



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

9. august 2014

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2014/C 260/01	Meddelelse fra Kommissionen om færdiggørelsen af begrænsningsprocessen for de fire phthalater (DEHP, DBP, BBP og DIBP) i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1907/2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7320 — PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7137 — EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2014/C 260/09	Euroens vekselkurs	9
2014/C 260/10	Kortfattede oplysninger om Kommissionens afgørelser om godkendelser af markedsføring for anvendelsen og/eller egen anvendelse af stoffer, der er opført i bilag XIV til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1907/2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH) (<i>offentliggjort i henhold til artikel 64, stk. 9, i forordning (EF) nr. 1907/2006</i>)	10

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2014/C 260/11	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7291 — Versalis/Novamont) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	12

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 260/13	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
---------------	---	----

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

2014/C 260/14	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	17
2014/C 260/15	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	24
2014/C 260/16	Henlæggelse af klage CHAP (2010) 723	33

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

MEDDELELSE FRA KOMMISSIONEN

om færdiggørelsen af begrænsningsprocessen for de fire phthalater (DEHP, DBP, BBP og DIBP) i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1907/2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH)

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 260/01)

1. INDLEDNING

Den 14. april 2011 fremsendte Danmark i overensstemmelse med artikel 69, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1907/2006⁽¹⁾ (REACH) et bilag XV-dossier med et begrænsningsforslag til Det Europæiske Kemikalieagentur (ECHA). Forslaget gik ud på at begrænse markedsføring på EU-plan af artikler beregnet til indendørs anvendelse og genstande, der kan komme i direkte kontakt med huden eller slimhinderne, der indeholder et eller flere af fire phthalater i koncentrationer på over 0,1 vægtprocent af blødgjort materiale. De fire phthalater er følgende: DEHP (di(2-ethylhexyl) phthalat, CAS-nr. 117-81-7, EF-nr. 204-211-0), DBP (dibutylphthalat, CAS-nr. 84-74-2, EF-nr. 201-557-4), BBP (butylbenzylphthalat, CAS-nr. 85-68-7, EF-nr. 201-622-7), DIBP (diisobutylphthalat, CAS-nr. 84-69-5, EF 201-553-2). Danmark fandt, at — på grund af disse phthalaters reproduktionstoksicitet og hormonforstyrrende egenskaber — udgør deres tilstedeværelse i produkter og deres samlede eksponering en risiko for menneskers sundhed, der ikke er tilstrækkeligt kontrolleret, og at dette forhold må behandles på EU-plan.

I overensstemmelse med artikel 70 i REACH vedtog ECHA's Udvalg for Risikovurdering (RAC) den 15. juni 2012 enstemmigt sin udtalelse om den foreslåede begrænsning. RAC mente i sin udtalelse, at den foreslåede begrænsning ikke er berettiget, fordi de foreliggende data ikke viser, at der i 2012 er en risiko forårsaget af kombineret eksponering for de fire phthalater. Ifølge RAC vil de eksisterende lovkrav med deraf følgende reduceret anvendelse yderligere reducere eksponeringen, lige så vel som de godkendelsesbetingelser, disse phthalater pålægges i de kommende år, også vil reducere eksponeringen.

I overensstemmelse med artikel 71 i REACH vedtog ECHA's Udvalg for Socioøkonomisk Analyse (SEAC) den 5. december 2012 enstemmigt sin udtalelse om den foreslåede begrænsning, hvor det blev konkluderet, at udvalget ikke havde noget grundlag for at støtte den foreslåede begrænsning. Denne konklusion er baseret på udtalelsen fra RAC som beskrevet ovenfor.

I henhold til artikel 72 i REACH forelagde ECHA den 19. december 2012 udtalelserne fra RAC og SEAC for Kommissionen.

I henhold til artikel 73, stk. 1, i REACH udarbejder Kommissionen et udkast til ændring af bilag XVII inden for tre måneder efter modtagelsen af SEAC's udtalelse, hvis de betingelser, der er fastsat i artikel 68, er opfyldt.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1907/2006^[1] af 18. december 2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH), om oprettelse af et europæisk kemikalieagentur og om ændring af direktiv 1999/45/EF og ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 793/93 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1488/94 samt Rådets direktiv 76/769/EØF og Kommissionens direktiv 91/155/EØF, 93/67/EØF, 93/105/EF og 2000/21/EF (EUT L 396 af 30.12.2006, s. 1).

De fire phthalater er klassificeret som reproduktionstoksiske stoffer i kategori 1B i bilag VI til CLP-forordningen ⁽¹⁾. Lige som andre reproduktionstoksiske stoffer i kategori 1B og i overensstemmelse med punkt 30 i bilag XVII til REACH må de fire phthalater ikke markedsføres eller anvendes som stoffer, som bestanddele i andre stoffer eller i blandinger, der leveres til privat brug, når koncentrationen af et af disse phthalater er større end eller lig med 0,3 %.

Brugen af tre af disse phthalater (DEHP, DBP og BBP) i legetøj og småbørnsartikler er begrænset af punkt 51 i bilag XVII til REACH. Inden for rammerne af revisionsklausulen i dette punkt vurderede ECHA i 2010 på anmodning af Kommissionen, om punktet burde ændres i lyset af nye videnskabelige oplysninger. Det konkluderedes ⁽²⁾, at de nye oplysninger, der er tilgængelige, om anvendelser og eksponering for disse tre phthalater, ikke bibragte noget nyt til de vurderinger, der allerede var gennemført og anvendt som grundlag for disse begrænsninger. Det blev også konkluderet, at de nye oplysninger ikke pegede på noget presserende behov for en gennemgang af den eksisterende begrænsning.

2. VIGTIGSTE ELEMENTER SOM KOMMISSIONEN HAR VURDERET I SIN EVALUERING

Kommissionen vurderede navnlig følgende elementer i begrænsningsdossieret og i udvalgenes udtalelser, da den vurderede, hvorvidt de betingelser, der er fastsat i artikel 68 i REACH var opfyldt, og en begrænsning berettiget.

For det første var det vanskeligt for RAC at konkludere, om de fire phthalater bidrog til frugtbarhedsproblemerne og stigningerne i hormonrelaterede kræfttilfælde, som er konstateret hos mennesker. De foreliggende epidemiologiske undersøgelser af mennesker giver ikke mulighed for at drage nogen konklusion vedrørende en direkte årsagssammenhæng mellem de undersøgte virkninger (hovedsagelig anti-androgene) og eksponeringen for de fire phthalater. På den anden side er RAC enig i, at adskillige virkninger, baseret på data fra dyreforsøg, synes at være knyttet til en anti-androgen virkning. Udvalget anså derfor alle disse virkninger som relevante endepunkter og udvalgte de mest følsomme af disse virkninger til at udlede det niveau for udsættelse for stoffet, som mennesker ikke bør udsættes for (Derived No-Effect Levels, DNEL'er). RAC vurderede imidlertid, at de afledte DNEL'er var overvurderede af visse årsager, der er beskrevet i udtalelsen, som f.eks. brugen af konservative oprindelige dosisniveauer ⁽³⁾.

For det andet evaluerede RAC i eksponeringsvurderingen begrænsningsdossierets foreslåede scenarier, hvor eksponering for phthalaterne, der er indeholdt i artikler, kan følge af direkte kontakt med genstandene og med støv og indeluft, der indeholder de fire phthalater. Eksponering via indtagelse af fødevarer blev også inddraget i evalueringen.

RAC betragtede begrænsningsdossierets skøn over eksponering, der var baseret på modelberegninger, som værende udtryk for allerværste tilfælde og upålidelige af flere grunde, der er fremført i RAC's udtalelse. Derfor blev de beregnede risikokarakteriseringsforhold fra eksponering for varer, fra indendørs miljø og fra indtagelse af fødevarer anset for at være overvurderede.

For at få et bedre overblik over de samlede/kombinerede niveauer af de fire phthalater, som befolkningen udsættes for, vurderede RAC bioovervågningsundersøgelserne af mennesker, som er fremlagt i bilag XV-begrænsningsdossieret og under begrænsningsprocessen, for at udlede skøn over eksponeringen. Skønnene for eksponering beregnet ud fra disse bioovervågningsdata førte til kombinerede risikokarakteriseringsforhold for de fire phthalater på henholdsvis 1,59 og 1,23 for børn og voksne (rimelige værste tilfælde), hvilket indikerer, at risikoen er over 1. RAC anerkendte, at bioovervågningsdataene kunne føre til en række undervurderinger af eksponering, da oplysningerne kun var tilgængelige for et forholdsvis lille antal mennesker, ikke dækkede alle aldersgrupper og sandsynligvis ikke afspejlede situationen i hele Europa (da der kun er oplysninger fra Tyskland og Danmark). RAC vurderede imidlertid, at siden de tilgængelige bioovervågningsundersøgelser vedrørte stikprøver udtaget før 2007, afspejlede eksponeringsskønnene ikke den aktuelle

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1272/2008 af 16. december 2008 om klassificering, mærkning og emballering af stoffer og blandinger og om ændring og ophævelse af direktiv 67/548/EØF og 1999/45/EF og om ændring af forordning (EF) nr. 1907/2006 (EUT L 353 af 31.12.2008, s. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

⁽³⁾ NOAEL (NO Observed Adverse Effect Level) eller LOAEL (Lowest Observed Adverse Effect Level).

situation og var overvurderede, i betragtning af at gennemførelsen af EU-lovgivningen om phthalater i materialer i kontakt med fødevarer ⁽¹⁾, i kosmetiske midler ⁽²⁾ og i småbørnsartikler og legetøj ⁽³⁾, forventes at have ledt til et fald i eksponeringen.

Som anført i RAC's udtalelse var der mellem 2007 og 2010 et fald på 40 % af forekomsten af de fire phthalater i EU-fremstillede varer, et fald på 13 % af forekomsten af de fire phthalater i varer indført i EU, og et fald på 35 % af mængden af de fire phthalater i artikler, der markedsføres i EU. Det blev også bemærket, at de beregnede risikokarakteriseringsforhold var resultatet af eksponering for alle artikler, der indeholder phthalater, herunder dem, som forslaget ikke tager sigte på at begrænse. RAC konkluderede derfor, at de beregnede risikokarakteriseringsforhold over 1 generelt var overvurderinger af den nuværende situation.

RAC og SEAC bemærkede desuden, at for mange anvendelser har afvikling af de fire phthalater og/eller phthalater generelt allerede fundet sted eller er ved at finde sted. Desuden fremskrev SEAC, baseret på en række forskellige scenarier, mængderne af de fire phthalater i artikler, der markedsføres i EU i 2015 og 2020. Disse fremskrivninger angiver en fortsat betydelig nedgang i forekomsten af de fire phthalater i artikler i EU. På dette grundlag konkluderede RAC, at de fortsat faldende mængder vil reducere eksponeringen yderligere til et niveau, der ikke giver anledning til bekymring for menneskers sundhed. SEAC var også af den opfattelse, at eftersom de vigtigste drivkræfter bag substitutionen er EU-lovgivningen — f.eks. om klassificering af de fire phthalater som reproduktionsgiftstoffer, EU-lovgivningen, der begrænser deres brug i legetøj og småbørnsartikler, samt EU-forordningen om plastmaterialer og -genstande i kontakt med fødevarer — forventes substitutionen af de fire phthalater med andre blødgøringsmidler at fortsætte, på grund af at disse phthalater er med på kandidatlisten over særligt problematiske stoffer i overensstemmelse med artikel 59 i REACH og bilag XIV til REACH, og det forhold, at substitutionsplanen skal fremlægges ved ansøgning om godkendelse, hvis der er egnede alternativer. Andre markedsfaktorer, såsom en tendens til at anvende non-phthalatblødgøringsmidler og usikkerhed vedrørende langfristede priser og tilgængeligheden af phthalatråmaterialer, støtter denne tendens til substitution.

I sin udtalelse bemærkede SEAC, at en proportionalitetsvurdering af den foreslåede begrænsning ikke kunne foretages grundet manglen på relevante oplysninger i bilag XV-begrænsningsdossieret, og at der ikke var indsamlet sådanne under begrænsningsprocessen. Der var hverken nogen dokumentation eller en vurdering af fordelene ved den foreslåede begrænsning hvad angår mulige mindskede sundhedsskader. Oplysningerne, som SEAC havde til rådighed, muliggjorde ikke en vurdering af potentielle miljømæssige fordele ved den foreslåede begrænsning. Med hensyn til substitutionsomkostningerne for industrien konstaterede SEAC, at priserne på alternativer (herunder både phthalat- og ikke-phthalatholdige blødgøringsmidler) generelt set er mellem 0 % og 30 % højere. SEAC havde begrænsede oplysninger til sin rådighed med hensyn til ændring af sammensætningen og andre relevante substitutionsomkostninger i betragtning af den store spredning i anvendelserne. SEAC anslår samlet set, at alternativer er teknisk tilgængelige til en overkommelig pris for de fleste anvendelser. Den foreslåede begrænsning kan dog have en negativ økonomisk indvirkning på sektoren for genbrug af pvc eller kræve mere tid og ressourcer til substitution i visse sektorer (f.eks. luftfart). SEAC bemærkede endvidere, at det i betragtning af forslaget meget brede rækkevidde ikke er påvist, at den foreslåede begrænsning rent faktisk ville være den mest hensigtsmæssige foranstaltning.

Danmark har den 9. april og 12. juli 2013 fremsendt henvisninger til yderligere oplysninger til Kommissionen og anmodet om, at Kommissionen overvejer disse oplysninger før en afgørelse træffes. De nævnte oplysninger henviser hovedsageligt til data fra bioovervågningsundersøgelser og til forekomsten af de fire phthalater i importerede artikler. Kommissionen anmodede ECHA-sekretariatet om at gennemføre en foreløbig evaluering af, om disse data vil kunne bruges til at anfægte RAC's og SEAC's udtalelser.

ECHA-sekretariatet konkluderede på baggrund af nyligt tilgængelige bioovervågningsdata for den danske befolkning i sin foreløbige evaluering, at eksponeringen i denne medlemsstat i 2011 var omkring halvdelen af værdierne fra 2007, hvilket bekræfter formodningen om en nedadgående tendens og RAC's og SEAC's konklusioner. Bioovervågningsdata for andre EU-medlemsstaters befolkninger var dog ikke offentligt tilgængelige. ECHA anså det for at være for tidligt (da dataene ikke var genstand for peer-review) til at gennemføre en ordentlig analyse og drage klare konklusioner og til at anfægte RAC's og SEAC's udtalelser.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF (EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4) og Kommissionens forordning (EF) nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EUT L 12 af 15.1.2011, s. 1).

⁽²⁾ Rådets direktiv 76/768/EØF af 27. juli 1976 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om kosmetiske midler (EFT L 262 af 27.9.1976, s. 169), med senere ændringer.

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2005/84/EF af 14. december 2005 (EUT L 344 af 27.12.2005, s. 40) i øjeblikket under punkt 51 i bilag XVII til REACH.

Desuden mente ECHA-sekretariatet, at dataene og de yderligere bemærkninger, som Danmark havde fremsendt om forekomsten af phthalater i indførte artikler ikke muliggør andre konklusioner end de konklusioner, som RAC og SEAC har draget. Selv om det måske er mindre stejlt end formodet af SEAC, modsiger dataene ikke RAC's formodning om en nedadgående tendens i mængden af phthalater i artikler på EU-markedet, hvilket ser ud til at blive bekræftet af ECHA's foreløbige evaluering på baggrund af bioovervågningsdataene.

Kommissionen er, på baggrund af ECHA-sekretariatets foreløbige evaluering af de oplysninger Danmark henviste til i sin korrespondance af den 9. april og den 12. juli 2013, af den opfattelse, at disse data på grund af deres begrænsede tilgængelighed og foreløbige karakter på dette tidspunkt ikke udgør en tilstrækkelig basis for at anfægte RAC's og SEAC's udtalelser.

3. KONKLUSIONER

I henhold til artikel 73, stk. 1, i REACH, mener Kommissionen, at de betingelser, der er fastsat i artikel 68, ikke er opfyldt, og derfor udarbejdede Kommissionen ikke et udkast til ændring af bilag XVII og tilstræbte ikke en endelig afgørelse i overensstemmelse med processen i artikel 73, stk. 2, i REACH.

Ved REACH harmoniseres betingelserne for eller forbud mod fremstilling, anvendelse eller markedsføring af kemiske stoffer, der gennemgik REACH's begrænsningsproces (artikel 69-73 i REACH). Derfor bør medlemsstaterne ikke beholde eller indføre nationale begrænsninger, som er forskellige fra dem, der er vedtaget på EU-plan vedrørende risiciene vurderet i bilag XV-begrænsningsdossieret, når begrænsningsprocessen er afsluttet.

I den foreliggende sag om de fire phthalater betyder dette, at eftersom Kommissionen besluttede ikke at vedtage den foreslåede begrænsning på EU-plan, bør medlemsstaterne ikke beholde eller indføre nationale begrænsninger til at imødegå de risici, som allerede blev evalueret under EU-begrænsningsprocessen.

Kommissionen minder om ECHA's forpligtelse til efter solnedgangsdatoen (21. februar 2015) for de fire phthalater, der er opført i bilag XIV, at overveje, hvorvidt anvendelsen i artikler af disse phthalater udgør en risiko for menneskers sundhed eller miljøet, der ikke er tilstrækkeligt kontrolleret i overensstemmelse med artikel 69, stk. 2, i REACH. Denne procedure vil også imødekomme henstillingen i RAC's udtalelse om at overvåge markedstendenserne, anvendelsesmønstre, legemsbelastning baseret på bioovervågning, indhold i artikler og migration fra artikler.

Kommissionen er af den opfattelse, at alle fremtidigt tilgængelige data, herunder nye bioovervågningsdata, jf. Danmarks henvisning i sine fremsendelser af den 9. april og den 12. juli 2013, vil blive evalueret af ECHA under denne procedure. Kommissionen vil anmode ECHA om at indlede denne procedure allerede inden stoffernes solnedgangsdato.

Hvis der opstår tvivl om, hvorvidt andre phthalater, der er klassificeret som reproduktionsgiftstoffer 1A/B, bør vurderes, eller hvis nye videnskabelige data viser, at der er en uacceptabel risiko for eksponering for disse fire phthalater, kan risikoen for menneskers sundhed som følge af den samlede eksponering for alle klassificerede phthalater vurderes og føre til en ny begrænsningsproces i henhold til artikel 69 i REACH.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/02)

Den 5. August 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7266. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/03)

Den 26. juni 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7202. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7320 — PAI Partners/DVD Participations)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/04)

Den 4. august 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7320. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/05)

Den 5. august 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7321. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/06)

Den 5. august 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7295. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7137 — EDF/Dalkia en France)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/07)

Den 25. juni 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på fransk 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7137. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7290 — Apple/Beats)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/08)

Den 25. juli 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32014M7290. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

8. august 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3388	CAD	canadiske dollar	1,4614
JPY	japanske yen	136,45	HKD	hongkongske dollar	10,3772
DKK	danske kroner	7,4550	NZD	newzealandske dollar	1,5791
GBP	pund sterling	0,79670	SGD	singaporeanske dollar	1,6751
SEK	svenske kroner	9,2440	KRW	sydkoreanske won	1 381,25
CHF	schweiziske franc	1,2137	ZAR	sydafrikanske rand	14,3352
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2446
NOK	norske kroner	8,3600	HRK	kroatiske kuna	7,6470
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 766,43
CZK	tjekkiske koruna	27,825	MYR	malaysiske ringgit	4,2843
HUF	ungarske forint	313,72	PHP	filippinske pesos	58,876
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	48,5790
PLN	polske zloty	4,2010	THB	thailandske bath	43,022
RON	rumænske leu	4,4435	BRL	brasilianske real	3,0632
TRY	tyrkiske lira	2,8920	MXN	mexicanske pesos	17,7284
AUD	australske dollar	1,4419	INR	indiske rupee	81,9212

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

Kortfattede oplysninger om Kommissionens afgørelser om godkendelser af markedsføring for anvendelsen og/eller egen anvendelse af stoffer, der er opført i bilag XIV til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1907/2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH)

(offentliggjort i henhold til artikel 64, stk. 9, i forordning (EF) nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(2014/C 260/10)

Afgørelser om udstedelse af en tilladelse

Dato for afgørelsen	Stof	Indehaver af godkendelsen	Godkendelsesnr.	Tilladte anvendelser	Gennemgangsperiodens udløbsdato	Begrundelserne for afgørelsen
7. august 2014	Di(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP) EF-nr.: 204-211-0 CAS-nr.: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ DET FORENEDE KONGERIGER	REACH/14/1/0	Forarbejdning af en standsningsformulering, der indeholder DEHP under diffusionslimning og produktion af turbineblade til flymotorer	21. februar 2022	— Risici er tilstrækkeligt kontrolleret i overensstemmelse med artikel 60, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1907/2006. — Der er i øjeblikket ingen passende alternativer, og jagten på teknisk gennemførlige alternativer fortsætter under et 5-10 år langt forskningsprogram.

⁽¹⁾ EUT L 396 af 30.12.2006, s. 1.

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.7291 — Versalis/Novamont)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/11)

1. Den 1. august 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Versalis S.p.A. (»Versalis«, Italien), der kontrolleres af ENI S.p.A. (»ENI«, Italien), og Novamont S.p.A. (»Novamont«, Italien), erhverver fælles kontrol over et nyligt oprettet joint venture-selskab, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4.
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Versalis: aktiviteter inden for produktion og markedsføring af en lang række petrokemiske produkter samt salg af licenser i tilknytning til virksomhedens teknologi og knowhow. Versalis er et helejet datterselskab under ENI, et italiensk multinationalt olie- og gasselskab, som opererer på mange forskellige områder, herunder atomkraft, energi, kemikalier, plastikprodukter og raffinering
 - Novamont: italiensk selskab med aktiviteter inden for produktion af bioplastik og bionedbrydelige polymerer, der helt eller delvist hidrører fra vedvarende ressourcer.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under 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 for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽²⁾.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7291 — Versalis/Novamont sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽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 M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 260/12)

1. Den 4. august 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Oji Holdings Corporation (»OJI«, Japan) og Innovation Network Corporation of Japan (»INCJ«, Japan) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Pulp, Paper & Packaging Business of Rank Group Limited (»PPP Business«, New Zealand), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - OJI: fremstilling af papirmasse og papirprodukter
 - INCJ: offentligt-privat partnerskab, der yder støtte inden for finansiering (vækst- og risikokapital), teknologi og management til den næste generation af virksomheder
 - PPP Business: fremstilling af papirmasse og papirprodukter, der hovedsageligt markedsføres i New Zealand, Australien og Asien; logistik tjenester og indsamling af papiraffald.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under 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 for behandling af bestemte fusioner ⁽²⁾.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Bemærkninger kan med angivelse af sagsnummer M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5 (»Meddelelse om en forenklet procedure«).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2014/C 260/13)

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⁾****»Potjesvlees uit de Westhoek«****EF-nr.: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse**

»Potjesvlees uit de Westhoek«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Belgien

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

Kategori: 1.2 Kødprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Generelt:

»Potjesvlees uit de Westhoek« er et tilberedt, let syrligt kødprodukt i gelé, som indeholder tre typer hvidt kød, nemlig kylling, kalv og kanin. Mindst 60 % af produktet består af kød og 40 % af gelé.

Visuelt:

Den lyse gelé er gennemsigtig og indeholder både store og små stykker kogt hvidt kød, eventuelt med ben. Kødets farve kan variere fra meget hvidt til grålighvidt. Citronskiver kan bruges som pynt. Geléen kan indeholde stykker af løg, gulerod, porre eller selleri.

Organoleptisk:

Den fremherskende smag ved »Potjesvlees uit de Westhoek« er smagen af det kogte hvide kød og kødfonden. Geléen har en let syrlig smag.

⁽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.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Potjesvlees uit de Westhoek« laves af følgende ingredienser:

Kød:

- kylling (højest 70 %)
- kanin (mindst 15 %)
- kalv (mindst 15 %)

Gelé:

- vand
- syreholdige ingredienser: citron og/eller hvidvin og/eller eddike
- gelatine: højst 100 g pr. liter kogevæske
- aromatiske ingredienser:
 - følgende grøntsager tilsættes: løg, gulerødder, porrer og selleri
 - følgende krydderier kan tilsættes: timian, laurbærblade, persille, kryddernelliker, kardemomme, koriander og karry
 - peber og/eller cayennepeber
 - salt.

Produktet indeholder ikke farvestoffer eller konserveringsmidler.

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 trin i tilberedelsen af »Potjesvlees uit de Westhoek« gennemføres i det afgrænsede område:

- tilberedningen af fonden
- kogningen af kødet
- tilberedningen af geléen
- færdiggørelsen.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Betegnelsen »Potjesvlees uit de Westhoek« og EU's logo skal være anført på etiketten.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet er »Westhoek« og de omliggende kystkommuner i den belgiske provins Vestflandern. Området består af følgende kommuner: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke og Wervik.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

»Potjesvlees uit de Westhoek« er uløseligt forbundet med området. Produktet er lavet efter en lokal opskrift, der er baseret på meget gamle retter med gelé. Den viden, der skal til for at lave produktet, og som er overleveret fra husmødre fra Westhoek gennem flere århundreder, har gjort »Potjesvlees uit de Westhoek« til en typisk hjemmelavet ret, som serveres på markeder. Brugen af kylling, kanin og kalvekød tyder på, at der er tale om en festret, som almindelige mennesker i perioden fra det 19. århundrede til efter Anden Verdenskrig kun havde råd til en eller to gange om året. Retten var særlig velegnet til sommermarkeder, fordi den kunne tilberedes på forhånd og i store mængder, mens tilsætningen af syreholdige ingredienser gav den en frisk smag og bidrog til at konservere produktet.

Efter Anden Verdenskrig begyndte lokale slagtere at tilberede »Potjesvlees uit de Westhoek« efter opskriften og sælge retten i slagterforretningen. På den måde har den udviklet sig fra en ret, der blev serveret på markederne, til at være et charcuteriprodukt af høj kvalitet, som sælges året rundt af slagtere og kødproducenter, både som ingrediens i sandwicher og som et selvstændigt måltid.

Westhoek, der ligger tæt ved den belgiske kyst, er et turistområde med mange kulinariske traditioner, bl.a. »Potjesvlees uit de Westhoek«.

5.2. *Produktets egenart*

Resultatet af denne gamle lokale tradition er et særdeles specielt produkt kendetegnet ved den lyse farve og friske smag, der skyldes anvendelsen af:

- udelukkende hvidt kød, nemlig kylling, kanin og kalv
- en klar, lys fond, der danner grundlag for geléen
- eddike eller citron til den hvide farve og smagen.

Denne kombination af hvidt kød, lys gelé og en let syrlig smag er kendetegnende for »Potjesvlees uit de Westhoek« fremstillet i det afgrænsede geografiske område.

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

Forbindelsen til det geografiske område er baseret på de specifikke kendetegn ved »Potjesvlees uit de Westhoek«, der er et produkt af den lokale viden. »Potjesvlees uit de Westhoek« og produktets berømmelse er uløseligt knyttet til regionen og dens turisme.

I bogen »De Belgische keuken« (Det belgiske køkken) fra 1995 fastslog Dirk De Prins og Nest Mertens, at der er en forbindelse mellem den gamle opskrift på »Potjesvlees uit de Westhoek« og den spanske besættelse af Belgien i det 16. århundrede. Der er en tæt forbindelse mellem de kolde, syrlige retter med flodfisk kendt som »escavèches« i Vallonien og »Potjesvlees uit de Westhoek« og den spanske »escabeche«.

Specialister har øget kendskabet til denne gamle opskrift ved at deltage i konkurrencer med »Potjesvlees uit de Westhoek« og have vundet præmier ved arrangementer såsom Slavakto i Utrecht (1994) og Meat&Fresh Expo i Belgien (2009).

For at skærpe dette traditionelle produkts profil endnu mere besluttede de lokale slagtere at etablere en handelsforening, »Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek« (foreningen for Potjesvlees uit de Westhoek), og indgive en fælles ansøgning om anerkendelse af »Potjesvlees uit de Westhoek« som et traditionelt flamsk regionalt produkt. Denne anerkendelse blev indrømmet i september 2008.

Skønt produktet fremstilles i begrænset omfang og hovedsagelig sælges i lokalområdet, spiller »Potjesvlees uit de Westhoek« nu, takket være sine særlige kendetegn og sin berømmelse, en vigtig kulinarisk rolle i turistregionen Westhoek i Vestflandern. Både Toerisme Vlaanderen, den officielle turismemyndighed i Flandern, og Westtoer, provinsen Vestflanderns turismeorgan, anerkender vigtigheden af »Potjesvlees uit de Westhoek«.

- Gennem foreningen Tafelen in Vlaanderen (Spise ude i Flandern) medtog Toerisme Vlaanderen »Potjesvlees uit de Westhoek« i sin handlingsplan for 2011, 2012 og 2013 til fremme af føde- og drikkevarer samt restaurationsbesøg i Flandern.
- I turistbrochuren »West Flanders for Dummies« betegnes »Potjesvlees uit de Westhoek« som et repræsentativt produkt for Westhoek.
- På provinsens websted www.streekproductwestvlaanderen.be findes en liste over alle producenter af »Potjesvlees uit de Westhoek«, og glas med produktet indgår i gavekurve.

Produktets berømmelse og betydning for turismen understøttes desuden af henvisninger hertil i nationale og internationale turistguider. Det er f.eks. med på et kort over regionale retter og produkter i Michelins turistguide for Belgien og Storhertugdømmet Luxembourg fra 1999, i Ippa-guiden om belgiske regionale retter fra 1995 og i guiden til regionale produkter, som blev udgivet af De Rouck i 2008.

Produktet er opført i en række flamske specialpublikationer såsom »Vlaamse gerechten« (Flamske retter) fra 1975, »De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen« (Den lille kulinariske encyklopædi for Flandern) fra 2009 og den nylige publikation fra 2010, »De oude Belgen in de keuken« (Gamle belgiere i køkkenet).

Retten har været med i flere programmer på nationalt tv: Jeroen Meus, en berømt flamsk TV-kok, præsenterede produktet i det populære aftenshov »De laatste show«, og det har været med i rejseprogrammer om Westhoek.

Henvisninger til »Potjesvlees uit de Westhoek« kan også findes online: på nye websteder, i opskrifter, på menukort, på markeder osv.

Skønt Westhoek deler denne tradition med Fransk Flandern, som kaldes Nord-Pas-de-Calais i Frankrig, er den franske »pot'je vlesch« meget forskellig fra den opskrift, der bruges i Westhoek. I Fransk Flandern bruger man altid svinekød til retten, som også tilsættes brunt farvestof, undertiden karamel.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽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

(2014/C 260/14)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre 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

»GARDA«

EF-nr.: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013

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:
 - Der er tilføjet krav vedrørende produktets oprindelse og sporbarhed.
 - Der er tilføjet oplysninger om forbindelsen mellem produktet og det geografiske område, som var angivet i resuméarket, men ikke i varespecifikationen.

2. Type ændring(er)

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

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

3. Ændring(er):

Brug af betegnelsen »Garda«

Fremover kan betegnelsen »Garda« anvendes alene for enhver produktion fra det afgrænsede geografiske område, hvilket ophæver forpligtelsen til at anvende supplerende geografiske benævnelser.

Varebeskrivelse

Varespecifikationen er blevet tilpasset gældende EU-lovgivning med indførelsen af medianer for de typiske deskriptorer for den metode, der er omfattet af forordning (EF) nr. 796/2002, og med fjernelsen af den gamle, nu forældede analysemetode. For at give forbrugeren en forståelse af disse deskriptorer tilføjes den generelle organoleptiske beskrivelse af olien med oprindelsesbetegnelsen »Garda«.

Det maksimale syreindhold udtrykt som oliesyre er blevet ensrettet og fastsat til den mest restriktive værdi på højst 0,5 % for hele olieproduktionen med betegnelsen »Garda«, hvilket tidligere kun var et krav for produktionen af »Garda Trentino«. Denne nu ensartede parameter vil tilskynde flere produktionsvirksomheder til i højere grad at gå over til kvalitetsproduktion.

Det maksimale peroxidtal er for alle fastsat til 14, hvilket ligeledes er den værdi, som tidligere kun gjaldt for produktionen af »Garda Trentino«.

Værdien for oliesyre udgår, idet denne ikke er bestemmende for kvaliteten af »Garda«-olien. Dertil kommer, at analyseresultater fra de senere år har vist, at værdien for denne parameter ikke var konstant og var lavere end de tidligere værdier, hvilket angiveligt skyldes en forøgelse af gennemsnitstemperaturen og en nedgang i nedbørsmængden.

Man har derfor foretrukket at ophæve kravet om en mindsteværdi i varespecifikationen.

Produktionsmetode

Det traditionelle udtryk Frantoio, der ved en forglemmelse ikke var medtaget i den oprindelige ansøgning fra 1996 for »Garda Orientale«, men var med i ansøgningen for »Garda Bresciano« og »Garda Trentino«, er blevet tilføjet efter sorten Casaliva.

Brugen af navnet Frantoio som traditionel betegnelse for oliventræer, sammen med eller i stedet for Casaliva, dokumenteres af fortegningerne over sorter for kommunerne på søens østside, som er gengivet i dokumenter om olivendyrkning fra 1980'erne.

Desuden er det nødvendigt at rette udtrykket »Less« eller »Lezzo«, der er ældre synonymer for Leccino, til »Leccino«.

For fællesbetegnelsen »Garda« fås med disse rettelser følgende kombination af sorter for »Garda Orientale« og »Garda Bresciano«: Casaliva, Frantoio og Leccino mindst 55 %; andre sorter kan ligeledes findes i olivenlundene, men må i mængde ikke overstige 45 %.

Denne rettelse ændrer ikke noget ved den faktiske sammensætning af sorter i olivenlundene, idet denne altid har kendetegnet olivenlundene i de kommuner, der ligger omkring Gardasøen; dette medfører ikke nogen ændring i olieproduktionen, der er den samme for hele produktionen med betegnelsen Garda med undtagelse af »visse lokale organoleptiske forskelle; disse forskelle, som kun eksperter kan registrere«, som der står i den oprindelige ansøgning fra 1996.

Udbyttet er blevet præciseret, idet det nu entydigt og endeligt er ændret fra 5 000 til 6 000 kg/ha. I henhold til varespecifikationen var det rent faktisk muligt at øge udbyttet af olivenproduktionen med 20 %, dvs. at man allerede i 1996 kunne producere op til 6 000 kg/ha.

Videnskabelige og historiske data for produktionen viser nemlig, at olivenproduktionen omkring Gardasøen kan nå op på et udbytte på 6 000 kg/ha og et olieudbytte på 25 %. Landbrugsundersøgelser allerede fra 1990'erne viser, at vandings- og gødningsteknikker har gjort det muligt at øget udbyttet til over 6 000 kg/ha uden at forringe oliens kvalitet.

Studier af oliventræers næring har vist, at den afbalancerede gødning og især vandingen sammen med en rationel beskæringsteknik gør det muligt at forudsige, hvornår træerne begynder at give udbytte, og dermed at øge produktiviteten pr. hektar og olieudbyttet uden at ændre på kvaliteten.

Procedurerne for indberetning af produktionen er udgået, enten fordi de byggede på forældet lovgivning, eller fordi de nu administreres af kontrolinstansen.

Man har slettet henvisningerne til, at brugen af de respektive supplerende geografiske betegnelser for olivenlundene i de forskellige områder skal ensrettes. Disse henvisninger er blevet overflødige, fordi dette allerede er omfattet af artiklen om produktionsstedet.

Henvisningerne til bevis for oprindelse findes i en særskilt artikel i varespecifikationen.

I hele det geografiske område er det muligt at udvinde olie med fællesbetegnelsen »Garda«.

Tilknytning

Med henblik på at tilpasse enhedsdokumentet henvises der nu til tilknytningen til det geografiske område ved hjælp af miljømæssige, menneskelige og historiske faktorer, som ikke var med i varespecifikationen fra 1996.

Mærkning

Nogle af mærkningsreglerne er gjort mere klare og gennemskuelige for både producenter og forbrugere (større bogstaver).

Fremover kan olivenlundenes geografiske beliggenhed angives på mærkningen, hvis produktet udelukkende stammer fra oliven høstet i de nævnte olivenlunde, og hvis den supplerende geografiske betegnelse er anført på mærkningen.

Man kan anføre fællesbetegnelsen »Garda« på mærkningen, uden at det er pligtigt at tilføje en af de tre traditionelle supplerende geografiske betegnelser »Bresciano«, »Orientale« eller »Trentino«.

Det bliver ligeledes muligt at afbilde Gardasøen på mærkningen.

Der kan nu anvendes metalbeholdere, der er egnet til salg af levnedsmidler, bl.a. for at sikre en bedre konservering.

Logoet og betegnelsen gøres obligatoriske.

Henvisninger til kontrolstrukturer

Kontrolinstansen anføres på mærkningen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»GARDA«

EF-nr.: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Garda«

⁽³⁾ Se fodnote 2.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.5 Fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Garda«, eventuelt ledsaget af en eller flere af de supplerende geografiske betegnelser »Bresciano«, »Orientale« eller »Trentino«, er forbeholdt ekstra jomfruolie med følgende egenskaber:

- farve, der varierer fra grøn til mere eller mindre udtalt gul
- let eller kraftigere frugtagtig lugt
- frugtagtig smag
- med en pikant, bitter eller mandelagtig nuance

Vurdering af kemiske egenskaber:

- surhed (udtrykt i % oliesyre): højst 0,5 %
- maksimalt peroxidtal: ≤ 14 Meq O_2 /kg

Bedømmelse af organoleptiske egenskaber:

Medianinterval:

	Min.	Maks.
— frugtagtig/moden karakter	> 0	≤ 6
— mandelagtig	> 0	≤ 5
— bitter	> 0	≤ 5
— pikant	> 0	≤ 6

I bedømmelsen af de organoleptiske egenskaber skal medianen af mangler være lig nul.

Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Ekstra jomfruolie med betegnelsen »Garda«, eventuelt ledsaget af en af de supplerende geografiske betegnelser »Bresciano«, »Orientale« eller »Trentino«, fremstilles af følgende olivensorter, som enten dyrkes alene eller sammen i olivenlundene inden for følgende grænser:

- mindst 55 % Casaliva, Frantoio og Leccino og højst 45 % andre sorter i samme olivenlund for betegnelserne »Garda«, »Garda Bresciano« og »Garda Orientale«
- mindst 80 % Casaliva, Frantoio, Leccino og Pendolino og højst 20 % andre sorter i samme olivenlund for betegnelsen »Garda Trentino«.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Alle faser i produktionsprocessen (dyrkning og høst af oliven samt udvinding af olien) skal finde sted i det geografiske område.

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

For at bevare produktets særlige egenskaber i alle faser og sikre en produktion af høj kvalitet skal emballering af »Garda«-olie altid foregå i det område, der er afgrænset i artikel 4. Områdets producenter ved nøjagtigt, hvordan olien opfører sig i forarbejdnings- og emballeringsfasen; de kender varigheden af og metoden til filtrering og dekantering samt temperaturen ved tapningen. Emballering i det geografiske område efter afsluttet produktionsproces gør det således muligt at bevare de organoleptiske egenskaber, der uden denne sikkerhedsforanstaltning hurtigt ville forandre sig i kontakten med luftens ilt. Ekstra jomfruolie med den beskyttede geografiske betegnelse »Garda« skal sælges i glas- eller metalbeholdere med et maksimalt indhold på 5 l.

3.6. Specifikke mærkningsregler

På det emballerede produkts etiket anføres følgende med tydelige og uudslettelige bogstaver, der skal være større end alle øvrige angivelser: »Garda« og »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller forkortelsen DOP.

Denne angivelse kan eventuelt ledsages af en af de supplerende geografiske betegnelser »Bresciano«, »Trentino« eller »Orientale«, men kun hvis olien udelukkende er produceret af oliven fra det pågældende område, og presning og emballering finder sted i det nævnte område.

På etiketten kan også anføres olivenlundenes geografiske beliggenhed, hvis produktet udelukkende er produceret af oliven høstet i de nævnte olivenlunde og den supplerende geografiske betegnelse er anført på etiketten.

Brug af navne på virksomheder, områder og bedrifter samt disses geografiske beliggenhed er ikke tilladt, medmindre produktet udelukkende er produceret af oliven fra olivenlunde, der tilhører virksomheden.

Det er ikke tilladt til den beskyttede oprindelsesbetegnelse at føje benævnelser som »fine«, »scelto«, »selezionato« og »superiore« (fin, kvalitets-, særligt udvalgt og bedste kvalitet). Brug af navne, firmabetegnelser og private varemærker er tilladt, hvis de ikke er anprisende og ikke kan vildlede forbrugeren.

Det er tilladt at afbilde Gardasøen.

På etiketten skal anføres produktionsåret for de oliven, som olien er udvundet af.

Betegnelsernes logo skal være afbildet på etiketten.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Garda« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) ligger i provinserne Brescia, Verona, Mantova og Trento. I disse provinser drejer det sig om de områder, der støder op til Gardasøens bækken.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Miljøfaktorer

Olivendyrkningen i området ved Gardasøen foregår i morænebakker fra istiden, som ligger rundt om Gardasøen og mod nord afgrænses af Alperne. Skråningerne ned mod søen eller mod syd anvendes næsten udelukkende til oliven- eller vindyrkning. Bjergenes nærhed sikrer regelmæssig nedbør over hele året, dog især om foråret og efteråret.

Klimaet i området, der er kraftigt påvirket af både den store sø og den beskyttelse, som bjergenes nærhed giver, er kendetegnet ved varme somre uden hedeølger og moderat kolde vintre. Klimaet er så mildt, at det minder om det milde middelhavsklima, og har lokale mikroklimaer. Olivenproduktionen ved Gardasøen er således det nordligst beliggende olivendyrkningsområde i verden. Søen dæmper temperaturudsvingene mellem nat og dag.

Menneskelige og historiske faktorer

Olivendyrkningstraditionen i området ved Gardasøen udgør en integreret del af befolkningens liv og madvaner og virksomhedernes indtægter, hvilket fremgår af talrige dokumenter.

Vidnesbyrd om befolkningens kendskab til olivendyrkning i lundene ved Gardasøen kendes tilbage fra renæssancen, hvor menneskets aktiviteter var med til at skabe det karakteristiske landbrugslandskab ved søen. Det var på det tidspunkt, at man begyndte at ændre skråningernes form ved at omdanne disse til egentlige terrasser, som er velegnede til dyrkning af oliven og er så karakteristiske, at området fra 1968 er blevet kaldt »Riviera degli Ulivi«, Olivenrivieraen.

Både forbrugere og producenter har fået for vane traditionelt at bruge en af de tre supplerende geografiske betegnelser »Bresciano«, »Trentino« eller »Orientale« for bedre at identificere »de tre områder, som har en særlig administrativ stilling — både historisk og med hensyn til landbrugstraditioner«, som der står i den oprindelige ansøgning.

Produktets egenart

Olie fra Gardaegnen og de oliven, der bruges til at fremstille den, er kendetegnet ved en smag og en duft, der er mindre intens og mere subtil end olie fra andre, mere sydligt beliggende og varmere områder, hvor der typisk dyrkes oliventræer.

Forbrugerne værdsætter især olien på grund af dens subtile, afbalancerede og harmoniske smag og for dens typiske, mandelagtige eftersmag, som gør den enestående i sin art og let at genkende blandt andre italienske olivenolier med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

På grund af produktets enestående kendetegn bruges det i mange opskrifter, da den subtile smag ikke overdøver, men tværtimod fremhæver rettens smag. Den er ideel til retter med fisk, lyst kød, kogte eller rå grøntsager, bælgfrugter, friske og let modnede oste, kødcarpaccio eller »carne salada« (saltet kød), men også til desserter.

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

Takket være Alperne mod nord og den store sø (Italiens største) minder klimaet om middelhavsklimaet og mildner følgerne af det naturlige miljø, som på grund af Gardaområdets nordlige beliggenhed ellers ikke ville være egnet til dyrkning af oliventræer. Nedbøren, der er regelmæssigt fordelt over hele året, beskytter oliventræerne mod vandstress og hindrer vandmætning, der ville være skadelige for både træerne og oliens kvalitet.

Skråningerne ned mod søen og mod syd opvarmes tidligt efter vinterens slutning, og oliventræernes vækstcyklus genoptages hurtigt. Disse jorder giver sammen med de middelhavsagtige meteorologiske og klimamæssige forhold i området ved Gardasøen oliven og olivenolie fra Gardasøen en smag og en duft, der er mindre intens og mere subtil end produkter, der fremstilles under de miljøforhold, der er typiske for de varmere og sydligere egne. Disse klima- og miljøforhold er med til at give olien en let, frugtagtig aroma med en mandelagtig eftersmag, der gør den enestående og gør det let for forbrugerne at skelne den fra andre italienske olivenolier med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

I de forskellige områder omkring Gardasøen, fra det flade sletteland til bjergenes skråninger, findes der særlige mikroklimaer, der sikrer samme særlige egenskaber for al olie fra Gardaområdet, men der er alligevel »visse lokale organoleptiske forskelle; disse forskelle som kun eksperter kan registrere«.

Producenternes indgående kendskab til hele produktionsforløbet, lige fra arbejdet med jorden og anlæg af de traditionelle terrasser til dyrkningen af oliventræer og emballeringen af produktet, gør det muligt at bevare og beskytte produktets særlige egenskaber såsom dets milde smag og typiske, mandelagtige eftersmag.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse BOB »Garda« i Gazzetta Ufficiale (den italienske statstidende) nr. 135 af 11. juni 2013.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til fødevarer- og skovministeriets, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, hjemmeside (<http://www.politicheagricole.it>) og klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

^(*) 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

(2014/C 260/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre 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

»BEAUFORT«

EF-Nr.: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktbetegnelse
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet: kontrol

2. Type ændring(er)

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

3. Ændringer:

Produktbeskrivelse

Faserne med løbetilsætning, tilberedning og presning, som ikke beskriver produktet, flyttes til afsnittet »Fremstillingsmetode«. Bestemmelserne om fedtindholdet og tørstofindholdet omformuleres, således at indholdet angives i procent (beregnet på produktet efter fuldstændig tørring for førstnævnte og på det lagrede produkt for sidstnævnte).

⁽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.

Afsnittet om identifikation af de hele oste flyttes til punkt 4.4 i varespecifikationen om identifikation af ostene. Omformuleringen af dette afsnit ændrer ikke indholdet, men gør det lettere at forstå afsnittet.

Geografisk område

Beskrivelsen af det geografiske område omformuleres for at præcisere områdets geografiske beliggenhed.

Den eneste ændring vedrører kommunen »Les Contamines-Montjoie«, for hvilken der er opstillet en liste over matriklerne for alpegræsgangene.

Der er tilføjet et kort over det geografiske område som bilag.

Bevis for oprindelse

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique« (bevis for varens oprindelse i det geografiske område) blevet konsolideret og omfatter navnlig forpligtelser med hensyn til indberetning og til at føre registre med henblik på at kunne spore produktet og overvåge produktionsvilkårene.

Tilsynet med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Beaufort« finder sted i overensstemmelse med en tilsynsplan, som udarbejdes af den kompetente tilsynsmyndighed.

Desuden indføres der tilføjelser til det pågældende afsnit, og det suppleres med flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre, at ostene kan spores.

Identificering af de erhvervsdrivende:

Der tilføjes et afsnit, som præciserer betingelserne for identifikation af de erhvervsdrivende.

Alle erhvervsdrivende, som anvender nærværende varespecifikation, skal fremlægge en identifikationserklæring. Den fremsendes til sammenslutningen forud for dens bemyndigelse efter en standardmodel, som er godkendt af direktøren for Institut National de l'Origine et de la Qualité (Det Nationale Institut for Oprindelse og Kvalitet).

Tilsyn med overholdelsen af produktionsvilkårene:

Der tilføjes flere afsnit, som sikrer ostenes sporbarhed og beskriver dokumentationen nærmere:

- supplerings og tilføjelse af bestemmelser om indberetningsforpligtelser
- supplerings og tilføjelse af bestemmelser om registerførelse og andre dokumenter, der skal være til rådighed for kontrolorganerne
- tilføjelse af bestemmelser om andre kontrolmetoder.

Den sporbarhed og de indberetningsforpligtelser, der er nødvendige for kendskabet til og tilsynet med fremstillingen, suppleres i varespecifikationen.

Identifikation af produkterne:

Afsnittet omformuleres og suppleres, og bestemmelserne om kaseinmærkerne samles i dette afsnit.

»Enhver ost, der er bestemt til markedsføring under navnet Beaufort, identificeres ved hjælp af et blåt ellipseformet kaseinmærke. Mærkets lange diameter er på 100 mm, og dets lille diameter er på 55 mm. Det sættes på kanten af den hele ost i løbet af den første presningsfase og skal desuden være forsynet med følgende påskrifter i sort:

- ordet »Frankrig«
- ordet »Beaufort«
- identifikation af fremstillingsvirksomheden
- måneden og året for fremstillingen angivet med tal.

På hver side af det blå kaseinmærke anføres måneden og året for fremstillingen, som skal være læselig indtil udløbet af minimumslagringsperioden.

Kun sammenslutningen har bemyndigelse til at levere kaseinmærker til de erhvervsdrivende. Denne distribution finder sted månedligt eller ved sæsonstarten for den sæsonbestemte fremstilling i sommerperioden.

Enhver erhvervsdrivende, hvis bemyndigelse er blevet suspenderet eller trukket tilbage, skal lade kaseinmærkerne gå tilbage til sammenslutningen.«

Disse ændringer giver mulighed for at præcisere kendetegnene for kaseinmærkerne, deres udstedelse og tilbagetrækning, samt hvornår de skal være læselige på ostene.

Fremstillingsmetode

For at skabe større klarhed og forbedre læsbarheden er afsnittene om fremstillingsmetoden ændret. Definitionen af »besætning«, som er alle lakterende malkekøer og malkekøer i goldningsperiode, præciseres.

Foder:

Reglerne for foder til besætningen præciseres med særligt henblik på følgende:

- Der indføres et forbud mod roeffald i foderet. Dette foder kan give mælken en dårlig smag og medføre væsentlige fejl ved osten (smørrelaterede).
- Kagerne af kopra og palmekerner udgår og erstattes af græskar- og saflorfrø. Ændringen består i at udskifte kagerne med olieholdige biprodukter med god næringsværdi.
- De tekniske data vedrørende sammensætningen af tilskudsfoder er omdefinert i forbindelse med fornyet opdatering af de videnskabelige henvisninger (INRA) og defineres ofte i intervaller i stedet for i målværdi (PDIE, PDIN, UFL osv.).
- Der tilføjes en bestemmelse, der gør det muligt i vinterperioden at give besætningen vallen fra forarbejdningen af mælken udelukkende fra denne besætning til ost. Dette er et fodertilskud, som er ernæringsmæssigt interessant i vinterperioden.
- Der tilføjes en bestemmelse om den korteste græsningsperiode: Malkekøerne græsser, når sneen er smeltet, og når jordens bæreevne tillader det, lige så længe klimaforholdene og bæreevnen gør det muligt, og der er græs til stede.
- Overgangsperioden for foder præciseres. Mellem vinterperioden og græsningsperioden tillades en overgangsperiode på højst 30 dage om året i stedet for 15 dage om foråret og om efteråret, og hvor grundfoderet skal bestå af græs fra græsgange samt hø. Denne ændring muliggør overgangen fra vinterfoderplanen til sommerfoderplanen, samtidig med at der tages hensyn til vejrforholdene.

Malkning:

Der indføres præciseringer, som forbyder anvendelsen af visse produkter til pleje af yveret samt desinficerende midler, som kan tænkes at blive anvendt til vaskning af malkeanlæggene. Formålet med disse ændringer er at forbyde produkter med æteriske olier, som er stærkt duftende og kan give osten en dårlig smag. Desuden fjerner bestemmelserne om rengøring af anlæggene uklarheden vedrørende muligheden for nu og da at anvende desinficerende rengøringsmidler.

Anvendelse af mælken:

Bestemmelserne om de råvarer, der indgår i fremstillingen af »Beaufort«, præciseres:

- Udtrykkene »rå« og »tilsat osteløbe«, som ikke passer til dette trin af beskrivelsen af processen, flyttes til senere i afsnittet. Omformuleringen giver en bedre forståelse og angiver opbevaringsbetingelserne og -tiden for mælken nærmere.

- Der tilføjes en præcisering af forvaltningen af tilførslen af nedkølet mælk og ikkenedkølet mælk, hvor tilsætningen af løbe, der helt eller delvist stammer fra varm mælk, er et kendetegn ved oprindelsesbetegnelsen »Beaufort«. Hvis tilførslen af mælk kun finder sted én gang om dagen og består af nedkølet og ikkenedkølet mælk, må malkningen med den største mængde højst udgøre 135 % af mængden fra den anden malkning.
- Bestemmelsen om indsamling i løbet af to timer efter malkningen, hvilket er en periode, som er vanskelig at kontrollere, erstattes af en maksimumsfrist for løbetilsætning, som er meget let at kontrollere, og som netop sikrer hurtig tilsætning af løbe, der stammer fra varm mælk, ved ankomsten til ostemejeriet. Løbetilsætningen skal ske enten før kl. 12.00 for fremstillinger om morgenen, eller før kl. 23.00 for fremstillinger om aftenen.
- Der tilføjes en præcisering af den største overførsel af mælkemængden for ostene »Beaufort« med betegnelsen »chalet d'alpage«. For »Beaufort«-oste, der fremstilles efter særlige produktionsvilkår for anvendelsen af betegnelsen »chalet d'alpage«, skal fremstillingen foregå hurtigst muligt efter malkningen. Højst 15 % af den samlede mængde mælk fra dagens to malkninger kan efter nedkøling overføres til en senere fremstilling. På alpegræs-gangene er det almindelig og traditionel praksis at overføre en lille mængde mælk for at tilpasse mængden ved aftenfremstillingen til fremstillingen næste morgen. Bestemmelsen gør det muligt at fastlægge denne traditionelle praksis til højst 15 % af mælkemængden fra de to malkninger uden at ændre forpligtelsen til fremstilling to gange om dagen.
- Med hensyn til tilberedningen af syrevækkere og osteløbe, som indgår i kendetegnene for betegnelsen (yderligere macerering af løben fremmer samtidig udvikling af mælkesyre kulturer og løbe), tilføjes der en begrænsning af anvendelsen, hvis det er nødvendigt, af osteløbe fra handelen (op til 30 % af den koagulerede mælk fra beholderen).

Fremstillingsmetode:

Afsnittet omformuleres for at gøre rækkefølgen for fremstillingstrinene lettere at læse. Beskrivelsen »cru et entier«, som betegner mælken, indføres i dette afsnit. Princippet om »tilberedning« beskrives nærmere.

Presningens varighed fastsættes til mindst 15 timer.

Modning:

Afsnittet omformuleres for at sikre bedre bestemmelser for temperaturerne i modningsfasen. Bestemmelsen om hygrometri udgår. Denne foranstaltning har vist sig at være mindre relevant og erstattes af en forpligtelse til at nå et mål, som er at opnå en smurt skorpe.

Der tilføjes præciseringer vedrørende smøringen, som foregår på en af følgende måder:

- efter saltning i groft salt på overfladen gnides osten med en saltopløsning, den såkaldte »ostekit«, med hvilken man på forhånd har gnedet korrekt smurte oste
- ved hjælp af vending, saltning på overfladen med saltlage og regelmæssig gnidning.

Efter fasen med smøring mindst en gang om ugen fortsættes pasningen for at vedligeholde skorpedannelsen.

Grundet ostenes størrelse er modningen blevet mekaniseret. Denne mekanisering har medført, at næsten alle mejerier er gået over til saltning på overfladen med saltlage i stedet for saltning på overfladen med groft salt. Analyser har vist, at saltprocenterne svarede stort set til de tidligere analyserede procenter. De andre ændringer er af redaktionel art, men indvirker ikke på praksisserne.

Mærkning

Der indføres pligt til at påsætte EU's »BOB«-symbol.

Krav i nationale bestemmelser

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« præsenteret i form af en tabel med de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetoden.

Andet

Analytisk og organoleptisk kontrol af ostene: Der tilføjes bestemmelser om analytisk og organoleptisk kontrol af produkterne.

Henvisninger vedrørende kontrolorganer: Kontaktoplysningerne for det certificeringsorgan, som er ansvarligt for tilsynet med en BOB, er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

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

»BEAUFORT«

EF-Nr.: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Beaufort«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Beaufort« er en ost, der fremstilles ved, at ostemassen presses og opvarmes, og den fremstilles udelukkende af rå komælk. Den saltes i saltlage, saltes derefter på overfladen og lagres i mindst fem måneder.

Ostemassen er lind, fra elfenbensfarvet til mat gul, og den kan have enkelte sprækker og huller (»fugleøjne«). De hele oste er flade med konkave kanter, vejer mellem 20 og 70 kg, er 35 til 75 cm i diameter, og kanten er mellem 11 og 16 cm i højden. Skorpen er ren og fast ensartet gul til brun i farven. »Beaufort« har et fedtindhold på mindst 48 % efter fuldstændig tørring og et tørstofindhold, som ikke må være under 61 % af osten efter fuldstændig modning.

Enhver ost, der er bestemt til markedsføring under navnet »Beaufort«, identificeres ved hjælp af et blått ellipseformet kaseinmærke og med levnedsmiddelfarve indskrevne oplysninger, der sikrer sporbarheden. »Beaufort«-oste, der fremstilles i henhold til de metoder, der kræves for at opnå betegnelsen »chalet d'alpage«, skal ud over det blå kaseinmærke være mærket med et rødt kvadratisk kaseinmærke, som påsættes på kanten over for det blå kaseinmærke.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Mælken, der anvendes til fremstillingen af »Beaufort«, skal udelukkende komme fra køer af de lokale racer Tarine (andet lokalt navn for Tarentaise-racen) og Abondance, hvilket enten skal være attesteret i stambogen eller være påvist ved en autentificering af de relevante fænotypiske markører.

De råvarer, der indgår i fremstillingen af »Beaufort«, er:

— fuldfed råmælk

⁽³⁾ Se fodnote 2.

- enten ikkenedkølet fra den seneste malkning
- eller som stammer fra en blanding af mælken fra to på hinanden følgende malkninger gennemført inden for højst 20 timer efter den ældste malkning, idet denne er blevet nedkølet på bedriften, og den seneste består af ikkenedkølet mælk
- osteløbe, der macererer. Hvis det er nødvendigt, kan der som tilskud anvendes osteløbe fra handelen, på op til 30 % af den koagulerede mælk fra beholderen
- de termofile mælkesyre kulturer er for størstedelen lactobacillae. At løben macererer yderligere fremmer udviklingen af gæren og løben
- salt, idet osten først kommes i saltlage i 20-24 timer, hvorefter den saltes på overfladen og lagres med groft salt eller saltlage.

Det er forbudt at anvende andre produkter i fremstillingen af »Beaufort«.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Foderet til besætningen består af:

- I vinterperioden mindst 13 kg hø pr. ko om dagen i gennemsnit udregnet ud fra det samlede antal køer med tilføjelse af op til 3 kg tørret og knust lucerne. Fodertilskuddet til lakterende køer må ikke i gennemsnit overstige 1/3 af vægten af grundfoderet. Foderblandinger er rige på energi, protein og produktionskoncentrater med 16 % kvælstofholdige stoffer i alt. De skal bestå af bestemte ikkegenmodificerede arter og sorter, der skal opfylde følgende tekniske krav: 0,89 UFL pr. kg, 95 g PDIN og 125 g DIE.
- I græsningsperioden: Malkekøerne skal græsse, når sneen er smeltet, og når jordens bæreevne tillader det, lige så længe klimaforholdene og bæreevnen gør det muligt, og der er græs til stede.

I dalene udgør fodertilskuddet, der er af samme slags som fodertilskuddet i vinterperioden, op til 2,5 kg i gennemsnit udregnet ud fra det samlede antal lakterende køer. Ved græsning i bjerggræsgangene udgør fodertilskuddet højst 1,5 kg i gennemsnit udregnet ud fra det samlede antal lakterende køer, inden den 1. august består det kun af korn.

- Mellem vinterperioden og græsningsperioden tillades en overgangsperiode på højst 30 dage om året, hvor grundfoderet skal bestå af græs fra græsgange og hø.

Tilskud af hø fra andre områder er kun tilladt punktvis. Mindst 75 % af høet og græsset skal komme fra det geografiske produktionsområde, for at mindst 75 % af mælkeproduktionen er sikret med foder fra området. Mindst 20 % af det årlige behov for hø til foder til malkekøer skal stamme fra det geografiske produktionsområde.

Besætningen føres rundt på græsgangene via traditionelle mønstre, hvilket også gælder for fordelingen af gødningen. Det er ikke tilladt at sprede gødning eller andre produkter fra rensningsanlæg på enge eller græsgange, hvor køer, hvis mælk skal anvendes til fremstillingen af osten »Beaufort«, græsser.

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

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modningen på mindst fem måneder skal foregå i det geografiske område.

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

Hvis osten sælges i mindre pakninger, skal en del af den for betegnelsen karakteristiske skorpe stadig findes på stykkerne; ostekit kan dog fjernes fra denne skorpe. Hvis osten sælges som revet ost, er det ikke tilladt at mærke den »Beaufort«.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Mærkningen af oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Beaufort« skal omfatte:

- oprindelsesbetegnelsen skrevet med en skriftstørrelse, der er mindst to tredjedele af den største af skriftstørrelserne på etiketten
- EU's BOB-symbol.

Hverken på etiketten, i reklamer, på fakturaer eller i andre handelspapirer må der angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med den beskyttede geografiske betegnelse med undtagelse af:

- særlige fabriks- eller varemærker
- benævnelserne: »été« (sommer) og »chalet d'alpage« (alpehytte), der kan benyttes, hvis følgende krav er opfyldt:

Benævnelsen »été« er forbeholdt oste fremstillet fra juni til og med oktober, herunder med mælk, der er produceret, mens besætningen græsser i bjergområderne.

Benævnelsen »chalet d'alpage« er forbeholdt oste fremstillet fra juni til og med oktober, og som fremstilles to gange om dagen i alpehytter beliggende i mere end 1 500 meters højde og med traditionelle metoder, hvor højst en enkelt besætning i alpehytten sikrer mælkeproduktionen.

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

Produktionsområdet for »Beaufort« dækker de højere beliggende bjergområder i departementet Savoie og omfatter kommunerne i bjergområdet Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise og Maurienne og to områder, der grænser op til Haute Savoie.

Mælkeproduktionen samt fremstillingen og lagringen af osten foregår i et geografisk område, der omfatter følgende kommuner:

Departementet Savoie:

Arrondissementet Albertville:

Kantonerne som helhed: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel og Moûtiers.

Delvist kantonerne:

Kantonen Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz og Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Kantonen Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay og Tours-en-Savoie.

Dele af følgende kommune: Albertville, der er omfattet af matriklerne E2, E3 og E4.

Arrondissementet Saint-Jean-de-Maurienne:

Kantonerne som helhed: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne og Saint-Michel-de-Maurienne.

Delvist kantonerne: Kantonen Aiguebelle: Montsapey.

Departementet Haute-Savoie:

Arrondissementet Bonneville:

Delvist kantonerne:

Kantonen Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kantonen Saint-Gervais-les-Bains: Dele af følgende kommune: Contamines-Montjoie, der er omfattet af matriklerne D8 (delvist), E6, E7, E8 (delvist), F5 (delvist), F6 (delvist), F8 (delvist), F9, F10, F11, F12 og F13.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer:

Det naturlige miljø, der hersker i det geografiske produktionsområde for osten »Beaufort«, er beliggende i det indre område af Alperne, der primært er karakteriseret ved de krystallinske og massive bjergområder og sedimentære klipper i området Briançonnaise og krystallinske bjerge, delvis i de eksterne områder af Alperne, hvor der kan forekomme sedimentære klipper af skifer.

Da det er en grænseflade mellem de nordlige og sydlige Alper, har det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen, hvor de permanente græsarealer udgør 95 % af de arealer, hvor køer, hvis mælk skal anvendes til fremstillingen af osten »Beaufort«, græsser, følgende fordele:

- en tilstrækkelig stor regnmængde (men dog ikke for rigelig) og dyb jord, som muliggør en rigelig dyrkning af græs, som er tilstrækkeligt nærende til opdræt af malkekøer
- en mangfoldig planteforekomst, som er rig på aromatiske planter, der svarer til dem, der vokser på tørre græsgange.

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Beaufort«, som dækker bjergområdet Beaufortain, dalene Tarentaise, Maurienne og en del af Val d'Arly, er kendetegnet ved omfattende græsningsarealer (92 % af græsgangene i departementet Savoie).

Menneskelige faktorer:

På disse græsningsarealer er der igennem tiderne udviklet former for opdræt, der hver for sig eller taget samlet ikke i samme grad findes andre steder i Alperne, og som udgør et unikt system med landbrug og opdræt. Dette system er kendetegnet ved en etagedelt anvendelse af vegetationen, idet både bunden af dalen, bjergskråningen og alpegræsgangen anvendes. Da besætningerne flyttes hen, hvor græsset gror, og der er mennesker til stede hver dag, kan malkningen finde sted på stedet, og græsset udnyttes præcist, hvilket betyder, at de naturlige græsgange vedligeholdes.

Systemet med landbrug og opdræt, som blev indført i det 17. århundrede, har udviklet sig med tiden, men principperne er de samme.

De alpegræsgange, der anvendes 100-110 dage i sommerperioden, er:

- De højest beliggende bjerge, hvor en stor besætning græsser (50-150 malkekøer). Da der er etableret forbindelsesstier til alpegræsgangen og inden for denne, kan der anvendes mobile malkemaskiner, hvor man kan følge besætningen, som bevæger sig 1 500-2 500 m hen til steder, hvor græsset gror. Besætningen består af en sammenføring af flere besætninger.
- De lavere bjerge, som er mindre omfattende og har forskellige mindre betydelige højder, hvor familiens besætning græsser. Malkningen blev foretaget i hytterne, men denne praksis er ved at aftage.

Mælken (særlig i de højere bjerge) kan forarbejdes på stedet, men den indsamles for det meste af mejerier, som forarbejder hele året i bunden af dalene (85-90 % af produktionen). Det er i disse dale, at besætningerne tilbringer vinteren. Man høster også hø på de arealer, som er frigjort af besætningerne om sommeren.

Mellem dalen og alpegræsgangen findes der en mellemliggende etage, den såkaldte »montagnette«, hvor besætningerne opholder sig i en periode mellem sæsonerne.

Produktionsområdet er kendetegnet ved en tradition for kvægavl med køer af racerne Tarine (andet lokalt navn for Tarentaise-racen) og Abondance, især racen Tarine, som stammer fra Tarentaise. I 1963 gav E. QUITTET følgende beskrivelse: »Racen Tarine er særdeles udholdende og modstandsdygtig over for de hårde naturlige forhold, hvilket i høj grad skyldes dens leveform (den tilbringer sommeren i mellem 1 500 og 2 000 m højde). Den forbliver længe i god stand, selv om den kælder regelmæssigt. Den har en formidabel evne til at udnytte det grove vinterfoder og samtidig give rigeligt med mælk ... Racen Tarine er en fremragende malkeko især under strenge vejrforhold«.

Osten »Beaufort« adskiller sig fra andre pressede opvarmede oste, fordi det er en fed ost. Teknologien med pressede opvarmede oste, der blev indført i det 17. århundrede, bredte sig hurtigt i alle bjergområder i det østlige Frankrig. Den gjorde det muligt for befolkningen i Beaufortområdet at udskyde afsætningen og forbruget af overskydende mælk produceret på alpegræsgangene om sommeren til vinterperioderne. Denne teknologi har efterhånden fået særlige kendetegn, som har direkte forbindelse med miljøet (anvendelse af sødmælk og koldmodning).

5.2. Produktets egenart

Osten »Beaufort« adskiller sig fra andre pressede opvarmede oste især ved:

- fremstillingen af osten af uskummet mælk, så snart malkningen er færdig
- anvendelsen af en træform, den såkaldte »Beaufort-cirkel«, der giver osten en konkav skorpe
- de traditionelle forarbejdningsmetoder (anvendelse af vild gær, formning af ostemassen i hørlærred og »Beaufort«-cirklen, hvor osten skal vendes under presningen), særlig tilsætning af termofile lactobacilleae dyrket af ostemageren
- en ostemasse næsten uden huller på grund af lagringen i kolde kældre.

Osten »Beaufort« har den særlige organoleptiske egenskab, at den har en ostemasse, som først føles fast i munden og derefter smelter på tungen uden at være for klistret. Ostens aromaer skal være forskelligartede uden at være for kraftige.

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

De særlig naturlige omgivelser, der er beskrevet, gør, at der vokser mange forskellige plantearter i området. Alle fyto-sociologiske grupper, der kan findes på græsgange, heder og alpeområder, der udnyttes af mennesket, er til stede i området.

En række undersøgelser — DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994, DORIOZ og VAN OORT, 1991, LEGROS et al., 1987, DORIOZ, 1995, har vist græsgangenes store variationer og mangfoldighed, som omfatter i alt 250-300 arter. Alt efter beliggenheden, klippesidernes skråningsgrader og jordtyperne kan man i løbet af samme græsningsdag finde et meget varieret foderudbud.

De meget appetitvækkende planter og stærkt varierede plantearter kommer til udtryk i den særlige og kraftige smag, som osten »Beaufort« besidder (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Systemet med at bringe besætninger af arterne Tarine og Abondance på græs i bjergene fremmer plantelivet i områderne, og disse metoder er fuldstændigt tilpasset de naturlige forhold. Forarbejdningen af »den varme mælk« gør det muligt at bevare mælkens oprindelige egenskaber, som er forbundet med de mange forskellige plantearter. Den er velegnet til fremstillingen af en fed ost, hvortil anvendes uskummet mælk og vilde gærarter. Anvendelsen af en konveks cirkel gør det muligt at tilpasse fremstillingen til de store variationer i produktionen af alpemælk og bibeholde temperaturen i ostens indre i etappen, hvor osten presses, og at sikre ostens form. Lagringen i kolde kældre, der er en væsentlig etape i fremstillingen af en ost af god kvalitet, svarer til de klimatiske forhold på produktionsstedet og passer fint til fremstillingen af en fed ost.

Fremstillingsmetoderne og forarbejdningsmetoderne udgør et samlet sammenhængende system, der er tilpasset det særlige produkt, hvor de smagsmæssige variationer, der skyldes de særlige planteforekomster på græsningsarealerne, kommer til udtryk.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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

^(*) Se fodnote 2.

Henlæggelse af klage CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

Europa-Kommissionen har modtaget talrige klager vedrørende bevægeligheden for ansatte i den offentlige sundhedssektor i Navarra (Spanien). Disse personer har ikke adgang til ansættelse i den offentlige sundhedssektor i andre regioner i Spanien på grund af forskelle i ansættelsesforholdene mellem de ansatte i de forskellige regioner.

Det fremgår af EU-Domstolens retspraksis, at fællesskabsreglerne for arbejdskraftens frie bevægelighed, navnlig artikel 45 i TEUF, ikke finder anvendelse i situationer, som på ingen måde er omfattet af fællesskabsretten, og som udgør et rent internt forhold i en medlemsstat ⁽¹⁾.

Den situation, der beskrives i disse klager, vedrører bevægeligheden mellem de forskellige offentlige sundhedstjenester på spansk område, og umiddelbart omfatter sagen ingen grænseoverskridende aspekter. Følgelig finder de ovennævnte EU-regler ikke anvendelse. De problemer, som klagerne fremfører, bør behandles i henhold til den spanske lovgivning og ved de relevante administrative og retslige instanser.

⁽¹⁾ Domstolens dom af 16.12.1992 i sag C-206/91, Koua Poirrez.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA