »I« og »II«.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Limone di Rocca Imperiale« er sammenfaldende med kommunen Rocca Imperiale.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Kommunen Rocca Imperiale ligger egentlig i en klimazone med middelhavsklima, men har på grund af den særlige orografiske beskaffenhed et særligt mikroklima, der er gunstigt for dyrkning og vækst af denne frugt. Højdedragene mod vest, nord og syd beskytter området mod de kolde nordlige vinde, og havet mod sydvest bidrager til det milde klima. Kommunens naturlige miljø er fremmede for produktets kvalitative egenskaber. Nedbørsmængden, en begrænsende faktor for citrondyrkning, ligger i dette område på ca. 600 mm om året i gennemsnit. Den falder jævnt fordelt, mest i efterårs- og vinterperioden og om foråret i begyndelsen af vækstsæsonen. I de efterfølgende måneder er det nødvendigt med kunstig vanding. Vandet, som anvendes, stammer fra grundvandsforekomster med tilstrømning fra bjergmassivet Pollino og i mindre omfang også fra vandløb, der opstår i vinterperioden.

5.2. Produktets egenart

De særlige karakteristiske egenskaber, som ligger til grund for den anseelse, som »Limone di Rocca Imperiale« nyder, er produktets saftudbytte på mindst 30 % og limonenindhold på mindst 70 %, som sammen med de øvrige aromastoffer giver frugterne en kraftig og intens duft. Det er disse karakteristiske egenskaber, der gør, at »Limone di Rocca Imperiale« har sin egen identitet på lokale, regionale og nationale markeder.

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

Det har stor betydning, at man i produktionsområdet siden starten af 1980'erne har afholdt arrangementer med prøvesmagning af lokale produkter, som indgår i retter med »Limone di Rocca Imperiale« som hovedingrediens. Produktet er tæt forankret i området og nyder stor anseelse, hvilket anvendelsen af »Limone di Rocca Imperiale« i den lokale kogekunst vidner om. Frugtens skal har et højt indhold af æteriske olier, og saften anvendes til at fremhæve duft og smag og give karakter. Frugtfestivalen »Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale« er et bevis på en livskraftig tradition, som har dybe rødder i området. Den finder sted i kommunen Rocca Imperiale i de første to uger af august og er i de seneste år blevet den mest berømte lejlighed til at smage på produktet. Den intense og vedvarende duft, som frugterne afgiver, betyder, at forbrugerne forbinder produktet med området Rocca Imperiale. De værner sig til at kunne genkende og foretrække denne citron frem for andre produkter. Endvidere er det ved næsten alle helgenfester, markeder og andre folkefester skik og brug på de små markeder at udstille »Limoni di Rocca Imperiale« i kurve eller i særlige opsætninger.

Siden 2006 har »Limone di Rocca Imperiale« været på fortegnelsen over traditionelle landbrugsprodukter i ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug, og den faste anvendelse af betegnelsen »Limone di Rocca Imperiale« har været kendt i over 25 år. Betegnelsen anvendes også ofte om produktet i tilstødende regioner, hvilket fremgår af handels- og transportdokumenter udfærdiget af områdets virksomheder, dokumenter i sognet og arrangementer afholdt af landbrugsorganisationer. Endelig bør det nævnes, at dyrkningen af »Limone di Rocca Imperiale« er et meget interessant indslag i kulturlandskabet i Alto Jonio Cosentino. De jorde i kommunen, hvor dyrkningen foregår, er kendt under navnet »Giardini dei limoni di Rocca Imperiale«, dvs. »Citronhaverne i Rocca Imperiale«.

Der består dermed en særlig tæt kulturel, økonomisk og landskabsmæssig sammenhæng mellem »Limone di Rocca Imperiale« og de lokale omgivelser.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Limone di Rocca Imperiale« i Gazzetta Ufficiale (det italienske statstidende) nr. 165 af 16. juli 2013.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

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

eller

direkte på webstedet for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst til højre) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

⁽⁴⁾ Se fodnote 2.

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 42/10	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
2014/C 42/11	Offentliggørelse af 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	16



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