



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

25. september 2015

## Indhold

### II *Meddelelser*

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

#### **Europa-Kommissionen**

2015/C 317/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7732 — JBS/Moy Park) ..... 1

### IV *Oplysninger*

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

#### **Europa-Kommissionen**

2015/C 317/02 Euroens vekselkurs ..... 2

V Øvrige meddelelser

ANDET

**Europa-Kommissionen**

|               |                                                                                                                                                                                                                      |    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2015/C 317/03 | Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .... | 3  |
| 2015/C 317/04 | 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 317/05 | 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 .....           | 12 |

## 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.7732 — JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

Den 21. september 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<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshæmmeligheder 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. 32015M7732. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

24. september 2015

(2015/C 317/02)

1 euro =

| Valuta | Kurs               | Valuta  | Kurs |                         |           |
|--------|--------------------|---------|------|-------------------------|-----------|
| USD    | amerikanske dollar | 1,1241  | CAD  | canadiske dollar        | 1,5039    |
| JPY    | japanske yen       | 134,48  | HKD  | hongkongske dollar      | 8,7119    |
| DKK    | danske kroner      | 7,4612  | NZD  | newzealandske dollar    | 1,7857    |
| GBP    | pund sterling      | 0,73870 | SGD  | singaporeanske dollar   | 1,6054    |
| SEK    | svenske kroner     | 9,4292  | KRW  | sydkoreanske won        | 1 344,25  |
| CHF    | schweiziske franc  | 1,0928  | ZAR  | sydafrikanske rand      | 15,7352   |
| ISK    | islandske kroner   |         | CNY  | kinesiske renminbi yuan | 7,1743    |
| NOK    | norske kroner      | 9,4630  | HRK  | kroatiske kuna          | 7,6250    |
| BGN    | bulgarske lev      | 1,9558  | IDR  | indonesiske rupiah      | 16 584,10 |
| CZK    | tjekkiske koruna   | 27,162  | MYR  | malaysiske ringgit      | 4,8862    |
| HUF    | ungarske forint    | 314,21  | PHP  | filippinske pesos       | 52,840    |
| PLN    | polske zloty       | 4,2300  | RUB  | russiske rubler         | 74,7945   |
| RON    | rumænske leu       | 4,4178  | THB  | thailandske bath        | 40,850    |
| TRY    | tyrkiske lira      | 3,4370  | BRL  | brasilianske real       | 4,7304    |
| AUD    | australske dollar  | 1,6147  | MXN  | mexicanske pesos        | 19,4059   |
|        |                    |         | INR  | indiske rupee           | 74,4594   |

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## V

(Øvrige meddelelser)

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2015/C 317/03)

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

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR BESKYTTEDE  
OPRINDELSESBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

**Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»HUILE D'OLIVE DE NIMES«

EU-nr.: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

BOB ( X ) BGB ( )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes  
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles  
30 900 Nîmes  
FRANKRIG

Tlf. +33 466045034

Fax +33 466045031

E-mail: olive.nîmes@orange.fr

Le Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes er sammensat af olivenproducenter og forarbejdningsvirksomheder, der arbejder med »Huile d'olive de Nîmes«, og som har en legitim interesse i ændringsansøgningen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets navn
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: tilsyn

#### 4. Type ændring(er)

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende), og som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

#### 5. Ændring(er)

##### Varebeskrivelse

Beskrivelsen præciseres for:

- på den ene side at supplere olivenoliernes organoleptiske karakteristika. I den varespecifikation, der blev indsendt som led i ansøgningen om registrering af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, blev kun følgende karakteristika af »Huile d'olive de Nîmes« præciseret: »Olien har en aroma af artiskok og græs. Når man smager på den, bevæger denne aroma af græs sig i retning af hede og bær«. På baggrund af de kontroller, der er udført efter godkendelsen af denne betegnelse, er det muligt at præcisere, at den græsaroma, der opfattes via næsen, udgør »et vegetabilsk sanseindtryk (...) i form af dufte af frisk græs, nyslået hø, rå artiskok og tomatplante«, og at den frugtsmag, der fornemmes i munden, hovedsageligt kendetegnes ved »urter, hø, ananas, gul blomme og rå artiskok, eventuelt suppleret med en aroma af rød blomme og æble«
- på den anden side at medtage olivenoliens analytiske karakteristika i forbindelse med den første markedsførelse, nemlig et oliesyreindhold på højst 0,8 g pr. 100 g og et peroxidtal på højst 16 milliækvivalenter peroxyt oxygen pr. kg olivenolie.

I denne sammenhæng er der indført et bitterhedsniveau (mellem 1,5 og 4,5 ud af 10 i henhold til Det Internationale Olivenråds skala) og et syrlighedsniveau (mellem 1,5 og 4,5 ud af 10 i henhold til Det Internationale Olivenråds skala).

Disse ændringer foretages for bedre at kendetegne og identificere produktet.

##### Geografisk område

I varespecifikationen indføres de vilkår for identifikation af parcellerne, som blev fastsat i det oprindelige dekret om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

##### Bevis for oprindelse

På baggrund af udviklingen inden for den nationale lovgivning konsolideres afsnittet om beviserne for produktets oprindelse i det geografiske område og omfatter nu bl.a. forpligtelser til indberetning og registrering, der skal sikre produktets sporbarhed og muliggøre tilsyn med produktionsforholdene.

Der indføres desuden tilføjelser til dette afsnit, og det suppleres af flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre sporbarheden og kontrollen med, at produkterne opfylder kravene i varespecifikationen.

##### Produktionsmetode

- Sorter: Ordlyden ændres for at fremhæve Picholine som den dominerende sort i overensstemmelse med produktets tilknytning til oprindelsesstedet, uden at den oprindeligt fastsatte relative andel af de forskellige sorter berøres heraf. Derfor opdeles sorterne Picholine, Négrette og Noirette i »hovedsorter« og »supplerende sorter«. Der anmodes desuden om en yderligere ændring, nemlig at fjerne den henvisning til den maksimale mængde oliven, som fås fra bestøvende sorter, der er godkendt til produktion af olie, og som oprindeligt blev fastsat til 5 % (hvilket er identisk med antallet af træer af disse arter i olivenlundene). Til produktionen af olivenolien er den mængde af oliven, som høstes fra de bestøvende sorter, generelt medtaget i den samlede mængde oliven, der bringes til kværnen til fremstilling af olie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og er minimal.

- Beplantningstæthed: Bestemmelserne om, at beplantningstætheden som minimum skal være 24 m<sup>2</sup> pr. træ («dette areal opnås ved at gange de to afstande mellem rækkerne med afstanden mellem træerne»), indføres af hensyn til klarhed og kontrol med bestemmelsen. For de træer, der i 1956 blev udsat for frost, indføres en præcisering, hvori der tages højde for nye skud eller rodhugninger, som var konsekvens af frosten, og som førte til træer med flere stammer. I så fald kan afstanden mellem træerne være mindre end 4 meter.
- Størrelse: Bestemmelserne om fjernelse af afskårne grene udgår, da de afskårne grene alt efter de anvendte metoder kan knuses på stedet og derfor ikke fjernes fra parcellen.
- Kunstvanding: Skæringsdatoen for kunstvanding præciseres og fastsættes til den 30. september for at lette kontrollen.
- Vedligeholdelse af olivenlunde: Der gives nærmere oplysninger om vilkårene for vedligeholdelse af olivenlundene. Begrebet »behandling af agerjord« præciseres, idet der kan være tale om ukrudtsstikling eller pløjning. Med denne præcisering er det ligeledes muligt at tilpasse varespecifikationen med den for »Olive de Nîmes«.
- Udbytte: Ordlyden ændres, og bestemmelsen om vilkårene for overskridelse og nedsættelse af udbyttet udgår, da denne undtagelse er uhensigtsmæssig.
- Høst: Ordlyden vedrørende den alder, hvor træerne bliver produktionsdygtige, ændres. For at afklare bestemmelsen med henblik på kontrol skal træerne have været plantet på parcellen i fem år.
- Høstteknikkerne præciseres («direkte høst fra træerne ved enten håndkraft eller mekaniske processer»), og de foreslåede bestemmelser forbliver de samme som de metoder, der blev fastlagt i den foregående varespecifikation. For at sikre de anvendte olivens sundhedsmæssige kvalitet præciseres den højeste procentvise andel af beskadigede oliven i forhold til de forskellige former for beskadigelser, der findes (højest 5 % oliven beskadiget af skadedyr, højest 10 % haglskadede oliven og ingen frostskaadede eller mugne oliven). For at forenkle de administrative procedurer fastsættes startdatoen for høsten ikke længere ved præfekturets afgørelse, men af direktøren for det franske institut for oprindelsesbetegnelser (INAO), og muligheden for undtagelser udgår. Minimumsandel af endnu ikke fuldt modne oliven nedsættes til 10 % af de oliven, der har skiftet farve fra stærk grøn til gul (i stedet for 25 %). Grunden til denne ændring er Picholine-sortens særlige egenskaber, idet disse oliven først bliver mørke på et meget sent tidspunkt og kan forblive grønne selv efter den fysiologiske modning. Opbevaringsperioden mellem høst og levering til kværnen tilpasses i forhold til den type beholder, der anvendes, og for at undgå enhver form for beskadigelse af olivenfrugterne forkortes den nuværende leveringsfrist på højest tre dage til 24 timer, hvis høsten fragtes i bokspaller.
- Forarbejdning: For at undgå enhver beskadigelse af olivenfrugterne indføres der i varespecifikationen en bestemmelse om, at olivenfrugterne højst må opbevares i kværnen i fire dage, samt bestemmelser om de betingelser, under hvilke olivenfrugterne må opbevares i kværnen, inden de presses. For bedre at kontrollere kvaliteten af olivenfrugterne forkortes den nuværende opbevaringsperiode mellem høst og presning fra otte til seks dage. Picholine-sortens andel i olien forhøjes fra 60 til 70 % af den mængde olivenmasse, der anvendes til fremstilling af olien, for at tage højde for det større udbytte fra Picholine-oliventræerne i forhold til de øvrige sorter i olien. De tilladte behandlinger præciseres (fjernelse af blade, knusning og æltning) for at undgå enhver form for fejlfortolkning af bestemmelserne i varespecifikationen.

#### Mærkning

Oplysningerne om mærkningen af de produkter, der bærer oprindelsesbetegnelsen, bringes i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012: der er tilføjet en forpligtelse til at påføre Den Europæiske Unions BOB-symbol og påskriften »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller »AOP« (BOB) i stedet for de nationale betegnelser.

#### Andet: tilsyn

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

Tilsynsorganernes kontaktoplysninger er ajourført.

## ENHEDSDOKUMENT

## »HUILE D'OLIVE DE NIMES«

EU-nr.: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

BOB ( X ) BGB ( )

1. **Betegnelse(r)**

»Huile d'olive de Nîmes«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

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

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

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

»Huile d'olive de Nîmes« kendetegnes frem for alt ved den dominerende Picholine-sort i olien:

- opfattet via næsen er der tale om et vegetabilsk sanseindtryk, der skiller sig ud i form af dufte af frisk græs, nyslået hø, rå artiskok og tomatplante.
- i munden fornemmes en frugtsmag, der hovedsageligt kendetegnes ved urter, hø, ananas, gul blomme og rå artiskok, eventuelt suppleret med en aroma af rød blomme og æble.

Bitterheden ligger på mellem 1,5 og 4,5 ud af 10 i henhold til Det Internationale Olivenråds skala.

Syrligheden ligger på mellem 1,5 og 4,5 ud af 10 i henhold til Det Internationale Olivenråds skala.

Farven er grøn, eventuelt med gult skær.

Indholdet af frie fedtsyrer, som er udtrykt i den udvundne olies oliesyre, udgør højst 0,8 g pr. 100 g.

Peroxidallet må i forbindelse med den første markedsførelse højst udgøre 16 milliækvivalenter peroxylyt oxygen pr. kg olivenolie.

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

Picholine-olivensorten udgør mindst 70 % af den forarbejdede mængde olivenmasse.

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

De aktiviteter, der knytter sig til produktionen af råvaren og til forarbejdningen, skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen af olien med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Huile d'olive de Nîmes« følgende oplysninger:

- betegnelsen »Huile d'olive de Nîmes« og påskriften »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse). Disse oplysninger skal samles inden for samme synsfelt og på samme etiket

- EU's BOB-symbol.



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

Det geografiske område for produktionen af »Huile d'olive de Nîmes« omfatter det område i Gard, hvor der dyrkes oliven, samt den østlige del af departementet Hérault, med undtagelse af Causses-området, Cevennerbjergene og Camargue-området.

De naturlige grænser er Rhône-floden mod øst og Camargue-området mod syd. Mod nord er grænsen klimatisk, idet den svarer til den naturlige grænse for dyrkningen af Picholine-sorten. Mod nordøst følger grænsen Gard-departementets grænser (der går igennem buskhederne – »les garrigues« — beliggende i en højde af mere end 300 meter). Mod vest går grænsen ud over Vidourle-dalen og følger en linje af træbevoksede bjergrygge langs Ganges, Pic St Loup og le Lez.

Produktionsområdet omfatter 223 kommuner, hvoraf 183 ligger i departementet Gard og 40 i departementet Hérault

Olivenfrugterne høstes og forarbejdes i det geografiske område, der omfatter nedenstående kantoner og kommuner.

##### *Departementet Gard*

Samtlige kommuner i kantonerne Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières og La Vistrenque.

Kommunerne i kantonerne Anduze (med undtagelse af kommunerne Générargues og Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (med undtagelse af kommunerne Pouzilhac og Valliguières), Rhône-Vidourle (med undtagelse af kommunerne Aimargues og le Cailar), Sauve (med undtagelse af kommunen Fressac), Uzès (med undtagelse af kommunen La Capelle-et-Masmolène) og Vézénobres (med undtagelse af kommunen Brouzet-les-Alès).

Kommunerne Alès, Allègre-les-Fumades (delvist), Aubord, Beaucaire (delvist), Bellegarde (delvist), Belvezet, Bernis, Bouquet, Conqueyrac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Générac, Goudargues (delvist), Jonquières-Saint-Vincent, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, Lussan, Méjannes-les-Alès, Mons, Rochefort-du-Gard, Saint-Christol-Les-Alès, Saint-Gilles (delvist), Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Privat-des-Vieux, Saze, Vallérargues, Vauvert (delvist) og Verfeuil (delvist).

##### *Departementet Hérault*

Kommunerne i kantonerne Castries (med undtagelse af kommunen Jacou), Claret (med undtagelse af kommunen Ferrières-les-Verreries) og Lunel (med undtagelse af kommunerne Marsillargues, Saint-Just og Saint-Nazaire-de-Pézan).

Kommunerne Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières og Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Der er indgivet et kort med en klar afgrænsning af det geografiske område til kommunkontorerne i hver kommune. Disse kommuner kan også finde kortet på den kompetente nationale myndigheds websted, i overensstemmelse med Inspire-direktivet.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

##### 5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Dyrkningsforholdene i de traditionelle olivenlunde er resultatet af et samspil mellem menneskets ekspertise, de tilgængelige sorter og det omkringliggende økosystem.

Oliventræerne i det geografiske område modtager generelt nedbørsmængder på mellem 700 og 1 000 mm, hovedsageligt i form af heftige regnskyl i løbet af foråret og efteråret. Bortset fra visse olivenlunde langs Cevennerbjergene samt nyere olivenlunde i la Costière er oliventræerne plantet på overvejende kalkholdig jord med de dræningsforhold, der er nødvendige for at træerne kan overleve. Jordens dyrkningsværdi er dog ikke særlig høj, idet jordområder med høj dyrkningsværdi forbeholdes andre afgrøder med større udbytte.

Det geografiske område præges af hyppige og ofte voldsomme vinde, og vinteren kan være hård. Under disse forhold dominerer Picholine-sorten, der er relativ modstandsdygtig over for kulde, og med frugter, der ikke falder så let, selv når de er modne. Det bør derudover bemærkes, at oliventræerne, hvad enten det drejer sig om Picholine-sorten eller lokale sorter, holdes forholdsvis lave, for at de beskytte dem mod kraftige vindstød.

Olivenlundene ligger på fortrinsvis sydvendte skrånninger og i områder uden alt for meget frost (ikke i lavtliggende områder eller på lukkede sletter, hvor tågen bliver hængende).

Og endelig fastsættes det, at oliventræerne ikke må dyrkes over en vis højdegrænse, navnlig Picholine-sorten, hvis frugter modner sent; det øger nemlig risikoen for frost og kan derfor skade olieproduktionen. Picholine-oliven-træerne dyrkes derfor som regel kun i områder, som ligger under 350 meters højde, og der høstes tidligt.

På baggrund af deres ekspertise vælger olivendyrkerne de områder, der bedst egner sig til produktionen af en olie af høj kvalitet (eksponering og højde). Træerne holdes traditionelt lave, og olivenhøsten indledes tidligt, når oliven-frugterne lige akkurat er modne (mindst 10 % af de oliven, der er ved at skifte farve).

#### 5.2. *Produktets egenart*

Olivenfrugterne leveres og forarbejdes hurtigt, og Picholine-sorten udgør mindst 70 % af olivenfrugterne, hvilket giver denne betegnelse sin egenart. »Huile d'olive de Nîmes« kendetegnes ved en forholdsvis udpræget bitter og syrlig smag med tydelige vegetabiliske aromaer i næse såvel som i mund.

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

Olien produceres hovedsageligt af Picholine-sorten, der takket være sin hårdførhed har kunnet tilpasse sig jordbunds- og klimaforholdene. Denne sort er ret modstandsdygtig over for vinterkulde, og dens frugter står godt imod den kraftige blæst om efteråret.

Selv om den verdensomspændende udbredelse af Picholine skyldes de smagsmæssige egenskaber ved frugterne og træets botaniske egenskaber, er det vigtigt at huske på, at sorten stammer fra området, og at den er resultatet af en videreudvikling af sorten »Plant de Collias«, der har oprindelse i kommunen Collias i det geografiske område. Dette forklarer, hvorfor sorten er særlig godt tilpasset de forhold, der kendetegner det geografiske område, og udgør hovedbestanddelen i »Huile d'olive de Nîmes«.

Kombinationen af miljøforhold og anvendte metoder (navnlig de forarbejdede olivenfrugters modenhed og Picholine-sortens minimumsindhold i olien) gør »Huile d'olive de Nîmes« til et enestående og unikt produkt, der i høj grad værdsættes på markedet.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement)

---

**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 317/04)

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

ENHEDSDOKUMENT

»MORTADELLA DI PRATO«

EU-nr.: IT-PGI-0005-01333 — 8.5.2015

BOB ( ) BGB ( X )

1. **Betegnelse(r)**

»Mortadella di Prato«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

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

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

Betegnelsen »Mortadella di Prato« betegner et charcuteriprodukt bestående af en pølsemasse, der indeholder en blanding af svinekød, havsalt, hvidløg, krydderier og Alchermes (også Alkermes, i en mængde svarende til 0,3-0,6 %) og efter stopningen varmebehandles. Produktet skal på tidspunktet for markedsføringen udvise følgende egenskaber: *vægt*: 0,5-10 kg; *form*: cylindrisk eller let ellipsoformet; *størrelse*: længde 8-70 cm, diameter 6-35 cm; *organoleptiske egenskaber*: pølsefyldets konsistens: fast og kompakt, men blød ved indtagelse takket være den høje formalingsgrad; *ydre farve*: uigennemskinnelig roséfarve; *indre farve*: mørk rosé på grund af Alkermes' virkning som farvestof, med hvide pletter på grund af fedtterne; *lugt*: ved indtagelse en kraftig krydderiaroma med Alkermes-noter; *smag*: karakteristisk kontrast mellem den varme, kraftige smag af krydderier, hvidløg og havsalt og den sødlige, milde likørsmag; *kemisk-fysiske egenskaber*: *forholdet fedtstof/protein*: højst 1,5.

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

Foderet til de svin, som anvendes til fremstilling af »Mortadella di Prato«, bør så vidt muligt tildeles som vådfoder eller opblødt foder med et tørstofindhold på mindst 45 % af den samlede tildeling for dyr med levende vægt på 80 kg og mindst 55 % af den samlede fodertildeling i opfedningsfasen. Tildelingen af valle (biprodukt ved fremstilling af ost) og kærnemælk (biprodukt ved fremstilling af smør) bør ikke overstige 15 liter pr. dyr og dag.

»Mortadella di Prato« fremstilles udelukkende af følgende kødudskæringer i de anførte procentandele: bov: 40-50 %, spæk: 9-15 %, fraskåret skinkekød: 10-20 %, nakke: 5-15 %, kæber: 5-15 %, brystflæsk: 5-10 %. Obligatoriske ingredienser: Alkermes: 0,3-0,6 %, stødt peber: 0,1-0,3 %, hele peberkorn: 0,1-0,2 %, havsalt: 2,0-3,0 %: maledede krydderier (koriander, kanel, muskatnød, muskatblomme og kryddernellike): 0,1-0,25 %, hvidløg: 0,08-0,2 %. Tilsætning af natriumglutamat er forbudt. Det anvendte kød skal stamme fra svin, hvis vægt er mindst 160 kg (+/-10 %) og hvis slagtealder er mere end 9 måneder. Forarbejdningen af kødet skal ske inden for tidligst 24 timer og senest 96 timer efter slagtingen.

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

Følgende faser i fremstillingen af »Mortadella di Prato« skal følge umiddelbart efter hinanden uden tidsmæssig afbrydelse i det geografiske område: *renskæring, hakning og blanding; stopning og snøring; dampbehandling og kogning; skylning og afkøling.*

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.5. Særlige regler vedrørende skiveskæring, rivning og emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Mellem afkølingen, hvor produktet tørrer, og pakningen, må højst gå 20 minutter. Hvis der går længere tid, er der ud over risikoen for mikrobiel vækst også fare for, at produktets organoleptiske ligevægt uopretteligt ødelægges, fordi aromaen tager skade, og den karakteristiske roséfarve ændres.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

»Mortadella di Prato« kan markedsføres som hel, i stykker eller i skiver. Pakningen skal forsynes med en etiket, hvorpå der med tydelige, letlæselige bogstaver på det nedenfor anførte logo ses en opretstående oval, hvis omrids i den nederste del afbrydes af et rektangel.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Området, hvor »Mortadella di Prato« fremstilles og klargøres til salg, omfatter hele det område, der administrativt hører under kommunen Prato og kommunerne Agliana, Quarrata og Montale i provinsen Pistoia.

5. Tilknytning til det geografiske område

Prato-området kendetegnes ved en effektiv udnyttelse af det vand, der strømmer gennem floden Bisenzio og andre mindre vandløb. Nødvendigheden af at gøre den store og frugtbare flodslette opdyrkelig og tanken om at udnytte vandet til energiudvinding til at drive møllerne og tekstilmaskinerne opstod for første gang i det trettende århundrede og førte til opførelsen af de såkaldte »gore«, dvs. et vidt forgrenet net af kunstige kanaler, som gennemskar Prato-sletten og fortsatte helt til nabokommunerne Agliana, Quarrata og Montale i provinsen Pistoia. Disse kanaler og vandløb leverede ikke kun energi, men førte helt tilbage i middelalderen også til udviklingen af håndværket *beccai* (slagtere), der på samme måde som farverne i deres arbejde på grund af hygiejnen havde brug for rigelige mængder af strømmende vand. Det var i denne periode forarbejdning og anvendelse af svinekød fik en stadig større betydning. Kødet havde et særlig godt ry, en høj økonomisk værdi og var det vigtigste levnedsmiddel i vintermånederne. Hver bondefamilie holdt sit eget svin, og de velbeslåede borgere indgik forpagtningskontrakter med bønderne og overlod dem svin til opfedning med en aftale om at »dele, hvad Gud deraf skaber«. Også i de følgende århundreder var forbruget af svinekød så stort, at Pratos »salsicciari«, byens pølsemagere, nød stor anseelse, og deres produkt var på grund af den store omsætning pålagt en særlig skat. De særlige hydrologiske forhold i området har således begunstiget sameksistensen mellem det århundredgamle farverhverv, som man har anvendelsen af skjoldlus til udvinding af farvestoffet karmin at takke for, og slagterierhvervet, hvor man senere også begyndte at anvende det berømte farvestof, der i Italien går under betegnelsen »grana del tintore«, som farve- og aromastof i pølsevarer.

Den anseelse, som »Mortadella di Prato« nyder, hænger først og fremmest sammen med anvendelsen af Alkermes, som med sin fine likørsødme skaber en udpræget kontrast til den kraftige smag fra krydderier, hvidløg og havsalt og giver pølsen dens helt særegne organoleptiske egenskaber. Stedets traditionelle knowhow forstærker dette særpræg yderligere: gennem valget af de kødudskæringer, der egner sig bedst til kogning, gennem den særlige konsistens, som er karakteristisk for kødpølser, og som skyldes forbindelsen mellem bindevævsproteinet og sukkeret i Alkermes, gennem blandingen af formalede krydderier, sort peber, hvidløg og havsalt, der med sin bakteriostatisk og oxidationshæmmende virkning øger beskyttelsen af fedtet mod harskning, og ikke mindst gennem den langsomme og gradvise tørring, som sker gennem den dampbehandling, som produktet gennemgår inden kogningen. Sammenspillet af alle disse faktorer er med til at give »Mortadella di Prato« en helt særlig placering på det italienske gastronomiske landskab.

Tilsætningen af Alkermes som en typisk bestanddel af »Mortadella di Prato« er et tydeligt bevis for, at produktet har oprindelse i og kun må fremstilles i Prato. Alkermes har en karakteristisk intens rød farve, som tidligere udelukkende blev udvundet af tørrede, pulveriserede skjoldlus. Farvestoffet blev igennem århundreder anvendt i farvningen af stoffer, dvs. et erhverv, som altid har været den vigtigste økonomiske aktivitet i byen Prato og de omkringliggende »gore«-områder. Det store håndlag, man i Prato havde med omgangen med dette farvestof, førte til en mangesidet anvendelse heraf, ligesom det fandt bred anvendelse i tekstilindustrien og på levnedsmiddelområdet og

i medicinalindustrien. Den dag i dag anvendes Alkermes i stor udstrækning inden for gastronomien, i lige fra pølsevarer til det typiske bagværk »pesche di Prato«. Dette særlige kendetegn og det forhold, at områdets virksomheder har kunnet bevare deres traditionelle fremstillingsmetoder, har begrundet den ubestridelige og mange gange underbyggede anseelse, som »Mortadella di Prato« nyder. De første pålidelige dokumenter om »Mortadella di Prato«, som giver belæg for, at produktet har oprindelse i byen Prato, stammer fra 1733 og har forbindelse til saligkåringen af nonnen Caterina de Ricci, da nonnerne i dominikanerklostrene i Prato ved denne anledning tilberedte et måltid for gæsterne, hvor denne pølsevare optræder som en lokal specialitet. Yderligere omtale af produktet under navnet »Mortadella di Prato« forekommer i 1854 i brevvexlingen mellem Guasti og Pierallini, i artikler i avisen »Lo Zenzero« i 1862 og i hele det nittende århundrede i erhvervsøkonomiske fagbøger (»L'Italia economica« fra 1868, »l'Italia all'opera« fra 1869), i beretninger om verdensudstillingerne (på italiensk, engelsk og fransk) i London og Paris og i en meddelelse fra en fransk politikommissær med oplysninger om eksporten af produktet til Frankrig (1867), hvilket bekræfter den anseelse, som produktet længe har nydt. I en beretning fra en kurator ved verdensudstillingen i London hedder det, at »Mortadella fra Prato og Mortedella fra Bologna derude (dvs. i udlandet) har givet navn til denne produkttype«. Også i det tyvende århundrede findes der talrige dokumenterede henvisninger til »Mortadella di Prato«, som viser, at lokale opskriftssamlinger har fundet vej til forlagsverdenen, landsdækkende dagblade og den nationale og internationale gastronomiske verden og vidner om produktets stadig større anseelse. Produktets særlighed har skaffet det en plads i mange lokale, landsdækkende og udenlandske kogebøger og madguider, hvilket tog sin begyndelse i den første udgave (1931) af »Guida gastronomica d'Italia«, som blev udgivet af Touring Club Italiano. Produktets berømmelse skyldes også, at det lovprises og anvendes af mange af kulturlivets og madkunstens personligheder i Italien og fra udlandet (som f.eks. forfatteren M. V. Montalban). Endvidere blev »Mortadella di Prato« af forbundet Accademia della cucina italiana (1987) og organisationen Slow Food, som i 2000 tildelte produktet deres mærke, kåret som indbegrebet af Pratos gastronomiske tradition. Siden det attende århundrede har det i regionen været almindeligt at spise »Mortadella di Prato« sammen med figen, og produktet anvendes inden for det traditionelle køkken som bestanddel i mange typiske retter, f.eks. »sedani alla pratese«. Produktet præsenteres ikke kun ved den lokale begivenhed »Divini profumiu. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato«, men også på nationale og internationale messer.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure, for så vidt angår anerkendelse af »Mortadella di Prato« som en beskyttet geografisk betegnelse, i Den Italienske Republiks officielle tidende nr. 192 af 20. august 2014.

Teksten til varespecifikationen kan ses på hjemmesiden for det italienske ministerium for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik på følgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller ved at gå direkte til hjemmesiden for det italienske ministerium for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) og klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst til højre på skærbilledet), derefter på »Prodotti DOP IGP STG« (i venstre side af skærbilledet) og 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 317/05)

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

ENHEDSDOKUMENT

»CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI«

EU-nr.: IT-PGI-0005-01324 — 26. 3.2015

BOB ( ) BGB ( X )

1. **Navn(e) [på en BOB eller BGB]**

»Cappellacci di zucca ferraresi«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.5. Pasta

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

»Cappellacci di zucca ferraresi« er et frisklavet fyldt pastaprodukt, hvis dej er fremstillet ved bearbejdning af en blanding af durumhvedemel og mel af blød hvede og æg, og hvis fyld er fremstillet ved bearbejdning og kogning af kødet fra melongræskar, revet ost og muskatnød.

Ved markedsføringen skal »Cappellacci di zucca ferraresi« have følgende karakteristiske egenskaber:

Fysiske egenskaber:

Form: rund og foldet som en imitation af den typiske stråhat, der bæres af bønderne.

Størrelse: 4-7 cm i diameter.

Vægt: 10-28 gram.

Organoleptiske egenskaber:

Ydre udseende: typisk gul farve, som er kendetegnende for pasta fremstillet af æg, med kraftigere farvetoner på grund af det gule græskarkød i fyldet.

Indre udseende: gul farve af moden græskar.

Dejens konsistens: middel til blød.

Smag: pastasmag med en klar kontrast mellem det sødlige græskar og den salte ost og en antydning af muskatnød.

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

I den traditionelle opskrift på »Cappellacci di zucca ferraresi« anvendes følgende ingredienser til pastadejen og fyldet:

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Ingredienser til pastadejen ved 1 kg produkt:

| Ingredienser ved 1 kg færdigt produkt                                                                                              | Mængde (gram) | Tolerance (gram) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Blanding af mel af blød hvede type »OO« og durumhvedemel, hvor forholdet kan variere, dog er indholdet af mel af blød hvede størst | 250           | +/- 50           |
| Æg eller pasteuriseret ægblanding                                                                                                  | 165           | +/- 20           |

Ingredienser til fyldet:

| Ingredienser ved 1 kg færdigt produkt                                                           | Mængde (gram)               | Tolerance (gram) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|
| Kød af gul græskar ( <i>Cucurbita Moschata</i> , i almindeligt sprogbrug også kaldet »Violina«) | 400                         | +/- 30           |
| Revet ost                                                                                       | 122                         | +/- 40           |
| Rasp                                                                                            | 60                          | +/- 20           |
| Muskatnød                                                                                       | 3                           | +/- 1            |
| Valgfrie ingredienser:                                                                          | Anvendte gennemsnitsmængder |                  |
| Sukker                                                                                          | Efter behov                 |                  |

Anvendelse af farvestoffer eller konserveringsmidler er ikke tilladt.

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

Tilberedningen af pastadejen, fyldet og fremstillingen af produktet skal foregå i det geografiske område, der er omhandlet i punkt 4.

#### 3.5. Særlige regler vedrørende udsæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Da der er tale om et letfordærligt produkt, skal den potentielle risiko for sikkerheden og forbrugerens kvalitetsopfattelse som følge af yderligere håndtering og udsættelse for fysiske og atmosfæriske forhold holdes på et minimum, da de kan medføre, at pastaen forringes, går i stykker eller afgiver vand, hvilket øger bakterieindholdet og gør, at fyldet bliver mørkere (farven slår over i typisk orange til brun-grålig). Produktet skal derfor markedsføres pakket, emballeres på salgsstedet på forbrugerens anmodning eller forudpakkes med henblik på direkte salg. For at de karakteristiske fysiske og organoleptiske egenskaber ved »Cappellacci di zucca ferraresi« bevares, skal klargøringen til salg finde sted senest 60 minutter efter fremstillingens afslutning.

#### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

»Cappellacci di zucca ferraresi« kan markedsføres pakket eller i løs tilstand.

I sidstnævnte tilfælde skal der på et synligt sted på emballagen eller forudpakningen med henblik på direkte salg være anført samme oplysninger og elementer, som er foreskrevet for et pakket produkt.

For produkter pakket i beskyttende atmosfære skal pakningen være forsegleet ved brug af varmemeforsegling.

Nettovægten af det pakkede markedsførte produkt må ikke være under 100 gram eller over 2 000 gram.

Pakningen skal være forsynet med EU's logo for beskyttet geografisk betegnelse (BGB), teksten »Cappellacci di zucca ferraresi« samt følgende yderligere oplysninger:

- navn eller virksomhedsbetegnelse og adresse på produktions- og/eller pakkevirksomhedens navn
- produktets logo.

Produktets logo er som følger:



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

Produktionsområdet for »Cappellacci di zucca ferraresi« udgøres af hele provinsen Ferrara.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

Provinsen er kendt som værende et rent kornkammer, både på grund af den meget udbredte hvededyrkning og de mange bedrifter, som producerer kornbaserede fødevarer. Et andet produkt, som traditionelt og i stort omfang dyrkes på markerne rundt omkring i Ferrara, er melongræskar, som hyldes ved landsbyfester (f.eks. landsbyfesten i Pontelagorino, som har været afholdt siden 1995, og landsbyfesten i Ostellato, som har været afholdt siden 1998), og som har ført til fremkomsten af en betydelig forarbejdningsindustri. Tilvirkningen af særlige pastatyper foregår i dette geografiske område efter en tradition, som vidner om en høj grad af specialisering og håndværksmæssig kunnen, som frem for alt hviler på håndværksmæssig dygtighed og er uløseligt forbundet med en arbejdskraft, som er vanskelig at finde andre steder.

»Cappellacci di zucca ferraresi« har opnået et fint omdømme i tidens løb, ikke kun takket være dets originale form, som er en imitation af den gamle stråhat, der blev båret af bønderne i regionen Ferrara, men også og især på grund af de bemærkelsesværdige organoleptiske kvaliteter, som dette produkt besidder. Særlig værdsat af madkendere, er den kontrast, som fyldet rummer, mellem ostens salthed og den sødlige smag fra melongræskarret, hvis kød endvidere har den fordel, at det næsten ikke er træet og har stor holdbarhed.

Anvendelsen af dette græskar ved fremstillingen af fyldet afspejler, at denne plante traditionelt har været dyrket på markerne omkring Ferrara siden 1570.

Til disse faktorer skal føjes arbejdernes håndværksmæssige dygtighed, som er særligt udviklet i området. Den kommer tydeligst frem i bearbejdningen af græskarret og i tilvirkningen af produktet (anbringelse af fyldet på dejstykkerne og efterfølgende bearbejdning).

»Cappellacci di zucca ferraresi« afspejler endvidere beherskelse af teknikken til bearbejdning af pasta med æg (eller pastaplader), der også er en meget gammel tradition; den blev beskrevet så tidligt som i 1549 i opskriftssamlingen »Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale« af Cristoforo da Messisbugo (som var kogemester hos hertugerne af Este). Det er derfor ikke uden grund, at dette produkt til trods for dets »tarvelige« græskarfyld, blev anset for at være en prestigefyldt luksusspise, som helt klart var værdigt til at blive serveret ved officielle lejligheder.

Produktets omdømme beror udover dets bemærkelsesværdige oprindelse i Renæssancen også grundlæggende på spisevanernes hos ferrareserne, som er kendt for altid at have elsket græskar. Et vidnesbyrd herom kommer fra en lokal historiker, Giuseppe Longhi, som i sit værk skrev: »Le donne, i cavalier, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese« (Kvinder, riddere, våben, kærlighed og ... Ferraras madkultur). Om landlevet indtil starten af 1980'erne i det forrige århundrede skrev forfatteren: »i de familier, hvor pengene var små, var der en ret, som i al sin enkelhed udsendte en gennemtrængende vellugt, nemlig friturestegte græskarblomster. [...] Denne udbredte anvendelse af græskar er gået af brug, men cappellacci med deres græskarfyld og ost spises fortsat«.

»Cappellacci di zucca ferraresi« er under dette navn velkendt i daglig tale og i handelen. Produktet er som et typisk ferraresisk produkt blevet serveret ved vigtige begivenheder i sidste århundrede, ved festlige lejligheder og middage i anledning af betydningsfulde gæsters officielle besøg, f.eks. det italienske statsoverhoveds besøg i Ferrara i 1988).

Den kulturelle tilknytning, som »Cappellacci di zucca ferraresi« har til området, afspejles også i de talrige arrangementer, hvor produktet i en årrække har været og fortsat er midtpunktet. Blandt disse skal fremhæves »Sagra dal Caplaz«, som siden 1989 har været afholdt i kvarteret Coronella i kommunen Poggio Renatico (FE), og »Sagra della zucca e del suo cappellaccio«, som siden 2001 har været afholdt i San Carlo di Sant'Agostino (FE), der begge finder sted i de sidste ti dage af august. Disse arrangementer er også de vigtigste lejligheder til at hylde og smage på produktet.



Navnet på produktet har været anvendt siden slutningen af 1800-tallet i de klassiske kokebøger om Ferraras køkken (Cucina pratica ferrarese, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987), i de lokale spise guider (Ferrara, terra acqua e sapori, 2009) og i de nationale spise guider (til at begynde med Il Boccafina, 1967), samt på restauranternes menuer.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Cappellacci di zucca ferraresi« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (den italienske stats tidende) nr. 25 af 31.1.2015.

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

eller ved at gå direkte til hjemmesiden for det italienske ministerium for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) og klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst til højre på skærbilledet), derefter på »Prodotti DOP IGP STG« (i venstre side af skærbilledet) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

---





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



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**