



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

59. årgang

13. april 2016

Indhold

III *Forberedende retsakter*

Den Europæiske Centralbank

2016/C 130/01	Den Europæiske Centralbanks udtalelse af 3. marts 2016 om et forslag til en forordning om ændring af forordning (EU) nr. 575/2013 for så vidt angår undtagelser for råvarehandlere (CON/2016/10)	1
---------------	--	---

IV *Oplysninger*

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

Rådet

2016/C 130/02	Rådets afgørelse af 11. april 2016 om udnævnelse af medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen for Grækenland, Ungarn og Sverige	3
2016/C 130/03	Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran	5

Europa-Kommissionen

2016/C 130/04	Euroens vekselkurs	6
---------------	--------------------------	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2016/C 130/05	Liste over udpegede nationale myndigheder, jf. artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 515/97 om gensidig bistand mellem medlemsstaternes administrative myndigheder og om samarbejde mellem disse og Kommissionen med henblik på at sikre den rette anvendelse af told- og landbrugsbestemmelserne	7
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2016/C 130/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7858 — INEOS/parts of Celanese) ⁽¹⁾	9
2016/C 130/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV) ⁽¹⁾	10
2016/C 130/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7959 — APG/DV4/QDREIC/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	11

ANDET

Europa-Kommissionen

2016/C 130/09	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	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

III

(Forberedende retsakter)

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANK

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANKS UDTALELSE

af 3. marts 2016

om et forslag til en forordning om ændring af forordning (EU) nr. 575/2013 for så vidt angår undtagelser for råvarehandlere

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

Indledning og retsgrundlag

Den Europæiske Centralbank (ECB) modtog den 12. januar 2016 en anmodning fra Rådet for Den Europæiske Union om en udtalelse om et forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EU) nr. 575/2013 for så vidt angår undtagelser for råvarehandlere⁽¹⁾ (herefter »forslaget til forordning«). Den 8. februar 2016 blev ECB hørt om det samme forslag af Europa-Parlamentet.

ECB's kompetence til at afgive udtalelse fremgår af artikel 127, stk. 4, og 282, stk. 5, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, da forslaget til forordning indeholder bestemmelser, der falder inden for ECB's kompetenceområde, navnlig i forbindelse med Det Europæiske System af Centralbankers opgave i henhold til traktatens artikel 127, stk. 5, om at bidrage til den smidige gennemførelse af de kompetente myndigheders politikker vedrørende det finansielle systems stabilitet.

I overensstemmelse med artikel 17.5, første punktum, i forretningsordenen for Den Europæiske Centralbank er denne udtalelse vedtaget af ECB's Styrelsesråd.

1. Generelle bemærkninger

1.1 Formålet med forslaget til forordning er at sikre, at råvarehandlere (investeringselskaber, hvis hovedaktivitet udelukkende består i at yde investeringsservice eller udøve investeringsaktiviteter i relation til de finansielle instrumenter, der er fastsat i punkt 5, 6, 7, 9 og 10 i afsnit C i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/39/EF⁽²⁾, og som ikke var omfattet af Rådets direktiv 93/22/EØF⁽³⁾ den 31. december 2006) ikke fra den 1. januar 2018 bliver omfattet af alle kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 575/2013⁽⁴⁾ vedrørende store eksponeringer og kapitalgrundlag, uden at de har truffet en bevidst og kvalificeret beslutning om, at en sådan behandling er det mest hensigtsmæssige for dem.

1.2 Selvom kravene til store eksponeringer og kapitalgrundlag i forordning (EU) nr. 575/2013 ikke synes at være skræddersyet til råvarehandlere, bør en beslutning om at forlænge undtagelserne fra disse tilsynskrav tage højde for de mulige systemiske risici, som råvarehandlere kan udgøre. Sådanne risici kan stamme fra forskellige kilder, herunder navnlig:

- det samlede gearingsbeløb
- kapitalstrukturernes stabilitet
- forbindelserne med banksystemet gennem gæld og de dermed forbundne misligholdelsesrater

⁽¹⁾ COM(2015) 648 final.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/39/EF af 21. april 2004 om markeder for finansielle instrumenter, om ændring af Rådets direktiv 85/611/EØF, og 93/6/EØF samt Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/12/EF og om ophævelse af Rådets direktiv 93/22/EØF (EUT L 145 af 30.4.2004, s. 1).

⁽³⁾ Rådets direktiv 93/22/EØF af 10. maj 1993 om investeringsservice i forbindelse med værdipapirer (EFT L 141 af 11.6.1993, s. 27).

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 575/2013 af 26. juni 2013 om tilsynsmæssige krav til kreditinstitutter og investeringselskaber og om ændring af forordning (EU) nr. 648/2012 (EUT L 176 af 27.6.2013, s. 1).

- involvering i skyggebank-aktiviteter (f.eks. securitisering af tilgodehavender eller lagerbeholdninger)
 - mulige afsmittende virkninger på andre virksomheder i finansielle vanskeligheder, som kan skyldes misligholdelse af derivatpositioner, navnlig spekulative OTC-derivatpositioner, som ikke er underlagt central clearing, men også en negativ udvikling i de underliggende instrumenter, som forårsager tab af markedsværdi for futurepositioner, som overstiger markedsværdien for lagerbeholdninger, der holdes som sikkerhedsstillelse, med den følge at modparten har en fordring på variationsmarginen.
- 1.3 ECB har indtil videre ikke identificeret sådanne konkrete tegn på systemiske risici, som er forårsaget af råvarehandlere, at det ville være strengt nødvendigt på dette tidspunkt at fjerne de gældende undtagelser vedrørende kravene til store eksponeringer og kapitalgrundlag. De råvarehandlere, der er aktive i Europa, er generelt mindre gearede og har en mere modstandsdygtig kapitalstruktur i forhold til bankerne. Deres forhold mellem aktiver og ejerandele er typisk relativt lave, og de synes ikke at udføre løbetids- og likviditetsforandringer på samme måde som bankerne gør. Forbindelserne til banksystemet gennem gæld og de dermed forbundne misligholdelsesrater synes endvidere at være begrænsede. Bankerne synes ikke at være direkte eksponeret over for råvarehandlerne, hvilket begrænser de mulige afsmitningsrisici. Endelig er der uanset den betydelige vækst i markeder for råvarederivater i løbet af de sidste 15 år ikke afgørende beviser for, at handel med råvarederivater har negative virkninger i det bredere finansielle system. En detaljeret analyse af konsekvenserne synes dog at være et nødvendigt skridt i forbindelse med at kunne træffe den mest hensigtsmæssige beslutning om hvorvidt undtagelserne skal fjernes eller forlænges midlertidigt. Navnlig bør der tages hensyn til spørgsmål om lige konkurrencevilkår i forhold til kreditinstitutter, som handler i råvarer.
- 1.4 Undtagelserne bør kun være midlertidige. Det forventes, at Europa-Kommissionen fremlægger et forslag om en omfattende gennemgang af tilsynsreguleringen for investeringsselskaber. Rationalet for og formålet med en midlertidig forlængelse af undtagelserne bør begrænses for at undgå væsentlige ændringer af reglerne før en sådan omfattende gennemgang, som bør udføres snarest muligt.

Udfærdiget i Frankfurt am Main, den 3. marts 2016.

Mario DRAGHI

Formand for ECB

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 11. april 2016

om udnævnelse af medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og
Sundhed på Arbejdspladsen for Grækenland, Ungarn og Sverige

(2016/C 130/02)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets afgørelse af 22. juli 2003 om nedsættelse af et rådgivende udvalg for sikkerhed og sundhed på arbejdspladsen ⁽¹⁾, særlig artikel 3,

under henvisning til den kandidatliste, som medlemsstaternes regeringer har forelagt Rådet, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådet har ved afgørelse af 24. februar 2016 ⁽²⁾ udnævnt medlemmerne af og suppleanterne til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen for perioden fra den 29. februar 2016 til den 28. februar 2019.
- (2) Grækenlands, Ungarns og Sveriges regeringer har foretaget yderligere indstillinger til en række pladser, der skal besættes —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Til medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen udnævnes for perioden indtil den 28. februar 2019:

I. REGERINGSREPRÆSENTANTER

Land	Medlem	Suppleant
Grækenland	Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Aggeliki MOIROU Georgios GOURZOULIDIS
Sverige	Erna ZELMIN-EKENHEM	Boel CALLERMO Anne-Sofie DALENG

⁽¹⁾ EUT C 218 af 13.9.2003, s. 1.⁽²⁾ Rådets afgørelse af 24. februar 2016 om udnævnelse af medlemmer af og suppleanter til Det Rådgivende Udvalg for Sikkerhed og Sundhed på Arbejdspladsen (EUT C 79 af 1.3.2016, s. 1).

II. REPRÆSENTANTER FOR ARBEJDSTAGERORGANISATIONER

Land	Medlem	Suppleant
Grækenland	Ioannis ADAMAKIS	Andreas STOIMENIDIS Alexandros KOMINIS
Ungarn	Károly GYÖRGY	
Sverige	Christina JÄRNSTEDT	Karin FRISTEDT Elise-Marie DONOVAN

III. REPRÆSENTANTER FOR ARBEJDSGIVERORGANISATIONER

Land	Medlem	Suppleant
Grækenland	Christos KAVALOPOULOS	Anastasia AVLONITOU Antonios MEGOULIS
Ungarn	Ágnes BODNÁR	Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Sverige	Bodil MELLBLOM	Ned CARTER Cecilia ANDERSSON

Artikel 2

Rådet vil senere udnævne de medlemmer og suppleanter, der endnu ikke er indstillet.

Artikel 3

Denne afgørelse træder i kraft på dagen for vedtagelsen.

Udfærdiget i Luxembourg, den 11. april 2016.

På Rådets vegne
M.H.P. VAN DAM
Formand

Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Iran

(2016/C 130/03)

De registreredes opmærksomhed henledes på følgende oplysninger i henhold til artikel 12 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 45/2001 ⁽¹⁾:

Retsgrundlaget for denne behandling er forordning (EU) nr. 359/2011 ⁽²⁾.

Den registeransvarlige for behandlingen er Rådet for Den Europæiske Union repræsenteret ved generaldirektøren for GD C (Udenrigsanliggender, udvidelse og civilbeskyttelse) i Generalsekretariatet for Rådet, og den afdeling, der har til opgave at behandle personoplysninger, er afdeling 1C i GD C, som kan kontaktes på følgende adresse:

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

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Formålet med behandlingen er at opstille og ajourføre listen over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger i henhold til forordning (EU) nr. 359/2011.

De registrerede er de fysiske personer, der opfylder kriterierne for opførelse på listen som fastsat i den pågældende forordning.

De indsamlede personoplysninger er oplysninger, der er nødvendige for en korrekt identificering af den pågældende person, begrundelserne og alle andre oplysninger i tilknytning hertil.

De indsamlede personoplysninger kan om nødvendigt deles med EU-Udenrigstjenesten og Kommissionen.

Med forbehold af begrænsningerne i artikel 20, stk. 1, litra a) og d), i forordning (EF) nr. 45/2001 vil anmodninger om indsigt samt anmodninger om berigtigelse eller indsigelse blive besvaret i overensstemmelse med afdeling 5 i Rådets afgørelse 2004/644/EF ⁽³⁾.

Personoplysninger opbevares i fem år fra det tidspunkt, hvor den registrerede er fjernet fra listen over personer, der er omfattet af indefrysning af aktiver, eller gyldigheden af foranstaltningen er udløbet, eller hvis retssagen er indledt, så længe den varer.

De registrerede kan henvende sig til Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ EFT L 8 af 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 100 af 14.4.2011, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 296 af 21.9.2004, s. 16.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

12. april 2016

(2016/C 130/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1396	CAD	canadiske dollar	1,4674
JPY	japanske yen	123,44	HKD	hongkongske dollar	8,8371
DKK	danske kroner	7,4434	NZD	newzealandske dollar	1,6540
GBP	pund sterling	0,79840	SGD	singaporeanske dollar	1,5354
SEK	svenske kroner	9,2138	KRW	sydkoreanske won	1 302,88
CHF	schweiziske franc	1,0874	ZAR	sydafrikanske rand	16,7396
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3632
NOK	norske kroner	9,3515	HRK	kroatiske kuna	7,4890
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14 917,84
CZK	tjekkiske koruna	27,030	MYR	malaysiske ringgit	4,4273
HUF	ungarske forint	311,38	PHP	filippinske pesos	52,517
PLN	polske zloty	4,2923	RUB	russiske rubler	75,6167
RON	rumænske leu	4,4708	THB	thailandske bath	39,943
TRY	tyrkiske lira	3,2274	BRL	brasilianske real	4,0034
AUD	australske dollar	1,4882	MXN	mexicanske pesos	20,0248
			INR	indiske rupee	75,6680

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Liste over udpegede nationale myndigheder, jf. artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 515/97 om gensidig bistand mellem medlemsstaternes administrative myndigheder og om samarbejde mellem disse og Kommissionen med henblik på at sikre den rette anvendelse af told- og landbrugsbestemmelserne

(2016/C 130/05)

Medlemsstat	Tjenestens navn
AT	Risiko-Information und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция Митници
CY	Τελωνείο Λάρνακας Τελωνείο Λεμεσού Τελωνείο Λευκωσίας Τελωνείο Πάφου Τομέας Διερευνήσεων Αρχιτελωνείου Τμήμα Τελωνείων Τομέας Πληροφοριών και Ανάλυσης Κινδύνου Αρχιτελωνείου
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond — Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.E.E.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment tad-Dwana — Malta

Medlemsstat	Tjenestens navn
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Serviços Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală — Direcția Generală a Vămirilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7858 — INEOS/parts of Celanese)

(EØS-relevant tekst)

(2016/C 130/06)

1. Den 1. april 2016 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved INEOS Europe AG (»INEOS«, Schweiz) gennem opkøb af aktiver erhverver kontrol over dele af Celanese Sales Germany GmbH (»Celanese«, Tyskland), nærmere bestemt Celanese europæiske virksomhed inden for n-butylacetat (»CBB«, Tyskland), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- INEOS er en global producent af petrokemiske og specialkemiske produkter og olieprodukter
- Celanese fremstiller og forhandler en række kemiske produkter, bl.a. kemiske mellemprodukter (f.eks. n-butylacetat, eddikesyre), emulsionspolymerer (f.eks. copolymerer af vinylacetat), fødevareingredienser (f.eks. acesulfamkalium) og fremstillede materialer (f.eks. termoplastiske polyestere) i EØS, Mellemøsten, Nordafrika og Rusland
- CBB omfatter alle eksisterende kommercielle kontrakter om n-butylacetat med kunder i EØS, undtagen produktionsaktiverne.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7858 — INEOS/parts of Celanese sendes til 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«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2016/C 130/07)

1. Den 6. april 2016 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Compagnie de Saint-Gobain S.A. (»Saint-Gobain«, Frankrig) og Corning Incorporated (»Corning«, USA) erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b) og artikel 3, stk. 4, over et nystiftet joint venture.
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Saint-Gobain: innovative materialer (herunder planglas), byggevarer og distribution af byggematerialer
 - Corning: Specialglas, keramik og optisk fysik, der anvendes i en lang række sektorer. Cornings aktivitetsområder er hovedsageligt inden for planglas til displays og afskærmning i forbrugerelektronik, optiske fibre, kabler, materiel og udstyr til kommunikationsnet, beholdere til farmaceutisk forskning og forskning inden for den biovidenskabelige sektor, farmaceutiske rør, keramiske filtre og substrater til reduktion af emissioner fra forbrændingsmotorer samt avanceret glasteknologi med nye anvendelsesmuligheder
 - Joint venture: udvikling, fremstilling og markedsføring til bilindustrien af innovative laminerede letvægtsglasløsninger, som omfatter mindst ét lag tyndt glas, der består af aluminosilicat.
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.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV 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«).

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.7959 — APG/DV4/QDREIC/JV)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2016/C 130/08)

1. Den 5. april 2016 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved APG Strategic Real Estate Pool (»APG«, Nederlandene), DV4 Limited (»DV4«, De Britiske Jomfruøer) og Qatar Diar Real Estate Investment Company (»QDREIC«, Qatar), der ejes fuldt ud af Qatar Investment Authority, gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 4, over et nystiftet joint venture, der er aktiv i ejendomssektoren i Greater London (Det Forenede Kongerige).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- APG: depositar for en investeringsfond, hvis ejer i sidste instans er Stichting Pensioenfonds ABP, en organisation til administration af pensioner, som er specialiseret i kollektive pensionsordninger inden for den offentlige sektor
- DV4: ejendomsinvesteringsfond
- QDREIC: investerings- og udviklingsselskab inden for fast ejendom
- Joint venture: ejerskab, udvikling, forvaltning og udlejning af fast ejendom til beboelse på lokaliteter ved siden af Elephant & Castle-banegården og den olympiske park i Greater London.

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.7959 — DV4/APG/QDREIC/JV sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

(2016/C 130/09)

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

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET
OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

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

»NOIX DE GRENOBLE«

EU-nr.: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANKRIG
Tlf. +33 476640664
Fax +33 476640740
E-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING er en forening indført ved lov af 1. juli 1901. Den består af ca. 1 000 virksomheder (producenter, befragtere, pakkevirksomheder) og har en legitim interesse i ansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets navn
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [nationale krav, ajourføring af kontrolorganernes kontaktoplysninger, andre redaktionelle ændringer]

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring(er)

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

5. Ændring(er)

Varebeskrivelse

Der er tilføjet organoleptiske deskriptorer, som er karakteristiske for »Noix de Grenoble«, og som stammer fra organoleptiske analyser, der er blevet foretaget siden 1997 for denne oprindelsesbetegnelse, samt fra karakteriseringsarbejder udført af universitetet Université de Suze la Rousse:

- valnøddekernens faste og kødfyldte udseende
- dens lyse eller lysebrune farve
- et anstrøg af bitterhed i smagen ledsaget af aromaer af friskbagt brød og hasselnød.

Geografisk område

De etaper, der skal foregå i området, er blevet præciseret: Samtlige etaper, lige fra produktion til emballering af valnødderne.

Det geografiske område er blevet udvidet med en kommune i Drôme: »Saint-Donat-sur-l'Herbasse«, som grænser op til området, i forlængelse af en ekspertudtalelse, ifølge hvilken denne kommune opfylder afgrænsningskriterierne for denne betegnelses geografiske område. Blandt kriterierne vedrørende naturbestemte faktorer kan bl.a. nævnes følgende: tendens til fastlandsklima, højde over vandoverfladen på under 600 m, jordbund, som er gunstig for valnøddetræernes vækst og sammenhæng med det geografiske område. Blandt kriterierne vedrørende menneskelige faktorer kan nævnes følgende: tilstedeværelse af en udviklet valnøddesektor, som præger landskabet, tilknytning til »Noix de Grenoble«-industrien, dyrkningsmetoder og metoder til behandling af frugterne efter høst, som svarer til metoderne i det geografiske område.

Oprindeligt omfattede varespecifikationen et geografisk område bestående af 257 kommuner. Dette tal var forkert. Faktisk blev det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« oprindeligt beskrevet i kantoner i de tekster, der definerede betegnelsen. Disse kantoner udvikler sig imidlertid jævnlige, og deres grænser ændres. Nogle af de kommuner, der oprindeligt var en del af de kantoner, der udgjorde det geografiske område, er ikke blevet talt med efterfølgende. Et minutuøst arbejde med udgangspunkt i de historiske kantoner har gjort det muligt at fastslå, at området, som er forblevet uændret siden den første registrering i 1996, består af 260 kommuner (hvortil kommer ovennævnte kommune), og disse kommuner fremgår nu af varespecifikationen.

Den procedure til identifikation af jordlodderne (indført i 1996 for BGB'en »Noix de Grenoble«), som er nævnt i afsnittet »Produktionsmetode«, og som består i at sørge for, at de anvendte jordlodder opfylder bestemte kriterier vedrørende beliggenhed, er blevet beskrevet mere nøjagtigt i dette afsnit.

Bevis for oprindelse

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

I denne forbindelse er der bl.a. indført en ordning for virksomhederne, hvor de kan få godkendt deres egnethed til at opfylde kravene i varespecifikationen for det mærke, de ønsker at benytte. Denne godkendelse udstedes af et kontrolorgan, som er INAO-godkendt og akkrediteret. Denne godkendelse og kontrollen med varespecifikationen for BGB'en »Noix de Grenoble« foregår i overensstemmelse med en kontrolplan, der opstilles af nævnte kontrolorgan.

De historiske elementer er flyttet til afsnittet »Tilknytning til oprindelsesstedet« (i varespecifikationen).

Produktionsmetode

— Bestøvende sorter:

For at kontrollere tilstedeværelsen af bestøvende sorter er det præciseret, at der må være 5 % bestøvende træsorter i frugtplantagerne. Frugterne fra disse træer er ikke omfattet af oprindelsesbetegnelsen.

— Beplantningstæthed:

For at skærpe denne bestemmelse er muligheden for, at unge træer (under 12 år) må have en beplantningstæthed på over 100 træer pr. hektar, blevet slettet. Derudover er metoden til beregning af mindstestarealet pr. træ blevet præciseret: Arealet på mindst 100 m² pr. træ opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne til begge sider og afstanden mellem træerne.

— Mellemafgrøder:

For at sikre at plantagerne forvaltes på en måde, der tilgodeser valnøddetræernes behov, er det præciseret, at der kun må dyrkes mellemafgrøder indtil det femte år efter plantning (dvs. inden valnøddetræerne begynder at give valnødder).

— Græsdække:

Tilstedeværelsen af et græsdække på det tidspunkt, hvor de modne valnødder høstes om efteråret, er en positiv faktor for kvaliteten af det færdige produkt (sundhedskvalitet, valnøddekernernes farve). Følgende bestemmelse, som foreskriver, at der skal være et græsdække i kunstvandede plantager, er tilføjet:

»Fra og med det sjette år efter plantningen skal der i kunstvandede plantager være et sået eller naturligt græsdække fra og med den 1. september hvert år. Dette græsdække kan fjernes i foråret.«

Denne bestemmelse gælder udelukkende for kunstvandede plantager, hvor græsset ikke konkurrerer med træerne om vandet. Det er ikke muligt at få græs til at gro i de mest udtørrede områder.

— Beskæring:

Indtil træerne er ca. 10 år, skal de formbeskæres.

Derefter har beskæringen til formål at bevare en tilstrækkelig vækstkraft hvert år og et godt lys for de frugt bærende områder, idet frugtknopperne på traditionelle sorter sidder yderst på de et år gamle grene.

Hvis træerne beskæres regelmæssigt, er det muligt at undgå små valnødder, og det fremmer træernes sundhedstilstand. Beskæringen har til formål at fjerne uønskede grene eller dele af grene (f.eks. vanskud) for at give kronen godt med lys. Der er tale om moderat beskæring.

Udtynding, der betegner en generelt meget kraftig beskæring med fjernelse af hele grene eller kraftig nedskæring, er ikke en egnet fremgangsmåde. Plejebeskæring eller beskæring med henblik på frugtsætning er bedre egnet.

Derfor er begrebet udtynding blevet erstattet af begrebet plejebeskæring:

»Valnøddetræerne plejebeskæres mindst hvert tredje år.«

— Kunstvanding:

Kunstvanding gør det muligt at regulere produktionsniveauet og opnå valnødder af høj kvalitet, som opfylder kravene på markedet.

I vækstperioden gennemgår valnøddetræet flere udviklingsstadier, hvor vandmangel kan skade såvel årets høst (kvantitativt og kvalitativt) som høsten i de efterfølgende år og nedsætte hele plantagens levetid.

Vandmangel i juni er således ensbetydende med mindre frugter og mindre vækst. Udtørring i juli betyder, at frugtknopperne (næste års høst) og valnøddekernerne (kvaliteten af dette års høst) misdannes. Endelig forringer mangelfuld vandtilførsel i august og september valnøddekernernes kvalitet og forvedningen af årets nye grene. Derudover er længerevarende udtørring ensbetydende med dårlig udnyttelse af de næringsstoffer, der er nødvendige for, at træets forskellige organer kan udvikle sig korrekt.

Ændringen sigter dermed mod at tillade kunstvanding og fjerne datoen for kunstvandingens indstilling, for sen kunstvanding er netop den form for vanding, der gør det muligt at forhindre, at kvaliteten af valnøddekernerne forringes:

»Kunstvanding er tilladt i valnøddetræets vækstperiode og frem til høsten for at undgå, at valnøddekernerne tørrer ind, og for at sikre valnøddernes endelige kvalitet.«

Sprinklersystemer over træerne er fortsat forbudt, især som følge af deres manglende effektivitet og det store vandforbrug.

— Produktionsmidler:

Da valnødderne høstes på jorden, er anvendelsen af organiske materialer af ikkelandbrugsmæssig oprindelse lovreguleret. Der er derfor føjet en bestemmelse til varespecifikationen. Al anvendelse af organiske materialer af denne type skal analyseres grundigt, og de organiske materialer skal omgående graves ned.

Anvendelsen af vækstregulerende midler er fortsat forbudt. Det er endvidere præciseret, at midler til fremskynding af frugters modning er forbudt.

— Høst:

Reglerne om fastsættelse af en høstdato, som tilgodeser valnøddernes optimale modenhed, er blevet præciseret: Valnøddernes optimale modenhed betyder, at valnødderne høstes, når valnøddekernen er fast og let at pille. Derudover er den indvendige mellemvæg helt brun i 80 % af den berørte plantages valnødder.

Det er desuden præciseret, at det er INAO's direktør, den kompetente myndighed, der fastsætter en fælles dato for den første høstdag efter forslag fra sammenslutningen og efter undersøgelse af valnøddernes modenhed.

— Udbytte:

Der indføres et maksimalt udbytte pr. hektar beregnet som et gennemsnit pr. bedrift, der er i tråd med den traditionelle valnøddeavls potentiale, for at lette sporbarheds- og mængdekontrol: »Det gennemsnitlige nettoudbytte for bedriftens plantager begrænses til 4 t pr. hektar i tørret valnøddeækvivalent.«

— Opbevaring efter høst:

Da denne etape er særdeles vigtig for valnøddernes endelige kvalitet, er den blevet præciseret.

Der er således tilføjet følgende: »For nyhøstede valnødder, som skal tørres, indledes tørringen hurtigst muligt og senest 36 timer efter høsten.«

— Tørring:

I den praktiske vejledning om tørring af valnødder »Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL — septembre 1993« præciseres det, at en maksimal tørretemperatur på 30 °C passer til de mest skrøbelige valnøddesorter. Dette sikrer en hurtig og effektiv tørring af valnødderne og påvirker ikke deres kvalitet.

Det præciseres ligeledes, at den maksimale tørretemperatur er på 30 °C.

— Opbevaring af valnødderne:

Følgende bestemmelser er blevet tilføjet: »De friske valnødder opbevares ved en temperatur på mellem 1 og 5 °C og ved en luftfugtighed på mellem 80 og 95 % i de virksomheder, der forestår kvalitetssortering, størrelsessortering og emballering.

Inden de emballes, opbevares de tørrede valnødder ved en temperatur på højst 8 °C og en luftfugtighed på mellem 60 og 75 % fra og med den 31. marts i det på høståret følgende år.«

Disse bestemmelser sikrer, at valnødderne opbevares på en måde, så deres organoleptiske og bakteriologiske kendetegn bevares.

— Emballering:

For i videst muligt omfang at bevare valnøddernes kendetegn er der indført bestemmelser vedrørende sortering/ emballering, beholdernes maksimale størrelse og art samt frister for, hvornår de valnødder, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, senest skal fragtes ud af det geografiske område.

Det er præciseret, at »Sorterings- og emballeringsaktiviteterne udføres på et og samme sted, i én proces, uden mellemliggende opbevaring.« Udførelsen af disse etaper i en og samme proces gør det muligt at undgå gentagen håndtering af frugterne, hvilket kan ødelægge valnødderne eller få dem til at åbne sig.

»De materialer, der anvendes til emballering af valnødderne, er nye og rene og af en sådan beskaffenhed, at de ikke medfører nogen udvendig eller indvendig forandring af produktet.«

»Tørrede valnødder emballeres i pakninger på højst 25 kg.

Friske valnødder emballeres i pakninger på højst 10 kg.

De friske valnødder må kun emballeres i ventilerede poser og/eller i åbne bakker.«

»Valnødderne skal senest bringes i omsætning under oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble«:

- to måneder efter den første høstdag for friske valnødder
- den 31. december i det på høståret følgende år for tørrede valnødder.«

Derudover stadfæstes forbuddet mod at sælge valnødderne uden originalemballage, da denne bestemmelse har været gældende i mange år i sektoren.

— Valnøddernes kvalitet:

Trods den omhyggelige kvalitets- og størrelsessortering kan der være enkelte ikkeoverensstemmende frugter i de emballerede partier. Det er præciseret, at der kan accepteres:

- en mængde på op til 5 % valnødder med skal, som tilhører andre sorter end dem, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen
- en mængde på op til 5 % valnødder med skal, som er mindre end 28 mm.

Det samlede antal ikkeoverensstemmende valnødder må dog højst udgøre 7 %.

For at garantere produkternes kvalitetsniveau er der i varespecifikationen for BGB'en »Noix de Grenoble« blevet indføjet kvalitetsniveauer for kategori I i ECE/FN-normen vedrørende markedsføring af valnødder med skal.

Derudover omfatter varespecifikationen nu en kumuleret fejlgrænse pr. parti valnødder for at undgå, at de forskellige procentsatser for fejl kumuleres.

Dermed må der i partierne af tørrede »Noix de Grenoble« samlet set ikke være over 10 % af valnødderne, der udviser fejl på skallen eller den spiselige del (12 % for friske valnødder).

— Begrundelse for kravet om obligatorisk emballering i det geografiske område:

»Noix de Grenoble« er hidtil blevet emballeret i det geografiske område eller i umiddelbar nærhed af det geografiske område. Varespecifikationen er blevet gjort mere nøjagtig på dette punkt, idet der er indført en udtrykkelig forpligtelse til at emballere valnødderne i det geografiske område.

Følgende elementer begrundet kravet om obligatorisk emballering i det geografiske område:

For at bevare den endelige kvalitet af oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« bør håndteringen af valnødderne begrænses. Den skal, der beskytter den spiselige del af valnødden, risikerer nemlig at blive ødelagt af stød (valnødder, der åbnes eller ødelægges ved udtømning i tragtene).

De problemer, der er forbundet med den gentagne håndtering af valnødderne, er en konstant bekymring for virksomhederne i sektoren. Da høsten er mekaniseret, skal håndteringen efter høst begrænses mest muligt for at undgå ødelagte eller åbne valnødder.

I forbindelse med produktkontrol sker det ikke sjældent, at der findes ødelagte eller åbne valnødder i partierne på trods af den forsigtighed, der i forbindelse med størrelses- og kvalitetssortering samt emballering udvises for at undgå, at valnødderne falder ret langt.

For at begrænse håndteringen af frugterne udføres sorterings- og emballeringsaktiviteterne på et og samme sted, i én proces, uden mellemliggende opbevaring.

Valnødderne emballeres i beholdere af begrænset størrelse (10 kg for friske valnødder, 25 kg for tørrede valnødder) for at undgå, at de bliver mast.

Hvis uemballerede valnødder fragtes ud af det geografiske område med henblik på senere emballering, sker der det, at valnødderne udsættes for yderligere håndtering, som kan medføre, at valnødderne bliver ødelagt, åbnet eller mast.

Emballeringen finder i øvrigt sted i området for at bevare valnøddernes fysiske-kemiske egenskaber. Det er således vigtigt at være meget opmærksom på de forhold, produktet opbevares under.

Friske valnødder: Disse valnødder, som består af mindst 20 % vand, risikerer at tørre ud. De har en begrænset holdbarhed og må ikke fragtes ud af området, når der er gået over to måneder at regne fra den første høstdag. De må under ingen omstændigheder omdannes til tørrede valnødder. Emballeringsdatoen står på beholderen for bedre forbrugeroplysning. Der er opstillet strenge betingelser for temperatur og luftfugtighed i forbindelse med virksomhedernes opbevaring af valnødderne: temperatur på mellem 1 og 5 °C og luftfugtighed på mellem 80 og 95 %.

Tørrede valnødder: Disse valnødder har en anden sammensætning, da de har et vandindhold på højst 12 %, mens deres fedtindhold (fedtsyrer) er på hele 66 %. Forkert opbevaring kan medføre oxidering af fedtstofferne, også kaldet fedtharskning. Det er derfor, sorterings- og emballeringsvirksomhederne efter den 31. marts (når temperaturen begynder at stige igen) skal opbevare de tørrede valnødder ved en temperatur på højst 8 °C og en luftfugtighed på mellem 60 og 75 %. Dette produkt har også en begrænset holdbarhed, for de tørrede valnødder må kun fragtes ud af området frem til den 31. december i høståret.

Disse opbevaringskriterier kan kun kontrolleres nøjagtigt ved at følge sorterings- og emballeringsvirksomhederne, som ligger i det geografiske område, nøje. Derudover gør kontrollen med de emballerede partier valnødder det muligt at sikre, at opbevaringsbetingelserne overholdes.

Hvis ikke det var obligatorisk at emballere valnødderne i det geografiske område, ville der desuden opstå problemer med kontrol og sporbarhed.

Valnødder er jo fungible produkter. Risikoen er stor, da den sort, der primært produceres i det geografiske område, Franquette, er aflag og nemt kan forveksles med valnødder produceret i andre geografiske områder. For at undgå at valnødderne bliver blandet sammen, er de lokale virksomheders knowhow afgørende med henblik på kontrol af sortsrenheden. Derudover nyder betegnelsen »Noix de Grenoble«, som har eksisteret siden 1938, stor anseelse, og den har allerede været udsat for uretmæssig brug på internationalt plan (Canada, USA mv.). Muligheden for at emballere eller omemballere valnødderne uden for det geografiske område for BGB'en »Noix de Grenoble« vil uundgåeligt medføre, at dette svig tager til.

Emballering i det geografiske område gør det muligt at kontrollere de emballerede valnødders produkttegenskaber. Der anbringes »Noix de Grenoble«-mærkater på beholderne, som sammenslutningen udleverer til alle de virksomheder, der opfylder betingelserne i varespecifikationen. Sammenslutningen holder styr på antallet af udleverede mærkater, hvilket gør det muligt at få overblik over, hvor store mængder der sælges under BGB'en »Noix de Grenoble«. Denne ordning, som blev indført i 1968, giver yderligere garanti for, at produkterne ikke erstattes med andre produkter, inden de bringes i omsætning. »Noix de Grenoble« sælges nemlig til forbrugeren i den emballage, de oprindeligt blev emballeret i.

Mærkning

Mærkningskravene er blevet gjort mere nøjagtige for bedre forbrugeroplysning.

Forpligtelsen til at mærke produkterne med påskriften »Appellation d'origine contrôlée« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) er blevet slettet.

For så vidt angår de friske valnødder, er det blevet tilføjet, at de også kan kaldes »nye valnødder« i overensstemmelse med det, der i øvrigt allerede sker på markedet for friske valnødder.

Det er præciseret, at EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse er obligatorisk.

I overensstemmelse med den fremgangsmåde, der blev indført i 1968, påføres etiketten et særligt mærkat for »Noix de Grenoble«.

Disse mærkater udleveres i ubegrænset antal af sammenslutningen til de virksomheder, der overholder varespecifikationen. De har en kraftig rød farve (Pantonefarve 032) og en diameter på mindst 3 cm til alle former for emballage.

For at forbedre forbrugeroplysningen skal følgende derudover fremgå af mærkningen:

- emballeringsvirksomhedens og/eller befragterens identitet: navn og adresse eller mærke
- høstår
- emballeringsdato, idet denne angivelse er frivillig for tørrede valnødder, men obligatorisk for friske valnødder

— en af nedenstående oplysninger for friske valnødder:

»Spises hurtigt, opbevares bedst på køl«

eller

»Meget begrænset holdbarhed, opbevares på køl«.

Andet

Varebeskrivelse:

Oplysninger, som allerede fandtes i afsnittet »Produktionsmetode«, og som har til formål at give en bedre beskrivelse af produktet, er blevet flyttet til dette afsnit:

— tilføjelse af de anvendte lokale endemiske sortsnavne: Franquette, Mayette og Parisienne

— præcisering af kategorierne »tørrede valnødder« og »friske valnødder« med deres respektive vandindhold (mindst 20 % for friske valnødder og højst 12 % for tørrede valnødder).

Produktionsmetode: Sorter og plantager:

Kravet om, at frugterne skal komme fra identificerede plantager i det geografiske område, fremgår allerede af afsnittet »Geografisk område« og er blevet slettet i dette afsnit.

Tilknytning til det geografiske område:

Dette afsnit er blevet inddelt i tre underafsnit og gjort mere overskueligt.

Henvisninger vedrørende kontrolorganer:

Den kompetente kontrolmyndigheds kontaktoplysninger er blevet indsat i stedet for kontrolorganets for at undgå, at varespecifikationen skal ændres, hvis der skiftes kontrolorgan.

Krav i nationale bestemmelser:

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

ENHEDSDOKUMENT

»NOIX DE GRENOBLE«

EU-nr.: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse(r)

»Noix de Grenoble«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer

3.1. Produkttype

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

De valnødder, der er omfattet af betegnelsen »Noix de Grenoble«, er valnødder med skal af en eller flere af følgende sorter: Franquette, Parisienne og Mayette. De kan være enten friske eller tørrede.

De friske valnødder er frugter med en diameter på mindst 28 mm. Den faste og kødfyldte valnøddekerne er lys eller lysebrun, er let at pille og har et naturligt vandindhold på 20 % eller derover.

De tørrede valnødder er frugter med en diameter på mindst 28 mm. Den faste og kødfyldte valnøddekerne er lys eller lysebrun og har et naturligt vandindhold på 12 % eller derunder.

De friske og tørrede valnødder er kendetegnet ved et anstrøg af bitterhed i smagen og aromaer af friskbagt brød og hasselnød.

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

Der anvendes kun modne valnødder af følgende sorter: Franquette, Parisienne og Mayette.

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

Alle aktiviteter fra høsten af valnødderne til deres kvalitetssortering og endelige størrelsessortering udføres i det geografiske område.

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

Følgende elementer begrundet kravet om obligatorisk emballering i det geografiske område:

For at bevare den endelige kvalitet af oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« skal håndteringen af valnødderne begrænses, da den skal, der beskytter den spiselige del af valnødden, risikerer at blive ødelagt af stød (ødelagte eller åbne valnødder).

Virksomhederne i sektoren begrænser derfor mest muligt håndteringen efter høst. Derfor udføres sorterings- og emballeringsaktiviteterne på et og samme sted, i én proces, uden mellemliggende opbevaring.

Valnødderne emballeres i beholdere af begrænset størrelse (10 kg for friske valnødder, 25 kg for tørrede valnødder) for at undgå, at de bliver mast.

Hvis uemballerede valnødder fragtes ud af det geografiske område, sker der det, at valnødderne udsættes for yderligere håndtering, som kan medføre, at de bliver ødelagt, åbnet eller mast.

Emballeringen finder i øvrigt sted i området for at bevare valnøddernes fysisk-kemiske egenskaber:

- Friske valnødder, som består af mindst 20 % vand, risikerer at tørre ud. De har en begrænset holdbarhed og må ikke fragtes ud af området, når der er gået over to måneder at regne fra den første høstdag. Der er opstillet strenge betingelser for temperatur og luftfugtighed ved opbevaring af valnødderne i de virksomheder, der forestår størrelses- og kvalitetssortering samt emballering.
- De tørrede valnødder har et højt fedtindhold (fedtsyrer) på 66 %. Forkert opbevaring kan medføre oxidering af fedtstofferne. Der er opstillet strenge betingelser for temperatur og luftfugtighed ved opbevaring af valnødderne i de virksomheder, der forestår størrelses- og kvalitetssortering samt emballering, efter den 31. marts. De tørrede valnødder må kun fragtes ud af området frem til den 31. december i høståret.

Disse opbevaringskriterier kan kun kontrolleres nøjagtigt ved at følge både sorterings- og emballeringsvirksomhederne, som ligger i det geografiske område, og de emballerede valnødder nøje.

Hvis ikke det var obligatorisk at emballere valnødderne i det geografiske område, ville der desuden opstå problemer med kontrol og sporbarhed.

Valnødder er jo fungible produkter. De lokale virksomheders knowhow er afgørende for at kontrollere sortsrenheden. Derudover nyder betegnelsen »Noix de Grenoble«, som har eksisteret siden 1938, stor anseelse, og den har allerede været udsat for uretmæssig brug på internationalt plan. Muligheden for at emballere eller omemballere valnødderne uden for det geografiske område for BGB'en »Noix de Grenoble« vil uundgåeligt medføre, at dette svig tager til.

Emballering i det geografiske område gør det muligt at kontrollere de emballerede valnødders produktgenskaber. Der anbringes »Noix de Grenoble«-mærkater på beholderne, og sammenslutningen holder styr på antallet af udleverede mærkater, hvilket gør det muligt at få overblik over, hvor store mængder der sælges. Denne ordning, som blev indført i 1968, giver yderligere garanti for, at produkterne ikke erstattes med andre produkter, inden de bringes i omsætning. »Noix de Grenoble« sælges nemlig til forbrugeren i den emballage, de oprindeligt blev emballeret i.

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

Foruden de loypligtige oplysninger skal hver emballageenhed være forsynet med følgende angivelser, som skal stå på samme side af emballagen med bogstaver, som ikke kan udviskes, er let læselige og fuldt synlige:

- betegnelsen »Noix de Grenoble«
- EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse anbragt tæt på betegnelsen
- påskriften »friske valnødder« eller »nye valnødder« på de friske valnødders emballage eller »tørrede valnødder«

- påskriften »Beskyttet oprindelsesbetegnelse« kan ligeledes skrives helt ud enten efter eller i umiddelbar nærhed af betegnelsen
- alle påskrifter skal være trykt med en skrift, der hverken er højere eller bredere end den skrift, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Noix de Grenoble« er skrevet med
- mærkatet, som enten er nummereret eller påført et kontraktnummer, udstedt af Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, med en kraftig rød farve (pantonefarve 032) og en diameter på mindst 3 cm til alle former for emballage
- emballeringsvirksomhedens og/eller befragterens identitet: navn og adresse eller mærke
- høstår
- for friske valnødder:
 - emballeringsdato
 - en af følgende angivelser:
 - »Spises hurtigt, opbevares bedst på køl«
 - eller
 - »Meget begrænset holdbarhed, opbevares på køl«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Alle aktiviteter fra valnøddernes høst til emballering udføres i det geografiske område, som er begrænset til de naturlige landbrugsområder Grésivaudan, Chambarans og Bièvre.

Det omfatter i alt 261 kommuner, heraf 184 i Isère, 48 i Drôme og 29 i Savoie.

Departementet Drôme:

Samtlige kommuner i kantonerne Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère kanton 1 og 2, Saint-Jean-en-Royans.

Kantonen Le Grand-Serre: kommunerne (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kantonen Saint-Donat-sur-l'Herbasse: kommunen Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departementet Isère:

Samtlige kommuner i kantonerne Allevard, Domène, Echirolles, Echirolles Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Egrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Kantonen La Côte-Saint-André: kommunerne Balbins, (La) Cote-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu.

Kantonen Le Grand-Lemps: kommunerne Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Kantonen Villard-de-Lans: kommunerne Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departementet Savoie:

Samtlige kommuner i kantonerne Montmélian, (La) Rochette.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer:

Det geografiske område er begrænset til de naturlige landbrugsområder Grésivaudan, Chambarans og Bièvre langs med Isère-dalen. De udviser særlige kendetegn, som gør dem særdeles velegnede til at producere valnødder af høj kvalitet.

Den årlige gennemsnitstemperatur på 10,5 °C i ca. 300 meters højde er ideel og sikrer valnøddetræerne en fuldstændig og harmonisk vækscyklus.

Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde på mellem 800 og 1 100 mm sikrer tilstrækkelig tilførsel af vand og en god luftfugtighed uden at vandmætte jorden eller forårsage kraftig tåge.

Den kolde vinter (65 dages frost i gennemsnit i den vestlige del af området, 100 dages frost i den østlige del) giver en perfekt kuldebehandling af træerne, som er en afgørende forudsætning for regelmæssig blomstring om foråret.

Vinteren er altid den årstid, hvor der falder mindst nedbør. Det forhindrer, at jorden er vandmættet om foråret, hvilket ellers ville hæmme træernes genoptagelse af deres aktivitet.

De kraftige temperatursvingninger set over hele året (19-20 °C), som er kendetegnende for fastlandsklimaet, fremmer regelmæssigheden af reproduktionsfaserne.

Fra august falder temperaturen med 10 °C på to måneder. Frugterne modnes dermed meget regelmæssigt uden den fornyede vækst, der i høj grad ville forringe deres kvalitet og de unge grenes modstandsdygtighed.

Det pludselige fald i temperaturen som følge af lysperioden og den stigende luftfugtighed betyder, at skallerne får et knæk, og at frugternes stilk skæres over, begge dele meget hurtigt og ensartet. Reproduktionscyklussens synkronisme opretholdes helt frem til den sidste fase.

Efteråret er altid den mest regnfulde årstid, og oktober er i gennemsnit den måned, hvor der falder mest nedbør.

Menneskelige faktorer:

Dyrkningen af valnødder hele vejen langs Isère-dalen er en meget gammel tradition. I arkiverne i Grenoble fra slutningen af det 11. århundrede nævnes afgifter, som blev betalt i valnødder, og produktionen nævnes ligeledes i godsejernes regnskaber i det 14. og 15. århundrede.

Udviklingen af en produktion af valnødder af ensartet kvalitet med henblik på salg blev muliggjort af podningsteknikken, som blev udviklet i slutningen af det 18. århundrede. Det lokale landskab er i høj grad præget af valnøddelunde og traditionelle tørreanlæg.

Udviklingen af denne produktion og den samtidige udvikling af transportmidlerne har gjort det muligt at erobre ikke blot det franske marked, men også det engelske og amerikanske marked. Valnøddeproducenterne i landsbyen Rivièrre havde allerede slået sig sammen før 1900 for at gøre en fælles indsats med henblik på eksport til USA.

Branchens organisation havde også til formål at promovere et produkt af høj kvalitet og forsvare det mod den uretmæssige brug af navnet »Noix de Grenoble«. Det var dog først i 1927, at sammenslutningen af producenter af »Noix de Grenoble« (Fédération des Syndicats de Producteurs de »Noix de Grenoble«) blev oprettet, og i 1938, at man opnåede oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« (ved dekret af 17. juni 1938).

En anden faktor, der havde betydning for valnøddetræernes udvikling, var tilstedeværelsen i starten af det 20. århundrede af lokale gartnere, som havde specialiseret sig i valnøddetræer, i Vinay, Vif, Saint-Marcellin og senere hen omkring 1960 i kommunen Chatte. Bevarelsen af disse gartneres knowhow er en del af forklaringen på den relative ensartethed, der præger »Noix de Grenoble«-plantagerne. Denne konstante reproduktion af de opnåede sorter og den kvalitative regelmæssighed, der præger de producerede valnødder, har været med til at skabe den anseelse, som Isère-dalen nyder for denne produktion. Det skal endvidere bemærkes, at det geografiske område er det sted, hvor de forskellige specifikke værktøjer, der anvendes til høst og tørring af valnødderne, udvikles.

Ud over podningsteknikken er udvælgelsen af lokale sorter, som er tilpasset de naturbestemte faktorer i Isère-dalen, også en vigtig del af den lokale praksis. De tre endemiske sorter, som lå til grund for anerkendelsen som kontrolleret oprindelsesbetegnelse i 1938, var Franquette, Parisienne og Mayette.

Træerne dyrkes i plantager med begrænset trætetthed, idet hvert træ råder over mindst 100 m². Træerne formbeskæres ved plantning. Derefter beskæres de hvert andet eller tredje år, så lyset bedre kan trænge ind i grenværket.

Valnødderne høstes, når deres modenhed er optimal, dvs. når mellemvæggen er helt brun. De sorteres og skylles hurtigt, hvorefter de tørres. Tørringen skal indledes senest 36 timer efter høst.

Valnødderne tørres generelt ved, at der pustes moderat varm luft (ikke over 30 °C) ind i bunken af valnødder, der skal tørres, eller, som hos de mindre producenter, ved naturlig tørring på lægter.

Når valnødderne er tørre, sorteres de efter størrelse. Indstillingen af sorteringsanordningerne, som er tilpasset de mere eller mindre aflange sorter, der er omfattet af betegnelsen, gør det muligt at frasortere de valnødder, der er på over 28 mm.

En sidste sortering af valnødderne gør det muligt at opnå partier, hvor under 10 % af frugterne udviser fejl på skal eller kerne (12 % for friske valnødder). Sorteringen finder sted, umiddelbart inden valnødderne emballeres i de beholdere af begrænset størrelse, i hvilke de sælges til forbrugerne, for at garantere, at de er hele og uden skader.

Produktets egenart

»Noix de Grenoble« har en diameter på mindst 28 mm og sælges med skal som friske eller tørrede valnødder. Skallen er ren og ubeskadiget og udviser ingen fejl, som kunne forringe valnøddens generelle udseende, kvalitet, holdbarhed eller fremtoning.

Kernen er fast og kødfyldt. Den er lys til lysebrun.

De friske og tørrede valnødder er kendetegnet ved et anstrøg af bitterhed i smagen og aromaer af friskbagt brød og hasselnød.

Årsagssammenhæng

Plantagernes beliggenhed i Isère-dalen, hvor klimaet er relativt fugtigt og blæsende, har gjort det muligt at opfylde de væsentligste krav til dyrkning af valnøddetræer og fremmet udviklingen heraf.

Valnøddeproducenternes udvælgelse af de bedst egnede jordlodder samt den regelmæssige tilførsel af vand har givet en regelmæssig produktion af kødfyldte valnødder af høj kvalitet.

Temperaturfaldet fra slutningen af august giver en langsom og regelmæssig modning af frugten.

Det regnfulde efterår i Isère-dalen gør det ganske vist ikke nemmere at høste valnødderne, men det er den afgørende garanti for den udsøgt, der kendetegner »Noix de Grenoble«. Vandet forsvinder langsomt, regelmæssigt og ensartet fra valnøddekernerne. Det skyldes både skallens tykkelse og den høje luftfugtighed. Fænomenets langsommelighed og regelmæssighed forhindrer, at produkterne denatureres under opbevaring, og især at fedtstofferne bliver harske.

Anvendelsen af de lokale endemiske sorter (Franquette, Mayette og Parisienne), som dyrkes i deres foretrukne jord, fremmer produktionen af frugter med rig aroma.

Dyrkningsmetoderne, som gør, at solen trænger godt ind i valnøddetræernes løv, giver dermed en optimal modning af frugterne.

Frugterne kan således høstes ved optimal modenhed i slutningen af september fra og med en fælles dato, der skifter fra år til år og fastsættes med udgangspunkt i en undersøgelse af modenheden af valnødder fra forskellige områder (højde, jordbund ...).

De modne valnødders tørring ved moderat temperatur hurtigt efter høst samt sorteringen og skylningen heraf giver ubeskadigede og rene valnødder og lyse eller lysebrune kerner. Alt dette er tegn på valnødder af høj kvalitet.

Den omhu, der efterfølgende udvises i forbindelse med kvalitetssortering, størrelsessortering og emballering, gør det muligt at bevare de kendetegn, der er specifikke for »Noix de Grenoble«.

Det geografiske områdes naturbestemte kendetegn har sammen med producenternes og befragternes knowhow gjort det muligt at producere valnødder, som har opnået international anerkendelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA