

Den Europæiske Unions Tidende

C 358



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

10. oktober 2014

Indhold

IV Oplysninger

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

Rådet

2014/C 358/01	Rådets afgørelse af 25. september 2014 om udnævnelse af medlemmer og efterfølgere for medlemmer af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse	1
---------------	--	---

Europa-Kommissionen

2014/C 358/02	Euroens vekselkurs	2
---------------	--------------------------	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2014/C 358/03	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri	3
2014/C 358/04	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri	3
2014/C 358/05	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri	4
2014/C 358/06	Opgørelse EU-27 over ethanol for 2013 (Udarbejdet den 12. september 2014 i henhold til artikel 2 i forordning (EF) nr. 2336/2003)	5

DA

2014/C 358/07	Meddelelse fra den franske regering vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter (Meddelelse om ansøgninger om eksklusiv tilladelse til efterforskning efter flydende eller gasformige kulbrinter, benævnt »Pays Champenois-tilladelsen« og »Broussy-tilladelsen«) ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 358/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 25. september 2014

**om udnævnelse af medlemmer og efterfølgere for medlemmer af bestyrelsen for Det Europæiske
Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse**

(2014/C 358/01)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 337/75 af 10. februar 1975 om oprettelse af et europæisk center for udvikling af erhvervsuddannelse, særlig artikel 4 ⁽¹⁾,

under henvisning til indstilling fra Kommissionen for så vidt angår kategorien arbejdsgiverrepræsentanter, og
ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådet har ved afgørelse af 16. juli 2012 ⁽²⁾ udnævnt medlemmerne af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse for perioden fra den 18. september 2012 til den 17. september 2015.
- (2) En plads som medlem af centrets bestyrelse i kategorien arbejdsgiverrepræsentanter er blevet ledig for Litauen, efter at Dovidė BAŠKYTĖ er trådt tilbage.
- (3) Medlemmet af centrets bestyrelse bør udnævnes for den resterende del af mandatperioden, dvs. indtil den 17. september 2015 —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Eneste artikel

Til medlem af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse udnævnes hermed for den resterende del af mandatperioden, dvs. indtil den 17. september 2015:

ARBEJDSGIVERREPRÆSENTANTER:

LITAUEN

Aidas VAIČIULIS

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. september 2014.

På Rådets vegne

F. GUIDI

Formand⁽¹⁾ EFT L 39 af 13.2.1975, s. 1.⁽²⁾ EUT C 228 af 31.7.2012, s. 3.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

9. oktober 2014

(2014/C 358/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2763	CAD	canadiske dollar	1,4180
JPY	japanske yen	137,37	HKD	hongkongske dollar	9,8991
DKK	danske kroner	7,4435	NZD	newzealandske dollar	1,6081
GBP	pund sterling	0,78750	SGD	singaporeanske dollar	1,6185
SEK	svenske kroner	9,1262	KRW	sydkoreanske won	1 356,70
CHF	schweiziske franc	1,2107	ZAR	sydafrikanske rand	14,0531
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8269
NOK	norske kroner	8,1910	HRK	kroatiske kuna	7,6461
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 525,58
CZK	tjekkiske koruna	27,470	MYR	malaysiske ringgit	4,1343
HUF	ungarske forint	306,27	PHP	filippinske pesos	57,021
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	50,9955
PLN	polske zloty	4,1758	THB	thailandske bath	41,342
RON	rumænske leu	4,4038	BRL	brasilianske real	3,0212
TRY	tyrkiske lira	2,8836	MXN	mexicanske pesos	17,0061
AUD	australske dollar	1,4408	INR	indiske rupee	77,8001

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2014/C 358/03)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	13.9.2014
Varighed	13.9.2014 - 31.12.2014
Medlemsstat	Belgien
Bestand eller bestandsgruppe	WHG/08.
Art	Hvilling (<i>Merlangius merlangus</i>)
Område	VIII
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	42/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2014/C 358/04)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	11.9.2014
Varighed	11.9.2014-31.12.2014
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige
Bestand eller bestandsgruppe	SOL/7FG.
Art	Tunge (<i>Solea solea</i>)
Område	VIIIf og VIIg
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	41/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2014/C 358/05)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	13.9.2014
Varighed	13.9.2014-31.12.2014
Medlemsstat	Belgien
Bestand eller bestandsgruppe	PLE/8/3411
Art	Rødspætte (<i>Pleuronectes Platessa</i>)
Område	VIII, IX og X samt EU-farvande i CECAF 34.1.1
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	43/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Opgørelse EU-27 over ethanol for 2013(Udarbejdet den 12. september 2014 i henhold til artikel 2 i forordning (EF) nr. 2336/2003 ⁽¹⁾)

(2014/C 358/06)

	Opgørelse EU-27 over ethanol for 2013 Udarbejdet den 12. september 2014 i henhold til artikel 2 i forordning (EF) nr. 2336/2003 ⁽¹⁾			Hektoliter ren alkohol (HRA)
1.	Oprindeligt lager			—
	— af landbrugsoprindelse			14 035 597
	— af ikke-landbrugsoprindelse			—
2.	Produktion			—
	— af landbrugsoprindelse			60 073 779
	— af ikke-landbrugsoprindelse			—
3.	Import ⁽²⁾ ⁽³⁾			7 348 868
	— toldfrit			4 381 681
	— nedsat told			—
	— fuld told			2 967 187
4.	Samlede mængder			81 458 244
5.	Eksport			674 810
6.	Brug internt i EU			64 367 834
		I landbruget	Uden for landbruget	I alt
	Til levnedsmidler	9 964 666		
	Til industriformål	5 850 135		
	Brændstof ⁽³⁾	45 455 169		
	Andet	3 097 864		
	I alt	64 367 834		
7.	Slutlager			—
	— af landbrugsoprindelse			16 415 600
	— af ikke-landbrugsoprindelse			—

⁽¹⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 2336/2003 af 30. december 2003 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 670/2003 om specifikke foranstaltninger vedrørende landbrugsethanolmarkedet (EUT L 346 af 31.12.2003, s. 19).

⁽²⁾ Omfatter udelukkende produkterne KN 2207 10, KN 2207 20, KN 2208 90 91 og KN 2208 90 99.

⁽³⁾ Ikke medregnet er 4 mio. HRA under KN 3824 90 97 og 1,5 mio. HRA ETBE KN 2909 19 10, som er anvendt til fremstilling af brændstof.

Kilder: Medlemsstaternes meddelelser/Eurostat/COMEXT.

Meddelelse fra den franske regering vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter ⁽¹⁾

(Meddelelse om ansøgninger om eksklusiv tilladelse til efterforskning efter flydende eller gasformige kulbrinter, benævnt »Pays Champenois-tilladelsen« og »Broussy-tilladelsen«)

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 358/07)

Den 7. april 2014 ansøgte selskabet PerfEnergy SAS, der har hovedsæde på adressen 35, avenue d'Eprenesnil, 78290 Croissy-sur-Seine (Frankrig), om en eksklusiv tilladelse til i en periode på fem år at efterforske flydende og gasformige kulbrinter — benævnt »Pays Champenois-tilladelsen« — inden for et areal på 338 km².

Den 12. september 2014 ansøgte selskabet Investaq Énergie SAS, der har hovedsæde på adressen 32, avenue Hoche, Paris 8e (Frankrig), om en eksklusiv tilladelse til i en periode på fem år at efterforske flydende og gasformige kulbrinter — benævnt »Broussy-tilladelsen« — inden for et areal på 350 km².

Disse ansøgninger vedrører et område i departementet Marne, der afgrænses af en polygon defineret ved rette linjer, der forbinder punkterne i nedenstående tabel:

Punkt	NTF (Nouvelle triangulation de la France, hvis nulmeridian går gennem Paris)		RGF93 (Le réseau géodésique français 1993, hvis nulmeridian går gennem Greenwich)	
	Grader østlig længde	Grader nordlig bredde	Grader østlig længde	Grader nordlig bredde
A	1,52	54,30	3°42'16"	48°52'12"
B	1,70	54,30	3°52'00"	48°52'12"
C	1,70	54,20	3°52'00"	48°46'48"
D	2,00	54,20	4°08'12"	48°46'48"
E	2,00	54,21	4°08'12"	48°47'20"
F	1,97	54,21	4°06'35"	48°47'20"
G	1,97	54,23	4°06'35"	48°48'25"
H	1,83	54,23	3°59'01"	48°48'25"
I	1,83	54,27	3°59'01"	48°50'35"
J	2,00	54,27	4°08'12"	48°50'35"
K	2,00	54,30	4°08'12"	48°52'12"
L	1,80	54,30	3°57'24"	48°52'12"
M	1,80	54,10	3°57'24"	48°41'24"
N	1,68	54,10	3°50'55"	48°41'24"
O	1,68	54,13	3°50'55"	48°43'01"
P	1,64	54,13	3°48'45"	48°43'01"
Q	1,64	54,10	3°48'45"	48°41'24"
R	1,60	54,10	3°46'36"	48°41'24"
S	1,60	54,20	3°46'36"	48°46'48"
T	1,47	54,20	3°39'34"	48°46'48"
U	1,47	54,23	3°39'34"	48°48'25"
V	1,48	54,23	3°40'07"	48°48'25"
W	1,48	54,28	3°40'07"	48°51'07"
X	1,52	54,28	3°42'16"	48°51'07"

⁽¹⁾ EFT L 164 af 30.6.1994, s. 3.

Det her afgrænsede område dækker et areal på cirka 350 km².

Indgivelse af ansøgninger og tildelingskriterier

Ansøgerne, der indgav den oprindelige ansøgning, og konkurrerende ansøgere skal dokumentere, at de overholder de betingelser, som er en forudsætning for at give tilladelsen, og som er fastsat ved artikel 4 og 5 i det ændrede dekret nr. 2006-648 af 2. juni 2006 om udvindingsrettigheder og rettigheder til underjordisk oplagring (den franske statstidende — *Journal officiel de la République française* af 3. juni 2006).

Interesserede virksomheder kan indsende en ansøgning i konkurrence hermed inden for en tidsfrist på 90 dage regnet fra dagen for offentliggørelsen af denne meddelelse efter den fremgangsmåde, der er angivet i »Meddelelse om opnåelse af udvindingsrettigheder for kulbrinter i Frankrig«, der er offentliggjort i *De Europæiske Fællesskabers Tidende* C 374 af 30. december 1994, s. 11, og fastsat ved det ændrede dekret nr. 2006-648 af 2. juni 2006 om udvindingsrettigheder og rettigheder til underjordisk oplagring (den franske statstidende — *Journal officiel de la République française* af 3. juni 2006).

Konkurrerende ansøgninger stiles til ministeriet for økologi, bæredygtig udvikling og energi på nedenstående adresse. Der vil blive truffet afgørelse angående den oprindelige ansøgning og de konkurrerende ansøgninger senest to år efter den dato, hvor de franske myndigheder modtog den oprindelige ansøgning, dvs. senest den 18. april 2016.

Betingelser og krav vedrørende udøvelse og ophør af aktiviteten

Ansøgerne henvises til artikel 79 og artikel 79, stk. 1, i mineloven »code minier« og dekret nr. 2006-649 af 2. juni 2006 vedrørende minedrift, underjordisk oplagring og tilsynet med miner og underjordisk oplagring, som ændret (den franske statstidende — *Journal officiel de la République française* af 3. juni 2006).

Yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til ministeriet for økologi, bæredygtig udvikling og energi:

Direction générale de l'énergie et du climat — Direction de l'énergie
Bureau exploration et production des hydrocarbures
Tour Séquoia
1 place Carpeaux
92800 Puteaux
FRANKRIG
Tlf. +33 140819527

De ovennævnte lovregler findes på Légifrance: <http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2014/C 358/08)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****»OLI DE L'EMPORDÀ«/»ACEITE DE L'EMPORDÀ«****EF-Nr.: ES-PDO-0005-01161 — 23.9.2013****BGB () BOB (X)****1. Betegnelse**

»Oli de l'Empordà«/»Aceite de L'Empordà«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

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

Kategori 1.5 — Olier og fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Ekstra jomfruolivenolien fremstilles af olivensorterne Argudell, Curivell, Llei de Cadaqués og Arbequina ved hjælp af mekaniske processer eller andre fysiske metoder, som ikke medfører nogen ændring af olien, og som bevarer smagen, aromaen og egenskaberne ved den frugt, den udvindes af.

Den olie, der er omfattet af denne BOB, fremstilles med oliven, som kommer fra registrerede olivenlunde og er af de hjemmehørende sorter Argudell, Curivell og Llei de Cadaqués og den traditionelle sort Arbequina. Sorten Argudell, som udgør mindst 51 % af oliens sortssammensætning, og sorten Arbequina betragtes som hovedsorterne. Tilsammen udgør de over 95 % af denne olies sammensætning.

Når forskellige olivensorter blandes under fremstillingen af olie, bestemmes oliens sortssammensætning ud fra olieudbyttet fra de forskellige olivensorter, som udgør denne blanding.

⁽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.

Olierne har følgende kemiske sammensætning:

Fedtsyrer:	
Oliesyre %	67,0 (med minimum- og maksimumværdier mellem 60 og 75)
Linolsyre %	13,0 (med minimum- og maksimumværdier mellem 8 og 18)
Palmitinsyre %	14,0 (med minimum- og maksimumværdier mellem 11 og 18)
Stabilitet (Rancimat-værdi ved 120 °C)	Gennemsnitsværdien er 9 timer, men aldrig under 6 timer
Polyfenoler i alt (ppm)	Over 300

Olierne har følgende organoleptiske karakteristika:

Farve: fra halmgul til mere eller mindre intens grøn.

Egenskaber	Værdi udtrykt som adjektiv	Gennemsnit og grænseværdier
Fejl	Ingen	0
Grøn frugtagtig aroma	Middelintensitet eller middelintens af typen »grøn«	5,0 (med minimum- og maksimumværdier mellem 4 og 7), hvor over halvdelen af smagerne opfatter noten »grøn« og en »frugtagtig type«
Bitterhed	Middelintensitet	4,0 (med minimum- og maksimumværdier mellem 3 og 6)
Skarp	Middelintensitet	4,0 (med minimum- og maksimumværdier mellem 3 og 6)
Balance	Afbalanceret	Forskel mellem den frugtagtige aroma og [bitterhed eller skarphed] < 2,0

I henhold til bestemmelserne i forordning (EF) nr. 640/2008 har BOB-olierne »Oli de l'Empordà« og »Aceite de l'Empordà« følgende sensoriske profil: Afbalancerede olier med middelintens frugtagtig, grøn aroma. De efterlader en bitter og skarp smag i munden, som er middelintens, hvilket skyldes deres høje indhold af polyfenoler. Adjektiverne »middel«, »afbalanceret« og »grøn« har et tilsvarende tal, som er fastlagt i nævnte forordning.

Disse olier har følgende sensoriske profil ud fra andre sekundære deskriptorer af aromatypen (IOC/T.20): »Olier med aromaer, der sædvanligvis minder om nyslået græs og nødder. Aromaer som eksotiske frugter, grønne frugter eller artiskok kan ligeledes forekomme, ligesom en mandelagtig eftersmag i munden«.

Der er tale om ekstra jomfruolier, der har en høj stabilitet (den gennemsnitlige Rancimat-værdi ved 120 °C er 9 timer og kan aldrig være under 6 timer) som følge af det store indhold af antioxidanter, og polyfenolindholdet er over 300 ppm.

Ovennævnte karakteristika for de olier, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Oli d'Empordà«, hænger direkte sammen med, at der er en overvægt af hovedsorten Argudell. Denne sort gør det nemlig muligt at opnå grønne, frugtagtige olier med noter af græs og artiskok, som efterlader en bitter og skarp smag i munden. Disse egenskaber forbliver i de blandinger, der indeholder Arbequina, som har mere neutrale aromaer samt en meget mindre udtalt bitterhed og skarphed, således at den sensoriske profil stadig er den, som sorten Argudell giver. Den sensoriske profil bliver mere markeret, når koncentrationen af denne sort er stor i den naturlige blanding, der er et resultat heraf.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den råvare, der anvendes til fremstillingen af olivenolien »Aceite de l'Empordà«, består af oliven af sorterne Argudell, Arbequina, Curivell og Llei de Cadaqués, som er dyrket i det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Dyrkningen af oliven og fremstillingen af produktet finder udelukkende sted i det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

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

Emballeringen af olivenolien kan finde sted både inden for og uden for det afgrænsede geografiske område, når blot der forefindes et pålideligt sporbarhedssystem, og olivenolien mærkes korrekt.

Til detailsalg emballeres olien i beholdere med en maksimal kapacitet på 5 liter, der er fremstillet af glas, af metal med en belægning egnet til fødevarer, af PET eller af glaskeramik, eller i enhver anden beholder, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Foruden de oplysninger, der er obligatoriske i henhold til gældende lovgivning, skal betegnelsen »Oli de l'Empordà« (på catalansk) eller »Aceite de L'Empordà« (på spansk) være anført på emballagen sammen med angivelsen »Denominación de Origen Protegida« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det beskyttede område omfatter områderne i de 68 kommuner i regionen Alt Empordà og de 36 kommuner i regionen Baix Empordà, fem tilstødende kommuner i Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaça, Madremanya og Llagostera) og tre kommuner i Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà og Vilademuls). Disse kommuner er alle en del af provinsen Girona og ligger i den mest nordlige del af den selvstyrende region Catalonien.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Jordbundsforholdene og klimaet i det afgrænsede geografiske område bestemmes af tre væsentlige faktorer:

- Jordbund: størstedelen består af let, mager jord, som er sur eller neutral.
- Temperatur: moderat temperatur, som reguleres af havet.
- Vind: nordenvind, som er karakteristisk for området, nemlig den såkaldte »tramontana«.

Olivendyrkningsområdet i regionen Empordà er koncentreret i områder med »mager jord«, dvs. på de marginale højder og i det slettelignende erosionslandskab ved foden af Pyrenæernes udløbere (Sierra de l'Albera og Sierra de Rodes) i nord og udløberne Montgrí og Sierra de Les Gavarres i syd. Jorden er generelt let og sur eller neutral, og den består af skifer, granit- eller gnejssten, som er karakteristiske for Pyrenæernes udløbere.

Klimaet i regionen Empordà i det område, hvor der dyrkes oliven, kaldes af Papadakis for et maritimt middelhavsklima og af Thornthwaite for et tørt subhumid klimat ved kysten og for et subhumid klimat inde i landet.

Temperaturerne bliver ligesom de daglige temperatursvingninger begrænset af »havets regulerende effekt«. Frostperioden strækker sig fra midten af november til slutningen af marts måned.

Den gennemsnitlige nedbør svinger mellem 550 mm i det nordlige kystområde og 850 mm i områderne inde i landet tæt på Pyrenæernes udløbere. Denne nedbør er uregelmæssigt fordelt og er koncentreret i månederne september og oktober.

Vandregnskabet viser en periode med tørke fra juni til og med august, som er typisk for områderne ved Middelhavet.

Vindforholdene domineres af en nordenvind, der kaldes »tramontana«.

Det er en tør vind, som undertiden kan være meget voldsom. Den er en af de vigtigste faktorer, der kendetegner klimaet i Empordà.

Denne vinds tilstedeværelse i de kolde vintermåneder mindsker i øvrigt risikoen for stærk frost, som er skadelig for olivenlundene, og gør det muligt for oliventræerne at overleve i disse områder.

Om sommeren blæser der briser fra sydvest, som begrænser dagtemperaturerne og sørger for en høj relativ fugtighed i denne periode.

Historiske og menneskelige faktorer

Ekstra jomfruolivenolien »Aceite de l'Empordà« er direkte forbundet med historien, traditionen og kulturen i det område, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Ifølge de historiske kilder og de arkæologiske udgravninger, man har foretaget, har dyrkningen af oliventræer og fremstillingen af olivenolie fundet sted i over 2 500 år.

Olivenolie har altid sameksisteret med andre typiske middelhavsprodukter som f.eks. vin. Det er to produkter, der har stor betydning for den økonomiske udvikling blandt områdets indbyggere. Dyrkningen sker på små bedrifter. Jorden er opdelt i mange lodder, og en stor procentdel af olien forarbejdes ved hjælp af kooperativer.

Der er tale om dyrkning, som fortrinsvis har social karakter, og hvor der anvendes familiearbejdskraft til at udføre de forskellige dyrkningsopgaver og navnlig til høsten.

De særlige klimaforhold i området og det forhold, at arbejdet er blevet videreført i løbet af adskillige generationer, har ført til udvælgelsen af tre hjemmehørende sorter, som udelukkende dyrkes i det geografiske område, der er omfattet af denne beskyttede oprindelsesbetegnelse. Den dominerende sort er Argudell, og de sorter, der dyrkes i mindre omfang, er Curivell og Llei de Cadaqués.

Desuden er sorten Arbequina blevet dyrket som traditionel sort i over 100 år.

5.2. Produktets egenart

Denne olies egenart skyldes tilstedeværelsen af den hjemmehørende sort Argudell, som udgør over 51 % af oliens sammensætning. Denne sort er særligt egnet til de specielle klima- og jordbundsforhold i regionen Empordà, hvilket forklarer, hvorfor det er den mest udbredte sort i dette område i betragtning af presset fra andre arter, både catalanske og franske. Der er således tale om en meget hårdfør sort, som er egnet til den magre jord, og som kan modstå den kraftige, dominerende vind (tramontana), da den er meget livskraftig, har lav bladtæthed i kronen og en stor evne til at fastholde olivenfrugterne på grenene.

Set ud fra et genetisk synspunkt (molekylære DNA-markører) er der desuden tale om en sort, som er meget forskellig fra de andre catalanske sorter, og som har en koefficient for lighed med de andre sorter på under 0,30 (sammenlignet med en værdi på 1 for identiske genotyper).

Høj stabilitet. Der er tale om olier, som har en høj stabilitet på grund af deres store indhold af antioxidanter ([polyfenoler] > 300 ppm). Den gennemsnitlige Rancimat-værdi ved 120 °C er 9 timer og kan aldrig være under 6 timer.

Disse oliers stabilitet kan ligeledes forklares med deres høje indhold af oliesyre (67 % med minimum- og maksimumværdier mellem 60 og 75 %), linolsyre (13 % med minimum- og maksimumværdier mellem 8 og 18 %) og palmitinsyre (14 % med minimum- og maksimumværdier mellem 11 og 18 %). Da det drejer sig om det oliven dyrkningsområde, der er placeret nordligst på den iberiske halvø, ville dyrkningen af de samme sorter i andre spanske regioner give olier med et lavere indhold af oliesyre, et højere indhold af linolsyre og en ringere stabilitet, da disse parametre i høj grad afhænger af dyrkningsområdets breddegrad.

Karakteristisk smag (i henhold til nomenklaturen fra IOC-T20 for olier, der er omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse) med aromaer, der sædvanligvis minder om nyslået græs og nødder. Aromaer som eksotiske frugter, grønne frugter eller artiskok kan ligeledes forekomme, ligesom en mandelagtig eftersmag i munden. Områdets geografiske særpræg fremmer en høj aromakonzentration, som giver sig udslag i en middelintens frugtagtig olivenaroma, der også kan være højintens (mellem 4 og 7) i visse tilfælde. I munden giver det høje indhold af polyfenoler i forhold til andre catalanske regioner sig udslag i en middelintens bitterhed og skarphe (mellem 3 og 6), hvilket giver en god balance med den frugtagtige intensitet (forskellen mellem den frugtagtige aroma og bitterheden eller skarphe (EF) nr. 640/2008).

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

Som allerede beskrevet er det kombinationen af historiske faktorer, dyrkningstraditionen og det naturlige miljøes karakteristika, der har gjort det muligt at dyrke oliven i disse regioner, og som har medført en meget speciel sortsstruktur.

Den sortsudvælgelse, som mennesket har foretaget, har da også altid haft til formål at nå frem til forædlede sorter, der egner sig til den stærke vind og den særligt magre jord i området. Ud fra denne betragtning er Argudell den sort, der er blevet dominerende, fordi den gav de bedste resultater under disse forhold. Desuden har Arbequina ligeledes vist sig at være velegnet til miljøet og har gjort det muligt at stabilisere høsten uden at ændre oliens profil, da den ikke er særligt dominerende og kun anvendes i ringe udstrækning.

Det skal også nævnes, at Middelhavets regulerende effekt har muliggjort olivendyrkning på denne breddegrad, hvor den intense kulde om vinteren ville have ødelagt træerne, og hvor havbriserne tilfører tilstrækkeligt med fugt til spiringen og frugtdannelsen. Desuden fremmer den globale temperatur om sommeren lipogenesen og de monoumættede fedtsyrers syntese. Den stærke, tørre vind om efteråret (tramontana) gør det muligt for træerne at undgå sundhedsproblemer og fremmer en god modning, hvilket bidrager til den optimale kvalitet i de høstede oliven. Endelig fremmer den lette og sure eller neutrale jord, som består af skifer, granit- eller gnejssten, der er dominerende i området — hvilket ikke er tilfældet i andre olivendyrkningsområder, hvor jorden er leret og kalkholdig — ophobningen af polyfenoler i olivenfrugterne.

Alle disse faktorer gør det muligt at opnå en olie, der har en særlig sammensætning og sensorisk profil.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-emporda>

⁽³⁾ Se fodnote 2.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA