



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

21. juli 2015

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2015/C 238/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7657 — Coop Genossenschaft/Swisscom/Eos Commerce JV) ⁽¹⁾	1
2015/C 238/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7593 — Alcoa/RTI International Metals) ⁽¹⁾	1
2015/C 238/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7499 — Altice/PT Portugal) ⁽¹⁾	2

IV Oplysninger

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

Rådet

2015/C 238/04	Bekendtgørelse til visse personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2012/642/FUSP og Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland	3
---------------	---	---

Europa-Kommissionen

2015/C 238/05	Euroens vekselkurs	4
---------------	--------------------------	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2015/C 238/06	Meddelelse fra Polen vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter i Dębieńsko-området	5
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2015/C 238/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7666 — Repsol Química/Grupo Kuo/Synthetic Rubber in Emulsion & Rubber Chemicals Business) — Behandles eventuelt efter den forenkede procedure ⁽¹⁾	7
2015/C 238/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7682 — Goldman Sachs/Altor/Hamlet) ⁽¹⁾	8

ANDET

Europa-Kommissionen

2015/C 238/09	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	9
2015/C 238/10	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	13

Berigtigelser

2015/C 238/11	Berigtigelse til Kommissionens meddelelse i henhold til proceduren i artikel 1, stk. 4, i Rådets direktiv 96/67/EF (EUT C 35 af 3.2.2015)	17
---------------	---	----

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7657 — Coop Genossenschaft/Swisscom/Eos Commerce JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 238/01)

Den 14. juli 2015 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 tysk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32015M7657. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7593 — Alcoa/RTI International Metals)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 238/02)

Den 11. juni 2015 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⁽²⁾. 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 dokumentnummer 32015M7593. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7499 — Altice/PT Portugal)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 238/03)

Den 20. april 2015 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), sammenholdt med artikel 6, stk. 2, 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 dokumentnummer 32015M7499. EUR-Lex giver onlineadgang 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

RÅDET

Bekendtgørelse til visse personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2012/642/FUSP og Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland

(2015/C 238/04)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for Ananich, Liliia Stanislavauna (nr. 7), Atabekau, Khazalbek Bakhtibekovich (nr. 10), Badak Ala Mikalaeuna (nr. 11), Bakhmatau, Ihar Andreevich (nr. 12), Barouovski Aliaksandr Genadzevich (nr. 16), Barsukou, Aliaksandr Piatrovich (nr. 17), Bileichyk, Aliaksandr Uladzimiravich (nr. 22), Bulash, Ala Biukbalauna (nr. 25), Charkas, Tatsiana Stanislavauna (nr. 31), Dysko, Henadz Iosifavich (nr. 40), Dzemiantsi, Vasil Ivanavich (nr. 41), Hrachova, Liudmila Andreeuna (nr. 54), Iasianovich, Leanid Stanislavavich (nr. 61), Iauseev, Ihar Uladzimiravich (nr. 62), Kakunin, Aliaksandr Aliaksandravich (nr. 68), Kazheunikau Andrey (nr. 80), Kornau, Uladzimir Uladzimiravich (nr. 94), Korzh, Ivan Aliakseevich (nr. 95), Kuliashou, Anatol Nilavich (nr. 104), Kuzniatsou, Ihar Nikonavich (nr. 105), Lazavik, Mikalai Ivanavich (nr. 112), Liushtyk, Siarhei Anatolievich (nr. 116), Lomats, Zianon Kuzmich (nr. 117), Lapatka, Aliaksandr Aliaksandravich (nr. 118), Lukomski, Aliaksandr Valiantsinavich (nr. 122), Motyl, Tatsiana Iaraslavauna (nr. 136), Navumau, Uladzimir Uladzimiravich (nr. 137), Praliaskouski, Aleh Vitoldavich (nr. 152), Radzkou, Aliaksandr Mikhailavich (nr. 156), Rusak, Viktor Uladzimiravich (nr. 161), Shahrai, Ryta Piatrouna (nr. 168), Sirenka, Viktor Ivanavich (nr. 184), Talstashou, Aliaksandr Alehavich (nr. 196), Utsiuryn, Andrei Aliaksandravich (nr. 209), der er opført i bilaget til Rådets afgørelse 2012/642/FUSP ⁽¹⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 ⁽²⁾ om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland.

Rådet har til hensigt at ændre begrundelserne for opførelsen af ovennævnte personer. Det bekendtgøres hermed for disse personer, at de **inden den 31. juli 2015** kan indgive en anmodning til Rådet om at få tilsendt den påtænkte begrundelse vedrørende deres opførelse på listen til følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ EUT L 285 af 17.10.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 134 af 20.5.2006, s. 1.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

20. juli 2015

(2015/C 238/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0852	CAD	canadiske dollar	1,4091
JPY	japanske yen	134,83	HKD	hongkongske dollar	8,4117
DKK	danske kroner	7,4615	NZD	newzealandske dollar	1,6486
GBP	pund sterling	0,69710	SGD	singaporeanske dollar	1,4895
SEK	svenske kroner	9,3443	KRW	sydkoreanske won	1 254,49
CHF	schweiziske franc	1,0443	ZAR	sydafrikanske rand	13,4684
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	6,7378
NOK	norske kroner	8,8955	HRK	kroatiske kuna	7,5970
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14 561,06
CZK	tjekkiske koruna	27,072	MYR	malaysiske ringgit	4,1349
HUF	ungarske forint	309,26	PHP	filippinske pesos	49,180
PLN	polske zloty	4,1173	RUB	russiske rubler	61,8838
RON	rumænske leu	4,4149	THB	thailandske bath	37,363
TRY	tyrkiske lira	2,9189	BRL	brasilianske real	3,4666
AUD	australske dollar	1,4703	MXN	mexicanske pesos	17,2628
			INR	indiske rupee	69,0785

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

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

(2015/C 238/06)

Proceduren vedrører tilladelser til prospektering eller efterforskning af metan fra kullejer i Dębieńsko-området (voivodskabet Śląskie):

Navn	Blok nr.	1992-koordinatsystem	
		X	Y
Dębieńsko	Del af koncessionsblok nr. 390	250 559,59	474 517,17
		252 167,24	475 553,57
		253 255,23	477 826,23
		255 229,03	479 521,25
		254 975,11	482 628,61
		252 892,98	481 206,88
		252 693,90	481 101,45
		252 693,36	481 097,27
		252 292,22	481 150,57
		253 017,26	478 858,21
		251 432,88	477 946,29
		250 559,59	475 580,70

Ansøgninger skal vedrøre dette område.

Ansøgninger om tilladelse skal indgives til det polske miljøministeriums hovedkontor senest kl. 12:00 centraleuropæisk tid (CET/CEST) den sidste dag i den 91-dages periode, der starter dagen efter offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*.

De modtagne ansøgninger vil blive bedømt efter følgende kriterier:

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

Minimumsgebyret for opnåelse af udvindingsrettigheder i Dębieńsko-området er:

- i forbindelse med prospektering af metan fra kullag:
 - for en treårig basisperiode: 2 299,41 PLN pr. år
 - for det 4. og 5. gyldighedsår i en aftale om udvindingsrettigheder: 2 759,29 PLN pr. år
 - for det 6. og de efterfølgende gyldighedsår i en aftale om udvindingsrettigheder: 3 219,17 PLN pr. år
- i forbindelse med efterforskning af metan fra kullag:
 - for en treårig basisperiode: 4 598,82 PLN pr. år

- for det 4. og 5. gyldighedsår i en aftale om udvindingsrettigheder: 5 518,58 PLN pr. år
- for det 6. og de efterfølgende gyldighedsår i en aftale om udvindingsrettigheder: 6 438,35 PLN pr. år

3. i forbindelse med prospektering og efterforskning af metan fra kullag:

- for en femårig basisperiode: 6 000,00 PLN pr. år
- for det 6., 7. og 8. gyldighedsår i en aftale om udvindingsrettigheder: 6 000,00 PLN pr. år
- for det 9. og de efterfølgende gyldighedsår i en aftale om udvindingsrettigheder: 6 438,35 PLN pr. år.

Vurderingen af ansøgningerne vil være afsluttet inden for en periode på seks måneder efter indsendelsesfristens udløb. Ansøgerne modtager skriftlig meddelelse om resultatet af proceduren.

Ansøgninger skal udfærdiges på polsk.

Idet den licensudstedende myndighed tager højde for udtalelse fra de relevante myndigheder, tildeler den udbuddets vinder en koncession til prospektering og efterforskning af metan fra kullag og indgår kontrakt om udvindingsrettighederne med denne.

For at kunne prospektere eller efterforske kulbrinter i Polen skal den pågældende virksomhed være i besiddelse af både udvindingsrettigheder og en koncession.

Ansøgninger sendes til det polske miljøministerium:

Ministerstwo Środowiska
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLEN

Oplysninger kan indhentes på:

- det polske miljøministeriums websted: www.mos.gov.pl
- Departament Geologii i Koncesji Geologicznych

Ministerstwo Środowiska. ul.
Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLEN

Tlf. +48 223692449
Fax +48 223692460

E-mail: dgikg@mos.gov.pl

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7666 — Repsol Química/Grupo Kuo/Synthetic Rubber in Emulsion & Rubber Chemicals
Business)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2015/C 238/07)

1. Den 10. juli 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Repsol Química, S.A. (»Repsol Química«, Spanien), der tilhører Repsol, S.A. koncernen og Grupo Kuo S.A.B. de C.V. (»Grupo Kuo«, Mexico), gennem opkøb af aktier og aktiver erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over General Química, S.A (»General Química«, Spanien) og Industrias Negromex, S.A. de C.V. (»INSA«, Mexico).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Repsol Química: fremstilling og salg af en bred vifte af kemiske og petrokemiske produkter
 - Grupo Kuo: industrikoncern, som er aktiv i forskellige sektorer, herunder forbrugssektoren, den kemiske sektor og automobilssektoren
 - General Química: fremstilling af specialkemikalier, særligt acceleratorer til gummiindustrien
 - INSA: fremstilling af syntetisk gummi ved emulsion.
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 meddelelse fra Kommissionen 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.7666 — Repsol Química/Grupo Kuo/Synthetic Rubber in Emulsion & Rubber Chemicals Business sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. email (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.7682 — Goldman Sachs/Altor/Hamlet)
(EØS-relevant tekst)
(2015/C 238/08)

1. Den 10. juli 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomhederne The Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», USA) og Altor Fund IV («Altor», Sverige) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele virksomheden Hamlet Protein A/S («Hamlet», Danmark).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Goldman Sachs: global investeringsbankvirksomhed og værdipapir- og investeringsforvaltning
 - Altor: privat investering med fokus på mid-markeselementet i det nordiske område
 - Hamlet: udvikling, produktion og salg af sojaprotein til dyrefoder.
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.
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.7682 — Goldman Sachs/Altor/Hamlet 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»).

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

(2015/C 238/09)

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

»PAMPAPATO DI FERRARA«/»PAMPEPATO DI FERRARA«

EU-nr.: IT-PGI-0005-01323 – 26.3.2015

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

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

»Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« er et ovnbagt produkt, som laves ved at kombinere mel, kandiseret frugt, nødder, sukker, kakao, krydderier og ekstra mørkt chokoladeovertræk.

På markedsføringstidspunktet har »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber:

Form: cirkulær, »kuppel-formet«, med en flad bund og konveks overdel

Dimensioner:

— Diameter: mellem 3 og 35 cm

— Højde: mellem 1,5 og 8 cm

Vægt: mellem 10 g og 3 kg

Vandindhold: 5 til 35 %

Organoleptiske egenskaber:

Ydre udseende: mørkt chokoladeovertræk med skinnende, mørkebrun farve

Indre udseende: brun farve med jævnt fordelte nødder og kandiseret frugt

Dejens konsistens: fast med luftbobler; der skal være en mærkbar kontrast mellem den bløde dej og sprødheden i nødderne og chokoladeovertrækket

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Aroma: Aromaen kendetegnes indledningsvis af chokolade, derefter af krydderier, især muskatnød og kanel, kandiseret frugt og ristede mandler

Smag: Smagen kendetegnes indledningsvis af mørk chokolade med et svagt pift af krydderier, som derpå gradvist afløses af kandiseret frugt og ristede mandler; til sidst en smag af mørk chokolade og krydderier, især muskatnød og kanel.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

I den traditionelle opskrift på »Pampapato de Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« bruges følgende ingredienser:

Dejens ingredienser (målene giver 100 kg dej før bagning):

- Mel af blød hvede, type »0«: 35 kg ± 5 kg
- Kandiseret frugt: kandiseret appelsin, citron og citrusskal, enten hver for sig eller i kombination i varierende mængdeforhold, 25 kg ± 5 kg
- Nødder: ristede, ikke smuttede søde mandler, 15 kg ± 8 kg
- Stødt melis: 15 kg ± 5 kg
- Usødet kakaopulver (22-24 % kakaosmør): 10 kg ± 5 kg
- Krydderiblanding, som skal indeholde muskatnød og kanel: 150 g, ± 50 g
- Hævemidler: efter behov
- Vand: efter behov.

Valgfrie ingredienser i dejen:

- Honning fra vilde blomster: kan udgøre op til 5 kg af dejens samlede vægt som delvis erstatning for sukker
- Hasselnødder: ristede hasselnødder kan udgøre mellem 5 og 8 kg af dejens samlede vægt (uden at medregne de søde mandler).

Overtrækkets ingredienser (pr. 100 kg dej før bagning):

Ekstra mørk chokolade (mindst 54 % kakao): 12 kg ± 2 kg. Produktet indeholder hverken konserveringsmidler eller kunstige farvestoffer.

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

De følgende specifikke etaper af produktionen skal finde sted inden for det geografiske område, der er nævnt i punkt 4: indledende forarbejdning af sukkeret, blanding af ingredienserne til en ensartet dej, udportionering, udformning, bagning, modning og til sidst overtrækning af produktet med smeltet ekstra mørk chokolade.

3.5. *Særlige regler for udsækning, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Når chokoladeovertrækket er størknet, bliver produktet pakket ind på produktionsstedet, så efterfølgende håndtering af produktet »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« ikke skæmmes den skinnende overflade, får chokoladen til at smelte eller får kakaosmørret til at bevæge sig mod overfladen.

Indpakningen bør bestå af mindst ét forsejlet omslag af cellofan, aluminiumsfolie eller et andet materiale, der er egnet til fødevarer. En yderligere indpakning kan derpå tilføjes. I dette tilfælde kan den yderligere indpakning finde sted uden for produktionsstedet, så længe produktet transporteres i sin forsejlede indpakning, som ikke må fjernes.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Indpakningen skal påføres de følgende angivelser: enten »Pampapato di Ferrara« eller »Pampepato di Ferrara« samt »Indicazione Geografica Protetta« [»Beskyttet Geografisk Betegnelse«] eller forkortelsen »IGP« [»BGB«] samt følgende oplysninger:

- EU-symbolet
- Navn eller firmanavn og adresse på producenten og/eller pakkevirkomheden
- Produktets logo, som altid skal anvendes sammen med den beskyttede geografiske betegnelse.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne.

Det er dog tilladt at bruge varemærker, når de blot ikke indeholder nogen form for anprisning eller kan vildlede forbrugeren. Andre sandfærdige og bevislige henvisninger, som er tilladt ifølge EU-lovgivning samt national eller regional lovgivning og som ikke er i strid med nærværende varespecifikations formål og indhold.

Produktets logo ser således ud:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« omfatter hele Ferrara-provinsen.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ifølge de mest pålidelige lokale kilder stammer »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« fra 1500-tallet, og produktets ophav er forbundet med nonnerne i Corpus Domini-klosteret i Ferrara. I 1500-tallet begyndte nonnerne at tilberede krydret brød som julegave til de øverste prælater.

Ydermere var »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« både velkendt og værdsat i Este-hoffet i Ferrara, da det var en tradition ved deres overdådige festmåltider at servere krydret brød til dessert.

»Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« ansås for en velsmagende kage, der var en pave værdig, og det i sådan grad, at præsterne og adelen i Ferrara sendte dem som gaver til kirkens øverste prælater. Det er derfor intet tilfælde, at de ville have dem i form af en kardinalhat. Produktnavnets etymologi og forekomsten af begge kagens, »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara«, lader til at være rodfæstet i denne tradition og brugen af krydderier i opskriften.

»Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« har altid nydt et godt omdømme på grundlag af kagens form, brugen af krydderier og brugen af kakao i både dejen og overtrækket.

Dens omdømme er vokset i nyere tid, og æren for dette tilskrives en konditor, som perfektionerede opskriften ved at overtrække brødet med chokolade. Som ingrediens var chokolade stadig ukendt i 1500-tallet, men i 1902 åbnede et konditori midt i byen Ferraras historiske centrum. Det blev en kæmpesucces, og andre bagere og konditorer begyndte derfor at kopiere opskriften. Sådan blev »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« Ferraras typiske kage.

Krydderierne og det ekstra mørke chokoladeovertræk giver kagen dens karakteristiske smag og aroma. Kagen adskiller sig fra andre krydrede brød ved sine lækre ingredienser og overdådige smag.

I dag er »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« velkendt i den gastronomiske litteratur og sælges under dette navn både i Italien og i udlandet. Touring Club Italianos guidebog, »L'Italia del cioccolato« (2004), og guidebogen »Prodotti tipici d'Italia« (2005) er blot to eksempler.

»Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« kan derfor anses for Ferraras typiske kage, og den er blevet serveret ved mange særlige begivenheder. Da den italienske ambassade i Nederlandene fejrede den italienske nationaldag i år 2002, udpegede ambassadøren Ferrara-provinsen som et vidnesbyrd om italiensk identitet. »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« skilte sig ud blandt de andre typiske og traditionelle desserter og blev nydt i stor stil af gæsterne, der fyldte ambassaden til randen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Pampapato di Ferrara«/»Pampepato di Ferrara« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (det italienske statstidende) nr. 16 af 21. januar 2015.

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

Den kan også ses ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst i skærmens højre side), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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

(2015/C 238/10)

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

ENHEDSDOKUMENT

»ASPERGES DU BLAYAIS«

EU-nr.: FR-PGI-0005-01254 – 19.8.2014

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Asperges du Blayais«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

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

»Asperges du Blayais« er hvide eller violette asperges.

Farven på »Asperges du Blayais« bestemmes på grundlag af farven på skudspidsen:

— hvide asperges: skudspidsen og skuddet er hvide, og en svag rosafarvning tillades

— violette asperges: skudspidsen er rosa til violet/purpurrød, og resten af skuddet er hvidt og undertiden svagt rosa. Asperges med en grøn ring rundt om skuddet er ikke tilladt.

»Asperges du Blayais« er blød og sød, skudspidsen smelter i munden og resten af skuddet er næsten helt lige uden krumning.

Skudspidsen på »Asperges du Blayais« er meget fast. Skuddene er velformede og hverken hule, krumme, gennembrudte eller knækkede, men kan være let bøjede.

Længden af »Asperges du Blayais« er:

— under 12 cm for aspergeshoveder

— mellem 12-17 cm for korte asperges

— over 17 cm for lange asperges.

De må højst være 22 cm lange. Minimumsdiameteren målt på den midterste del er 12 mm.

Det er tilladt, at i alt 10 %, både med hensyn til antal og vægt pr. bundt, ikke opfylder ovenstående krav, for så vidt angår:

— størrelse med en afvigelse på maksimalt 1 centimeter i længde og 2 millimeter i diameter

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

— asparges med hule skud eller med mindre revner og/eller begyndende blomstring (= let åbnet skudspids)

Følgende sorter anvendes: Andreas, Avalim, Cumulus, Darbella, Dariana, Darlise, Emma, Eposs, Grolim, Gynlim, Herkolim, Obelisk, Orane, Ramada, Rambo, Rapsody, Ravel, Thielim, Vilmorin 26, Vilmorin 31 og Vitalim. På initiativ af sammenslutningen kan der introduceres nye sorter i henhold til den revisionsprocedure, der er fastlagt i varespecifikationen, forudsat at de udviser de ovenfor beskrevne karakteristika for »Asperges du Blayais«.

Listen over sorter fremsendes efter hver ændring til såvel producenterne som til tilsynsorganet og de kompetente tilsynsmyndigheder.

»Asperges du Blayais« sælges friske og hele. De kan udbydes i skrællet tilstand.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

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

»Asperges du Blayais« produceres og høstes i det afgrænsede geografiske område, jf. punkt 4.

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Skrælning og pakning kan ske uden for det afgrænsede geografiske område. »Asperges du Blayais« sorteres derimod i det afgrænsede geografiske område, der er henvist til i punkt 4.

Sorteringen giver mulighed for kun at udvælge store og bløde asparges med hvide skud og hvide eller violette skudspidser.

Producenterne er særligt opmærksomme på risikoen for udtørring og sikrer, at vask, sortering og kølig opbevaring sker ved reguleret luftfugtighed. Aspergesens blødhed afhænger i høj grad af dens friskhed og af, at dens naturlige fugtighed bevares.

Der må højst gå 10 timer, fra aspergesen høstes, til den hensættes til kølig opbevaring.

Opbevaring inden salg eller pakning skal ske i et køligt, fugtigt lokale (luftfugtighed på over 80 % og temperatur på 2-7 °C).

Eventuel skrælning sker efter sortering. Aspergesene kan skrælles manuelt eller mekanisk.

3.6. Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Ud over de obligatoriske oplysninger skal følgende være anført på produktets emballage:

— betegnelsen BGB »Asperges du Blayais«

— EU's BGB-logo.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

»Asperges du Blayais« produceres og høstes i nedenstående geografiske område:

Gironde: Anglade, Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cartelègue, Cars, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Gauriaguët, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Pleine-Selve, Pugnac, Reignac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade og Virsac.

Charente-Maritime: Bedenac, Boisredon, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Clérac, Corignac, Courpignac, Mirambeau, Montendre, Saint-Bonnet-sur-Gironde og Soumèras.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Floden Girondes munding giver regionen Blayais dens særpræg. Flodbredderne består af forskellige geologiske substrater, hvor man dyrker vinstokke på ler- og grusskråninger og asparges i de sandede lavereliggende områder.

Det afgrænsede geografiske område til aspargesdyrkning i Blayais er koncentreret om det sandede geologiske og pedologiske område Périgord. Jordbundens gennemsnitlige sandindhold i området er over 75 %. Sandet har en karakteristisk sort farve og et meget stort indhold af organisk materiale. Der er tale om meget fint sand, der hurtigt opvarmes, et område med naturlig dræning og temperering, som er ideelt til aspargesdyrkning.

Klimaet påvirkes i høj grad af oceanet og flodmundingen og er kendetegnet ved meget milde temperaturer allerede fra marts måned og regelmæssig nedbør mellem marts og juni, aspargesenes vækstperiode.

Dyrkningen af »Asperges du Blayais« er kendetegnet ved systematisk hypning, hvilket gør det muligt at bevare aspargesernes hvide farve, og hypningen kan kombineres med tildækning af bedene, hvilket forstærker de klimamæssige fordele.

Herefter sorteres »Asperges du Blayais« omhyggeligt, idet kun store asparges med hvide skud og en hvid eller violet skudspids i stor størrelse udvælges.

For at bevare kvaliteten af »Asperges du Blayais« skal man være meget omhyggelig med at opbevare dem køligt og bevare den naturlige fugtighed efter høsten. Dette kræver, at de først anbringes på et køligt og derefter koldt sted med en tilstrækkelig luftfugtighed (luftfugtighed over 80 %, temperatur mellem 2 og 7 °C).

Produktets egenart

»Asperges du Blayais« er kendetegnet ved:

- at skudspidsen smelter i munden
- blødhed og mildhed i hele aspargesens længde, idet stænglen ikke indeholder fibre, og smagen er uden bitterhed. Sloganet for »Asperges du Blayais« har i øvrigt gennem flere generationer været: »De la pointe au talon tout est bon!« (fra skudspids til rod er asparg'sen god)
- en meget tynd skræl.

Produktet er meget blødt og vandigt og kun beskyttet af en meget tynd og fin skræl, hvilket gør aspargesen meget skrøbelig og følsom over for udtørring og håndtering.

Disse karakteristika fremgår klart af flere rundspørger blandt producenter og forbrugere samt af laboratorieundersøgelser foretaget af AGROTEC i 2007.

Årsagssammenhæng

Tilknytningen til oprindelsesstedet for »Asperges du Blayais« er baseret på deres kvalitet.

Aspargesens blødhed, det at skudspidsen smelter i munden, og den fine, tynde skræl på »Asperges du Blayais« opnås gennem aspargesens hurtige vækst og modning, som muliggøres af dyrkningsmetoderne og de naturlige forhold i Blayais.

Kvaliteten af »Asperges du Blayais« er således frugten af et samspil mellem følgende faktorer:

- Et mildt og fugtigt klima, som tempereres af den tætte beliggenhed ved havet og Girondes udløb. Dette skaber de ideelle betingelser for, at aspargesen kan vokse hurtigt. Det milde klima fremmer ligeledes den hurtige vækst og gør det muligt at begrænse aspargesens naturlige indhold af bitterstoffer.
- Den sandede jord er særligt velegnet til aspargesdyrkning og bidrager ligeledes til en hurtig og vedvarende vækst.
- Dyrkningspraksis (hypning, tildækning) samt opbevaringen af de nyhøstede asparges, som forstærker de gunstige klimaforhold, der fremmer aspargesernes modning og vækst.

»Asperges du Blayais« rummer en sand kulturel identitet, der er fast forankret i produktionsregionen, men deres berømmelse strækker sig langt ud over dette geografiske område. De sælges således i hele Frankrig og ligeledes i resten af Europa samt Kina og Japan.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e672d74b-c8bd-453c-85a9-bd6a3fbb75d4

BERIGTIGELSER

Berigtigelse til Kommissionens meddelelse i henhold til proceduren i artikel 1, stk. 4, i Rådets direktiv 96/67/EF*(Den Europæiske Unions Tidende C 35 af 3. februar 2015)*

(2015/C 238/11)

På side 6:

I stedet for:

»Belgien	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset, Oostende-Brugge	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem«
----------	---	-------------------------------

læses:

»Belgien	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Oostende-Brugge«
----------	--	--

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA