



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

59. årgang

18. maj 2016

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2016/C 176/01	Euroens vekselkurs	1
2016/C 176/02	Euroens vekselkurs	2
2016/C 176/03	Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. juni 2016 (<i>Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1)</i>)	3

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2016/C 176/04	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri	4
2016/C 176/05	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste	4

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet

2016/C 176/06	Indkaldelse af interessetilkendegivelser med henblik på hvervet som medlem af ekspertpanelerne ved Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet, (Parma, Italien)	5
---------------	--	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2016/C 176/07	Offentliggørelse i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer for så vidt angår en betegnelse for en garanteret traditionel specialitet	13
2016/C 176/08	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	21
2016/C 176/09	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i henhold til artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	29

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs⁽¹⁾

16. maj 2016

(2016/C 176/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1324	CAD	canadiske dollar	1,4634
JPY	japanske yen	123,27	HKD	hongkongske dollar	8,7910
DKK	danske kroner	7,4385	NZD	newzealandske dollar	1,6657
GBP	pund sterling	0,78800	SGD	singaporeanske dollar	1,5511
SEK	svenske kroner	9,3370	KRW	sydkoreanske won	1 335,90
CHF	schweiziske franc	1,1059	ZAR	sydafrikanske rand	17,6310
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3865
NOK	norske kroner	9,2370	HRK	kroatiske kuna	7,4965
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 069,75
CZK	tjekkiske koruna	27,023	MYR	malaysiske ringgit	4,5639
HUF	ungarske forint	315,50	PHP	filippinske pesos	52,652
PLN	polske zloty	4,3718	RUB	russiske rubler	73,5759
RON	rumænske leu	4,4876	THB	thailandske bath	40,064
TRY	tyrkiske lira	3,3760	BRL	brasilianske real	3,9999
AUD	australske dollar	1,5526	MXN	mexicanske pesos	20,6176
			INR	indiske rupee	75,6940

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

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾**17. maj 2016**

(2016/C 176/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1318	CAD	canadiske dollar	1,4631
JPY	japanske yen	123,93	HKD	hongkongske dollar	8,7849
DKK	danske kroner	7,4386	NZD	newzealandske dollar	1,6651
GBP	pund sterling	0,78150	SGD	singaporeanske dollar	1,5501
SEK	svenske kroner	9,3513	KRW	sydkoreanske won	1 331,66
CHF	schweiziske franc	1,1080	ZAR	sydafrikanske rand	17,6561
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3867
NOK	norske kroner	9,2558	HRK	kroatiske kuna	7,4928
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 074,64
CZK	tjekkiske koruna	27,022	MYR	malaysiske ringgit	4,5481
HUF	ungarske forint	315,25	PHP	filippinske pesos	52,581
PLN	polske zloty	4,3621	RUB	russiske rubler	73,3700
RON	rumænske leu	4,4865	THB	thailandske bath	40,168
TRY	tyrkiske lira	3,3575	BRL	brasilianske real	3,9451
AUD	australske dollar	1,5457	MXN	mexicanske pesos	20,7275
			INR	indiske rupee	75,6285

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

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. juni 2016

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2016/C 176/03)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne som defineret i denne meddelelse stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margen på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 135 af 16.4.2016, s. 2.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2016	...	-0,01	-0,01	1,00	-0,01	0,46	-0,01	0,30	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,18	1,37	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,83	-0,01	1,40	-0,26	-0,01	-0,01	1,04
1.5.2016	31.5.2016	0,01	0,01	1,00	0,01	0,46	0,01	0,30	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,50	1,37	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,83	0,01	1,40	-0,26	0,01	0,01	1,04
1.4.2016	30.4.2016	0,03	0,03	1,19	0,03	0,46	0,03	0,30	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,50	1,37	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,83	0,03	1,40	-0,22	0,03	0,03	1,04
1.3.2016	31.3.2016	0,06	0,06	1,63	0,06	0,46	0,06	0,30	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,92	1,37	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,83	0,06	1,65	-0,22	0,06	0,06	1,04
1.2.2016	29.2.2016	0,09	0,09	1,63	0,09	0,46	0,09	0,36	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,92	1,37	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,83	0,09	1,65	-0,22	0,09	0,09	1,04
1.1.2016	31.1.2016	0,12	0,12	1,63	0,12	0,46	0,12	0,36	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,92	1,37	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,83	0,12	1,65	-0,22	0,12	0,12	1,04

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2016/C 176/04)

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

Dato og klokkeslæt for lukning	23.2.2016
Varighed	23.2.2016-30.6.2016
Medlemsstat	Den Europæiske Union (alle medlemsstater)
Bestand eller bestandsgruppe	RED/N3M
Art	Rødfisk (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	01/TQ72

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet

Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste

(2016/C 176/05)

Medlemsstat	Spanien
Rute	Menorca-Madrid
Kontraktens løbetid	To perioder a otte måneder fra driftens begyndelse (fra oktober til maj)
Frist for indgivelse af bud	2 måneder fra datoen for offentliggørelsen af denne bekendtgørelse
Adresse, hvor udbudsteksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende det offentlige udbud og forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	Ministerio de Fomento Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ESPAÑA Tlf. +34 915977505 Fax +34 915978643 E-mail: osp.dgac@fomento.es

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

DEN EUROPÆISKE FØDEVARESIKKERHEDSAUTORITET

Indkaldelse af interessetilkendegivelser med henblik på hvervet som medlem af ekspertpanelerne ved Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet, (Parma, Italien)

(2016/C 176/06)

»Ekspertpanelet for tilsætningsstoffer og næringsstoffer tilsat til fødevarer« (ANS)

og

»Ekspertpanelet for materialer, der kommer i berøring med fødevarer, enzymer, smagsstoffer og hjælpestoffer, der anvendes i fødevarer« (CEF)

Ref.: EFSA/E/2016/001

Denne indkaldelse henvender sig til videnskabelige eksperter, der ønsker at komme i betragtning ved udpegelsen af medlemmer til enten ekspertpanelet for tilsætningsstoffer og næringsstoffer tilsat til fødevarer (ANS) eller ekspertpanelet for materialer, der kommer i berøring med fødevarer, smagsstoffer, enzymer og hjælpestoffer, der anvendes i fødevarer (CEF), ved Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA).

De nuværende medlemmer af ANS- og CEF-ekspertpanelerne er udpeget for en treårig periode, som udløber den 30. juni 2017. Videnskabelige eksperter, der opfylder udvælgelseskravene i denne indkaldelse, vil blive udpeget som medlem af et af ovennævnte ekspertpaneler for den treårige periode, som begynder den 1. juli 2017.

Bemærk, at på grund af mulige forestående lovændringer kan mandatet for de fornyede ANS- og CEF-ekspertpaneler, som begynder den 1. juli 2017, udløbe den 30. juni 2018.

Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet

Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) er en integreret del af EU's fødevaresikkerhedssystem. Autoritetens kommissorium er at bidrage til sikkerheden af EU's fødevarer- og foderkæde og til et højt niveau af beskyttelse af menneskers liv og sundhed, navnlig gennem:

- at give EU's risikoe eksperter uafhængig, ajourført og formålstjenlig videnskabelig rådgivning om spørgsmål vedrørende foder- og fødevaresikkerhed, dyresundhed og -velfærd, plantesundhed, ernæring og miljøspørgsmål, der er specifikke for ovenstående
- at formidle sine resultater til offentligheden sammen med de oplysninger, de bygger på
- at samarbejde med medlemsstaterne, institutionelle samarbejdspartnere og andre interessenter og berørte parter i EU om at yde sammenhængende rådgivning og styrke tilliden til EU's fødevaresikkerhedssystem
- at fremlægge ensartede metoder og indsamle og analysere data, der gør det muligt at identificere, karakterisere og overvåge nye risici med direkte eller indirekte betydning for foder- og fødevaresikkerheden.

EFSA samler Europas bedste tilgængelige eksperter i risikovurdering inden for fødevarer- og fodersikkerhed, dyrs sundhed og velfærd, plantesundhed og miljø. Disse eksperter handler uafhængigt af andre parter for Fødevaresikkerhedsautoriteten, der er en selvstændig, selvstyrende organisation, som giver EU's institutioner og medlemsstater videnskabelig rådgivning af højeste kvalitet.

EFSA's vigtigste prioriteter i løbet af de næste år er:

- at inddrage offentligheden og de berørte parter i den videnskabelige vurderingsproces
- at udvide sit vidensgrundlag og optimere adgangen til sine data
- at udbygge EU's videnskabelige vurderingskapacitet og vidensfællesskab
- at ruste sig til fremtidige udfordringer i forbindelse med risikovurderinger
- at skabe et miljø og en kultur, der afspejler EFSA's værdier: videnskabelig forskning af højeste klasse, uafhængighed, åbenhed, innovation og samarbejde⁽¹⁾.

Få mere at vide om EFSA: besøg os på <http://www.efsa.europa.eu/>

EFSA's ekspertpanelers og Den Videnskabelige Komité's rolle

Ekspertpanelerne og Den Videnskabelige Komité har ansvaret for at afgive ekspertudtalelser på Fødevarer sikkerhedsautoritetens vegne og yde anden rådgivning efter behov inden for deres respektive kompetenceområder, som fastlagt i forordning (EF) nr. 178/2002 om oprettelsen af EFSA⁽²⁾. De fremsætter videnskabelige udtalelser og yder rådgivning til risikostyringsansvarlige. Dette er med til at skabe et solidt grundlag for udformningen af EU's politikker og lovgivning og støtter de risikostyringsansvarlige i deres beslutningstagning.

Ekspertpanelerne er normalt sammensat af enogtyve (21) uafhængige videnskabelige eksperter. Den Videnskabelige Komité består af formændene for hvert ekspertpanel og seks (6) andre videnskabelige eksperter.

Medlemmerne af ekspertpanelerne og af Den Videnskabelige Komité udpeges sædvanligvis for en treårig periode, der kan forlænges to gange.

Da udvælgelsesperioden for eksperter, der besvarer denne indkaldelse, må forventes at udløbe pr. 30. juni 2018, har EFSA's bestyrelse besluttet⁽³⁾ undtagelsesvis at fravige bestemmelserne⁽⁴⁾ om at udelukke kandidaterne fra en fjerde efterfølgende periode i samme videnskabelige panel. Denne fravigelse gælder kun nærværende indkaldelse. Ekspertpanel-medlemmer, der allerede har været udpeget i tre på hinanden følgende perioder i ANS- eller CEF-ekspertpanelerne, kan derfor søge medlemskab af samme ekspertpanel igen.

Medlemmerne forventes at deltage i og bidrage aktivt til møderne i ekspertpanelerne, hvor der vedtages udtalelser, erklæringer eller vejledninger.

Disse videnskabelige udtalelser, erklæringer og vejledninger offentliggøres i *EFSA Journal*, som udkommer hver måned og indekseres i en række bibliografiske databaser (f.eks. CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, ISI Web of Knowledge), der er relevante for EFSA's arbejde.

Ekspertpanelet for tilsætningsstoffer og næringsstoffer tilsat til fødevarer (ANS)

ANS-panelet yder videnskabelig rådgivning til risikostyringsansvarlige om stoffer, der tilsættes fødevarer eller naturligt findes i fødevarer. ANS-panelet varetager sikkerhedsspørgsmål i forbindelse med anvendelse af:

- fødevaretilsætningsstoffer
- næringsstoffer (f.eks. vitamin- og mineralkilder)
- andre stoffer, der tilsættes fødevarer (f.eks. planter og ekstrakter af planter), bortset fra aromaer og enzymer

⁽¹⁾ EFSA's strategi for 2020: Videnskab, man kan stole på, for fødevarer sikkerheden: (<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/strategy2020>)

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarer lovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

⁽³⁾ Beslutningen i EFSA's bestyrelse om undtagelsesvis at fravige ovennævnte regler blev truffet den 16. marts 2016. Bestyrelsens beslutning er refereret i referatet af det 68. møde: (<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/160316a>).

⁽⁴⁾ Artikel 1, stk. 3 og artikel 1, stk. 4, i Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritetens bestyrelses beslutning om nedsættelse og drift af Den Videnskabelige Komité, ekspertpanelerne og disses arbejdsgrupper.

Hovedparten af panelets arbejde er og vil i de kommende år være genevaluering af programmet for fødevaretilsætningsstoffer, som det var tilladt at anvende før 2009. Hertil fortsætter EFSA sin indsamling af videnskabelige data ved offentlig dataindkaldelse og litteratursøgning. Navnlig forventes panelet at fokusere på andre fødevaretilsætningsstoffer end farvestoffer og sødemidler (f.eks. konserveringsmidler og emulgatorer, stabilisatorer og gleringsmidler). Derudover vil panelet vurdere nye ansøgninger om godkendelse (dvs. nye fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer) eller ændringer i eksisterende godkendelser (f.eks. udvidet anvendelse af sådanne stoffer). Disse vurderingsprocedurer er baseret på ansøgninger, der indsendes af industrien til Europa-Kommissionen på området fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer. Panelet kan desuden udarbejde skriftlige videnskabelige vejledninger til afklaring af evalueringsmetoden og til støtte for industrien ved udfærdigelse af nye ansøgninger.

Yderligere oplysninger findes på EFSA's websted under afsnittet om ANS: <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/ans.htm>

På denne baggrund er indkaldelsen særligt rettet til videnskabelige eksperter inden for risikovurdering af kemiske stoffer og sikkerhedsvurdering af tilsætningsstoffer til fødevarer, næringsstoffer og stoffer af botanisk oprindelse i fødevarer.

Panelet har specielt behov for ekspertise på følgende områder:

- toksikologi på følgende områder: subkronisk og kronisk toksicitet, genotoksicitet, karcinogenicitet, udviklingstoksicitet og reproduktionstoksicitet, allergenicitet og immunotoksicitet
- toksicitetsundersøgelser med laboratoriedyr og alternative toksicitetstest (f.eks. in vitro-bestemmelser)
- toksikokinetik og metabolisering, dvs. stoffers absorption, distribution, metabolisering og udskillelse (ADME)
- kemi (organisk, uorganisk og analytisk kemi og syntesekemi), navnlig med henblik på kemisk identifikation og specifikation af kemiske stoffer
- eksponeringsvurdering og forbrugsundersøgelser
- fødevareteknologi (produktionsprocesser og anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer)
- ernæring (human, herunder børn)
- epidemiologi.

Ekspertpanelet for materialer, der kommer i berøring med fødevarer, smagsstoffer, enzymer og hjælpestoffer, der anvendes i fødevarer (CEF)

CEF-panelet yder videnskabelig rådgivning til risikostyringsansvarlige for stoffer, der tilsættes fødevarer (smagsstoffer og enzymer), og materialer, der kommer i berøring med fødevarer. CEF-panelet beskæftiger sig med sikkerhedsspørgsmål ved anvendelse af:

- materialer, der kommer i berøring med fødevarer (stoffer, der anvendes til fremstilling af fødevareemballage, aktiv og intelligent emballage og andre materialer, der kommer i berøring med fødevarer) og processer til at genvinde plastmaterialer, der er bestemt til at være i kontakt med fødevarer)
- fødevareenzymer
- smagsstoffer
- processer og proceshjælpemidler.

Derudover foretager panelet evalueringsprocedurer efter ansøgninger indgivet af industrien til Europa-Kommissionen eller medlemsstaterne vedrørende materialer, der kommer i kontakt med fødevarer (foruden genvindingsprocesser), smagsstoffer, processer og proceshjælpemidler.

Der forventes en betydelig forøgelse af arbejdsmængden inden for fødevareenzymer. I de kommende år vil en af hovedopgaverne være at evaluere fødevareenzymer, herunder enzymer fra genetisk modificerede mikroorganismer, med henblik på at udarbejde en EU-liste. CEF-panelet har i alt modtaget 300 ansøgninger om sikkerhedsvurdering. Der forventes ligeledes en stigning i arbejdet med monomerer og tilsætningsstoffer til anvendelse i plast, der er i berøring med fødevarer, og evalueringen vil fortsætte for nye smagsstoffer, der ikke er optaget i EU-registeret. Panelet kan desuden udarbejde skriftlige videnskabelige vejledninger til at afklare evalueringsmetoden og til støtte for industrien ved udfærdigelse af nye ansøgninger.

Yderligere oplysninger findes på EFSA's websted under afsnittet om CEF: <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/cef.htm>

På denne baggrund henvender denne indkaldelse sig navnlig til videnskabelige eksperter inden for risikovurdering af kemiske stoffer, særligt inden for fødevarerenszymer, smagsstoffer, kemikalier, der anvendes i produktionen af plastmaterialer, og andre materialer, der kommer i berøring med fødevarer.

Panelet har specielt behov for ekspertise på følgende områder:

- toksikologi på følgende områder: subkronisk og kronisk toksicitet, genotoksicitet, karcinogenicitet, udviklingstoksicitet og reproduktionstoksicitet, allergenicitet og immunotoksicitet
- toksicitetsundersøgelser med laboratoriedyr og alternative toksicitetstest (f.eks. in vitro-bestemmelser)
- toksikokinetik og metabolisering, dvs. stoffers absorption, distribution, metabolisering og udskillelse (ADME)
- kemi (organisk, analytisk og syntesekemi), navnlig med henblik på kemisk identifikation og specifikation af kemiske stoffer og migrationstestning af materialer i kontakt med fødevarer
- eksponeringsvurdering og forbrugsundersøgelser
- fødevareteknologi (produktionsprocesser og anvendelse af proceshjælpemidler)
- fødevareramikrobiologi, herunder enzybioteknologi med anvendelse af genetisk modificerede mikroorganismer, og evaluering af effekten af kemikalier, der anvendes til dekontaminering af kadavere
- miljørisikovurdering af kemikalier (som f.eks. anvendes til dekontaminering af kadavere)
- epidemiologi.

Ekspertpanelmedlemmernes rolle

Medlemmerne af de videnskabelige ekspertpaneler er eksperter med specialer, der hører ind under kompetenceområdet for et videnskabeligt ekspertpanel. De udvælges og udnævnes personligt i overensstemmelse med forordningen om oprettelse af EFSA og EFSA's regler.

Medlemmerne af de videnskabelige ekspertpaneler vil blive pålagt følgende opgaver:

- at bidrage til at forberede, drøfte og vedtage videnskabelige udtalelser, skriftlige vejledninger og erklæringer fra det videnskabelige ekspertpanel og aktiviteterne i dets arbejdsgrupper
- at bidrage til videnskabelig rådgivning om anliggender, der hører ind under det videnskabelige ekspertpanels kompetenceområde
- at rådgive om afholdelse og tilrettelæggelse af videnskabelige aktiviteter i ekspertpanelet.

Medlemmerne af de videnskabelige ekspertpaneler kan vælges som formænd, næstformænd og ordførere for ekspertpanelerne og disses arbejdsgrupper.

Yderligere oplysninger om oprettelse af videnskabelige ekspertpaneler og deres arbejdsgrupper samt deres aktiviteter findes i »*Decision of the Management Board concerning the establishment and operations of the Scientific Committee, Scientific Panels and of their Working Groups*« (Bestyrelsens beslutning om oprettelse og drift af Den Videnskabelige Komite, ekspertpanelerne og disses arbejdsgrupper).

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/paneloperation.pdf

Almindelige betingelser

Medlemmerne af et ekspertpanel vil blive indkaldt til møder af to til tre dages varighed, normalt i Parma i Italien. Sådanne møder afholdes ca. seks gange om året.

Desuden forventes medlemmerne af ekspertpanelerne at deltage i visse arbejdsgrupper, som ekspertpanelerne nedsætter.

Deltagelse i møderne i ekspertpanelerne eller arbejdsgrupperne kræver forberedelse, herunder læsning og udfærdigelse af dokumenter inden mødet. Møderne afholdes på engelsk, og de fleste dokumenter er på engelsk.

For at udbygge medlemmernes erfaringer vil de blive tilbudt forskellige kursusmoduler og opfølgende undervisning i EFSA's risikovurderingsmetoder og skriftlige vejledninger. Medlemmerne opfordres kraftigt til at deltage i disse møder.

Som led i EFSA's forpligtelse til åbenhed og gennemsigtighed vil der blive adgang for observatører til nogle af plenarmøderne i de videnskabelige paneler.

Ansøgerne skal give tilsagn om, at de, hvis de udpeges, forpligter sig til aktivt at deltage i ekspertpanelernes virke.

EFSA vil i overensstemmelse med sine finansielle bestemmelser afholde de videnskabelige eksperterers rejseudgifter, dagpenge og opholdsudgifter. Der udbetales en særlig godtgørelse for hvert møde af en hel dags varighed ⁽¹⁾.

Udvælgelsesprocedure

Ansøgerne skal i ansøgningsformularen angive det videnskabelige panel, de søger optagelse i, som bedst passer til deres ekspertiseområder.

Ansøgerne kan angive begge paneler (i prioriteret rækkefølge), hvis deres ekspertiseområder omfatter begge panelers kompetenceområde.

Ansøgerne skal opfylde følgende krav inden ansøgningsfristen udløber:

A. Kvalifikationskriterier

Hver ansøgning vil blive vurderet ud fra følgende kvalifikationskriterier:

- Statsborgerskab i en af medlemsstaterne i Den Europæiske Union (EU), i et af landene i Den Europæiske Frihandels-sammenslutning (EFTA) eller i et EU-ansøgerland. Ekspertter fra tredjelande kan også ansøge og komme i betragtning til medlemskab af ekspertpanelerne, såfremt der ikke blandt statsborgere i EU, EFTA eller EU-ansøgerlande kan findes ekspertise på det nødvendige niveau
- Indgående kendskab til engelsk ⁽²⁾
- Tilsagn om at deltage i møderne og aktivt bidrage til arbejdet i ekspertpanelerne og disses arbejdsgrupper
- En uddannelse svarende til afsluttede universitetsstudier af mindst fire (4) års varighed dokumenteret ved et eksamensbevis inden for et af følgende områder: landbrug, biokemi, bioinformatik, biologi, biometrik, bioteknologi, kemi, eksponering gennem kosten, miljøvidenskab, epidemiologi, levnedsmiddelvidenskab, fødevareteknologi, genetik, sundhed og fødevarerikkerhed, humanmedicin, biovidenskab, matematik, mikrobiologi, molekylærbiologi, naturvidenskab, ernæring, farmakologi, offentlig sundhed, statistik, toksikologi, veterinærmedicin eller beslægtede områder ⁽³⁾
- Mindst ti (10) års professionel erfaring, som er relevant for panelets eller panelernes kompetenceområde, og som er opnået efter erhvervelsen af det krævede eksamensbevis.

B. Udvælgelseskriterier

Ansøgere, der opfylder kvalifikationskriterierne, udvælges på grundlag af en sammenlignende vurdering, som foretages af EFSA på baggrund af nedenstående udvælgelseskriterier.

Ansøgerne opfordres kraftigt til at udfylde alle felter i ansøgningskemaet med de nødvendige oplysninger og dokumentation, da dette danner grundlag for vurderingen.

Alle ansøgere, der anses for kvalificerede, vurderes ved tildeling af point fra 0 (nul) til 5 (fem) for hvert af nedenstående udvælgelseskriterier. For at afspejle den relative vigtighed af de forskellige udvælgelseskriterier vil de hvert få tildelt en vægtningskoefficient. Hver ansøgning opnår en pointsum på mellem nul (0) og et hundrede (100).

⁽¹⁾ Flere oplysninger herom findes på: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/Experts_compensation_guide.pdf

⁽²⁾ »Indgående kendskab« forstås som niveau B2 eller højere (dvs. niveau C1 og C2) som specificeret i Europarådets referencdokument for den europæiske sprogportfolio (den fælles europæiske referenceramme for sprog: læring, undervisning og evaluering). Yderligere oplysninger findes på: https://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf.

⁽³⁾ Kun eksamensbeviser, der er udstedt af myndighederne i EU medlemsstater, og eksamensbeviser, der anerkendes som ækvivalente af de pågældende myndigheder i EU medlemsstaterne, vil blive godtaget. For eksamensbeviser opnået i en ikke-EU-medlemsstat kan EFSA anmode kandidaterne om at fremlægge et relevant bevis for sammenlignelighed, udstedt af en anerkendt myndighed.

Hver ansøgning fra egnede vurderes ud fra følgende udvælgelseskriterier:

- Erfaring i videnskabelig risikovurdering og/eller videnskabelig rådgivning på områder knyttet til fødevarer sikkerhed inden for det foretrukne ekspertpanels kompetence- og ekspertiseområder (vægtningkoefficient: 6, højst 30 point ud af 100)
- Dokumenteret fremragende videnskabelig kompetence inden for et eller flere områder, der er knyttet til det område, der hører under de(t) foretrukne ekspertpanel(er) (vægtningkoefficient: 5, højst 25 point ud af 100)
- Erfaring i peer review af videnskabeligt arbejde og publikationer inden for områder, der er knyttet til det område, der hører under eller de(t) foretrukne ekspertpanel(er) (vægtningkoefficient: 3, højst 15 point ud af 100)
- Erfaring i analyse af komplekse oplysninger og dossierer, ofte fra et bredt spektrum af videnskabelige områder og kilder, og i at udarbejde udkast til videnskabelige udtalelser og rapporter (vægtningkoefficient: 2, højst 10 point ud af 100)
- Erfaring i projektstyring vedrørende videnskabelige anliggender (vægtningkoefficient: 2, højst 10 point ud af 100)
- Erfaring i kommunikation, baseret på undervisningserfaring, offentlige præsentationer, aktiv deltagelse i møder (vægtningkoefficient: 2, højst 10 point ud af 100).

Ansøgerne tages kun yderligere i betragtning til medlemskab af et ekspertpanel, hvis deres ansøgning opnår en pointsum over en minimumsgrænse på 66 point (ud af 100).

EFSA forbeholder sig ret til at konsultere tredjeparter om ansøgernes faglige erfaring i relation til ansøgningen.

Yderligere oplysninger om udvælgelse af medlemmer til ekspertpanelerne findes i »*Decision of the Executive Director concerning the selection of members of the Scientific Committee the Scientific Panels, and the selection of external experts to assist EFSA with its scientific work*«.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/expertselection.pdf

C. Interesseerklæring

Alle egnede ansøgere, der opnår en pointsum over minimumsgrænsen, vil blive anmodet om at indsende en udfyldt årlig interesseerklæring, der screenes af EFSA i overensstemmelse med »*Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritets politik om uafhængighed og videnskabelige beslutningsprocesser*« og dens regler om interesseerklæringer ⁽¹⁾, gældende på tidspunktet for screeningen. Der vil blive taget hensyn til omfanget af en potentiel interessekonflikt ved afgørelsen af, om en ansøger vil blive taget yderligere i betragtning vedrørende medlemskab.

Bemærk, at manglende indsendelse af den udfyldte årlige interesseerklæring vil medføre afvisning af ansøgeren, og ansøgningen vil blive henlagt. Ansøgerne kan blive kontaktet med henblik på yderligere præcisering af deres årlige interesseerklæring.

Reserveliste og udnævnelse

Videnskabelige eksperter, der anses for at opfylde kravene til medlemskab (dvs. kvalificerede kandidater, der er tildelt en pointsum over minimumsgrænsen, og hvis årlige interesseerklæring er i overensstemmelse med EFSA's uafhængigheds-politik og -regler), kan udpeges som medlemmer af de videnskabelige paneler ANS eller CEF ved EFSA's bestyrelses beslutning efter forslag fra EFSA's administrerende direktør. I EFSA's forslag til udnævnelse vil der blive taget hensyn til faktorer såsom behovet for ekspertise i det pågældende videnskabelige panel som specificeret i denne indkaldelse af interessetilkendegivelser — navnlig vedrørende ansøgerens specifikke videnskabelige ekspertise og erfaring og den samlede kombination af kompetencer, der er til rådighed for det videnskabelige panel til at dække dets forventede behov — såvel som nationalitet og kønsbalance.

Før udnævnelsen forbeholder EFSA sig ret til at sammenholde kandidaternes ansøgninger med diverse dokumenter og certifikater for at få bekræftet, at ansøgningen er nøjagtig og opfylder kvalifikationskriterierne.

⁽¹⁾ Yderligere oplysninger findes på EFSA's websted:

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/independencepolicy.pdf og

<http://www.efsa.europa.eu/en/howwework/doi>

Ansøgere, der anses for at opfylde kravene til medlemskab, men ikke udvælges til medlemskab af et videnskabeligt panel, vil blive optaget på reservelisten. Ansøgerne bedes bemærke, at optagelse på reservelisten ikke garanterer en udnævnelse som medlem af det videnskabelige panel.

Ansøgere, der er optaget på reservelisten i medfør af denne indkaldelse, kan med deres forudgående samtykke udpeges til et ekspertpanel eller det videnskabelige udvalg, selvom de ikke specifikt har ansøgt om medlemskab af det pågældende ekspertpanel og/eller det videnskabelige udvalg.

Uafhængighed og loyalitets- og interesseerklæringer

Medlemmerne af ekspertpanelerne udvælges personligt. Ansøgerne skal medsende en erklæring om, at de vil handle uafhængigt af enhver udefra kommende påvirkning, samt en erklæring om enhver interesse, der kan skønnes at kunne skade deres uafhængighed (se afsnittet om interesseerklæring). Ansøgerne er ansvarlige for indholdet af den indgivne erklæring, som vurderes af EFSA i overensstemmelse med den administrerede direktørs beslutning om interesseerklæringer⁽¹⁾, der gennemfører EFSA's politik om uafhængighed og videnskabelige beslutningsprocesser i forbindelse med interesseerklæringer.

Nedenfor er givet to eksempler på, hvad der opfattes som interessekonflikter. Disse er på ingen måde udtømmende og repræsenterer kun de her beskrevne situationer:

- Medlemskab af ekspertpaneler tillades ikke for ansøgere, der på tidspunktet for deres interesseerklæring er ansat af en juridisk eller fysisk person, der udfører aktiviteter, som direkte eller indirekte berøres af EFSA's videnskabelige resultater, som f.eks. fødevareproduktion, -forarbejdning og -distribution, landbrug eller husdyravl. Hertil hører enhver form for regelmæssig beskæftigelse eller virksomhed, på deltid eller fuld tid, med eller uden betaling, herunder selvstændigt erhverv (f.eks. konsulentvirksomhed) for ovennævnte personer.
- Medlemskab af ekspertpaneler tillades ikke for ansøgere, der på tidspunktet for afgivelsen af interesseerklæringen er involveret i ad hoc- eller lejlighedsvis rådgivning til organer som f.eks. en europæisk sammenslutning, af producenter, hvis produkter evalueres af det pågældende ekspertpanel, og hvis virkeområde er så bredt, at denne aktivitet jævnligt ville være i konflikt med punkter på det pågældende ekspertpanels dagsorden.

Ligestilling

EFSA bestræber sig på at følge princippet om ikke-diskriminering i sine procedurer.

Indsendelse af ansøgninger

Ansøgningerne skal indsendes senest **den 30. juni 2016 ved midnat** (lokal tid, GMT +1).

Ansøgere bedes indsende ansøgningen online på EFSA's websted: <http://www.efsa.europa.eu/>

Ansøgningerne vil kun blive behandlet, hvis der er indsendt et korrekt udfyldt online ansøgningsskema inden ansøgningsfristen udløber. Ingen andre former for ansøgninger vil blive behandlet.

Ansøgerne bedes udfylde deres ansøgningsskema på engelsk for at lette udvælgelsesproceduren.

Alle ansøgere vil få svar pr. e-mail om resultatet af udvælgelsesprocessen.

Ansøgerne tilrådes kraftigt ikke at vente til nogle få dage før fristen, da kraftig trafik på internettet eller problemer med internetforbindelsen kan tænkes at medføre problemer med at indsende ansøgningen i tide.

De personoplysninger, som EFSA anmoder ansøgerne om, behandles i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 45/2001 af 18. december 2000 om beskyttelse af fysiske personer i forbindelse med behandling af personoplysninger i EU's institutioner og organer og om fri udveksling af sådanne oplysninger⁽²⁾.

Formålet med databehandlingen er at behandle ansøgninger om medlemskab af EFSA's ekspertpaneler.

Alle spørgsmål vedrørende denne indkaldelse bedes sendt til: call.experts@efsa.europa.eu

⁽¹⁾ EFSA/LRA/DEC/02/2014 — Beslutning om interesseerklæringer truffet af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets administrerende direktør (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/independencerules2014.pdf)

⁽²⁾ EUT L 8 af 12.1.2001, s. 1

Kandidaterne kan appellere enhver afgørelse vedrørende deres retlige stilling på de betingelser, der er fastsat i artikel 263 af traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde. Dette skal finde sted inden for to måneder efter modtagelsen af underretningen om den bestridte afgørelse. Sagen mod EFSA skal indbringes for Den Europæiske Unions Ret:

General Court of the European Union
Rue du Fort Niedergrünewald
2925 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tlf. +352 43031
Fax +352 43032100
E-mail: GeneralCourt.Registry@curia.europa.eu
Internet: www.curia.europa.eu

I stedet kan ansøgere indgive en klage over påståede fejl eller forsømmelser i Den Europæiske Unions institutioner og organer til Den Europæiske Ombudsmand. Blandt kravene er, at klagen skal indgives inden for to år fra den dato, på hvilken klageren fik kendskab til de forhold, klagen bygger på. Derudover skal klageren have rettet henvendelse til EFSA vedrørende klagen, før der rettes henvendelse til Den Europæiske Ombudsmand.

The European Ombudsman
1 Avenue du President Robert Schuman
CS 30403
67001 Strasbourg Cedex
FRANKRIG

Tlf. +33 388172313
Fax +33 388179062
Internet: www.ombudsman.europa.eu

BEMÆRK:

Ved uoverensstemmelser eller afvigelser mellem den engelske udgave og en af de andre sprogudgaver af denne publikation har den engelske udgave forrang.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer for så vidt angår en betegnelse for en garanteret traditionel specialitet

(2016/C 176/07)

I medfør af artikel 26, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012⁽¹⁾, indgav Italien⁽²⁾ udtrykket »Pizza Napoletana« som betegnelse for en garanteret traditionel specialitet (GTS), som er i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012. Betegnelsen »Pizza Napoletana« er tidligere registreret ved forordning (EU) nr. 97/2010⁽³⁾ uden betegnelsesforbehold, jf. artikel 13, stk. 1, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006⁽⁴⁾, som en garanteret traditionel specialitet og er på nuværende tidspunkt beskyttet i medfør af artikel 25, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

På baggrund af ovenstående offentliggør Kommissionen hermed betegnelsen

»PIZZA NAPOLETANA«

med henblik på registrering i det register over garanterede traditionelle specialiteter, der er omhandlet i artikel 22 i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod, at betegnelsen »Pizza Napoletana« opføres i det register over garanterede traditionelle specialiteter, som er omhandlet i artikel 22 i forordning (EU) nr. 1151/2012, jf. artikel 51 i samme forordning.

Såfremt betegnelsen »Pizza Napoletana« opføres i registret, gælder i henhold til artikel 26, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 den foreliggende varespecifikation for »Pizza Napoletana« GTS, som blev offentliggjort i bilag II til forordning (EU) nr. 97/2010, som specifikationen, der er omhandlet i artikel 19 i forordning (EU) nr. 1151/2012 for den »Pizza Napoletana« GTS, der således er beskyttet med betegnelsesforbehold.

For fuldstændighedens skyld og omfatter denne offentliggørelse i overensstemmelse med artikel 26, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 varespecifikationen for »Pizza Napoletana« GTS, der blev offentliggjort i bilag II til forordning (EU) nr. 97/2010 af 4. februar 2010⁽⁵⁾.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GTS

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006**»PIZZA NAPOLETANA«****EF-nr.: IT/TSG/007/0031/9.2.2005****1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse:**

Navn: Associazione Verace Pizza Napoletana
Adresse: Via S. Maria La Nova 49
80134 Napoli
ITALIEN

Tlf. +39 0814201205
Fax +39 0814201205
E-mail: info@pizzanapoletana.org

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ EU-nr.: IT-TSG-0107-01408 – 29.12.2015.

⁽³⁾ Forordning (EU) nr. 97/2010 af 4. februar 2010 om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter [Pizza Napoletana (GTS)] (EUT L 34 af 5.2.2010, s. 7).

⁽⁴⁾ Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 af 20. marts 2006 om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter [Pizza Napoletana] (EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1). Ophævet og erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

⁽⁵⁾ Se fodnote 3.

Navn: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Adresse: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55
80146 Napoli
ITALIEN

Tlf. +39 0815590781
Fax +39 0815590781
E-mail: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Varespecifikation

3.1. Betegnelse, som skal registreres

»Pizza Napoletana«

Der ansøges udelukkende om registrering på italiensk.

Udtrykket »fremstillet efter napolitansk tradition« og initialforkortelsen »GTS«, som indgår i logoet/på etiketten for »Pizza Napoletana« GTS oversættes til sproget i det land, hvor fremstillingen finder sted.

3.2. Betegnelsens art

- Betegnelsen er specifik i sig selv
- Betegnelsen udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

Betegnelsen »Pizza Napoletana« anvendes traditionelt til at betegne dette produkt, hvilket de forskellige kilder anført under punkt 3.8 vidner om.

3.3. Søges betegnelsen forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006?

- Betegnelsen søges forbeholdt det pågældende produkt
- Betegnelsen søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

3.4. Produktets art:

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

3.5. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren angivet under punkt 3.1

»Pizza Napoletana« GTS er et ovnbagt produkt af rund form med en diameter på højst 35 cm og en let hævet kant og hvis midte er dækket af fyldet. Den er i midten 0,4 cm tyk, dog er en tolerance på $\pm 10\%$ tilladt, og kanten er 1-2 cm høj. Pizzaen skal som helhed have en blød og elastisk konsistens og skal let kunne foldes to gange.

»Pizza Napoletana« GTS er kendetegnet ved den forhøjede kant med den guldbrunne farve, der er karakteristisk for ovnbagte produkter, og den er ved berøring og indtagelse blød. Midten med fyldet er rødt af tomater blandet med olie, og alt efter de anvendte ingredienser ses grønt oregano, hvidt hvidløg og spredte hvide pletter af mozzarella samt grønne basilikumblade, der er blevet mere eller mindre mørke under bagningen.

»Pizza Napoletana« skal være blød, elastisk og letbøjelig af konsistens. Produktet lader sig let skære, og har en karakteristisk kraftig i smagen af den velhævede og velbagte dej blandet med den syrlige tomatmag og henholdsvis kryddersmagen af oregano, hvidløg og/eller basilikum med smagen af den bagte mozzarella.

Pizzaen udsender efter bagningen en karakteristisk intens aroma. Tomatmassen, der har mistet sin overskudsvæske, forbliver fast og kompakt i konsistensen. den BOB-mærkede Mozzarella di Bufala Campana eller den GTS-mærkede mozzarella er smeltet på pizzaens overflade, og både basilikum, hvidløg og oregano udsender en intens aroma uden at være blevet synligt brændt.

3.6. Beskrivelse af metoden til produktion af landbrugsproduktet eller fødevareren med betegnelsen i punkt 3.1

»Pizza Napoletana« består af følgende råvarer: mel af blød hvede, ølgær, naturligt drikkevand, fløde og/eller friske små tomater (pomodorini), havsalt eller køkkensalt og ekstra jomfruolie. Andre ingredienser, som kan anvendes ved tilberedningen af »Pizza Napoletana« er: hvidløg og oregano, BOB-mærket Mozzarella di Bufala Campana, frisk basilikum og GTS-mærket mozzarella.

Melet har følgende kendetegn:

- W: 220-380
- P/L: 0,50-0,70
- vandoptagelse: 55-62
- dejstabilitet: 4-12
- værdiindeks E10: maks. 60
- faldtal: 300-400
- gluten (tør): 9,5-11 g %
- proteinindhold: 11-12,5 g %.

Tilberedningen af »Pizza Napoletana« omfatter udelukkende følgende arbejdsgange, som kontinuerligt følger efter hinanden på samme forretningssted.

Tilberedning af dejen:

Mel, vand, salt og gær blandes. En liter vand hældes i æltemaskinen, heri opløses 50-55 g havsalt og 10 % af den foreskrevne samlede mængde mel tilsættes. Herefter opløses 3 g ølgær, æltemaskinen sættes i gang og lidt efter lidt tilsættes 1,8 kg mel W 220-380 indtil den ønskede konsistens, den såkaldte »punto di pasta«, opnås. Denne fase bør have en varighed på 10 minutter.

Dejen bearbejdes i æltemaskinen, så vidt muligt med æltegaffel, i 20 min. ved lav hastighed, indtil der opnås en ensartet kompakt masse. For at opnå en optimal dejkonsistens er vandmængden, som dejen kan optage, meget vigtig. Dejen må ved berøring ikke klæbe og skal føles blød og elastisk.

Dejen har følgende kendetegn med en tolerance for hver på ± 10 %:

- gæringstemperatur: 25 °C
- slut-pH: 5,87
- titrerbart syreindhold i alt: 0,14
- densitet: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Hævning:

Trin 1: Når dejen er taget ud af æltemaskinen, placeres den på arbejdsbordet, hvor den hviler i 2 timer tildækket med et fugtigt klæde, så overfladen ikke bliver hård og danner skorpe på grund af fordampning fra dejen. Efter to timers hævnning formes dejkuglerne, et arbejde som pizzabageren udelukkende udfører ved håndkraft. Ved hjælp af en spatel skæres den hævede dej ud i mindre portioner, som formes til en kugle. Til »Pizza Napoletana« skal dejkuglerne have en vægt på 180-250 g.

Trin 2: Efter formningen af dejkuglerne skal dejen gennemgå anden hævningsfase i levnedsmiddelbeholdere i 4-6 timer. Denne dej, som opbevares ved rumtemperatur, er nu klar til brug og skal anvendes inden for 6 timer.

Formning af dejkuglerne:

Efter hævningen tages dejkuglerne ud af beholderen ved brug af en spatel og placeres på arbejdsbordet på et tyndt lag mel for at undgå, at dejen klistrer til bordoverfladen. Med begge hænder ved at trykke med fingrene på begge hænder presser pizzabageren med en bevægelse fra midten og udad dejkuglen, som vendes flere gange, hvorefter processen gentages. På denne måde opnås en rund dejbund, hvis midte ikke er tykkere end 0,4 cm (± 10 %), og hvis kant ikke er tykkere end 1-2 cm.

Ingen andre typer forarbejdning til fremstilling af »Pizza Napoletana« er tilladt, og hverken kagerulle og/eller mekaniske pressere må anvendes.

Fyld:

FylDET på »Pizza Napoletana« anbringes på følgende måde:

- med en ske lægges i midten af dejbunden 70-100 g flåede, findelte tomater
- med en cirkelbevægelse spredes tomatfyldet over hele midterdelen

- med en cirkelbevægelse spredes der salt på tomatmassen
- på samme måde krydres med oregano
- et pillet hvidløgsfed skæres i tynde skiver og spredes på tomatmassen
- fra midten hældes med en cirkelbevægelse 4-5 g ekstra jomfruolie (højest 20 % mere) fra en oliekanne med tud.

Eller:

- med en ske lægges i midten af dejbunden 60-80 g flåede, findelte tomater og/eller friske tomater i småstykker
- med en cirkelbevægelse spredes tomatfyldet over hele midterdelen
- med en cirkelbevægelse spredes der salt på tomatmassen
- 80-100 g BOB-mærket Mozzarella di Bufala Campana i småstykker lægges oven på tomatmassen
- friske basilikumblade lægges ovenpå
- fra midten hældes med en cirkelbevægelse 4-5 g ekstra jomfruolie (højest 20 % mere) fra en oliekanne med tud.

Eller:

- med en ske lægges i midten af dejbunden 60-80 g flåede, findelte tomater
- med en cirkelbevægelse spredes tomatfyldet over hele midterdelen
- med en cirkelbevægelse spredes der salt på tomatmassen
- 80-100 g GTS-mærket mozzarella i småstykker lægges oven på tomatmassen
- friske basilikumblade lægges ovenpå
- fra midten hældes med en cirkelbevægelse 4-5 g ekstra jomfruolie (højest 20 % mere) fra en oliekanne med tud.

Bagning:

Pizzabageren (*pizzaiolo*) anbringer den fyldte pizza med en hurtig hånddrejning, for at fyldet ikke skal glide af, på en lang ovnspade (af træ eller aluminium), der er overdrysset med lidt mel, og placerer pizzaen på bagefladen i ovnen. »Pizza Napoletana« GTS bages udelukkende i træfyret ovn, hvor den for »Pizza Napoletana« GTS afgørende bage temperatur på 485 °C opnås.

Pizzabageren kontrollerer bagningen ved at løfte pizzasiden op ved hjælp en ovnspade og drejer pizzaen rundt mod ilden, idet der hele tiden bruges den samme bageplads for at undgå, at pizzaen bliver brændt på grund af højere temperaturer. Det er vigtigt, at pizzaen bliver bagt ensartet hele vejen rundt.

Når bagningen er slut, bruger pizzabageren metalspaden til at tage pizzaen ud af ovnen og lægger den på en tallerken. Bagningen må højst vare 60-90 sekunder.

Efter bagningen skal pizzaen have følgende karakteristiske egenskaber: tomatmassen, der har mistet sin overskudsvæske, er stadig fast og kompakt i konsistensen, den BOB-mærkede Mozzarella di Bufala Campana eller den GTS-mærkede mozzarella er smeltet på pizzaens overflade, og både basilikum, hvidløg og oregano udsender en intens aroma uden at være blevet synligt brændt.

- temperatur ved bagefladen: ca. 485 °C
- hvælvingens temperatur: ca. 430 °C
- bagetid: 60-90 sekunder

- dejens temperatur: 60-65 °C
- tomatmassens temperatur: 75-80 °C
- olivenoliens temperatur: 75-85 °C
- mozzarellaens temperatur: 65-70 °C

Opbevaring

»Pizza Napoletana« bør så vidt muligt spises umiddelbart efter, at den er taget ud af ovnen på det sted, den er fremstillet. Selvom den ikke spises på stedet, hvor den fremstilles, må den ikke fryses ned eller vakuumpakkes med henblik på salg.

3.7. Landbrugsproduktets eller fødevarens særlige egenskaber

Nøgleelementerne, der giver produktet sin specifikke karakter, er talrige og direkte forbundne med tider og måder for de forskellige faser såvel som med håndværkerens hånddelag og erfaring.

Fremstillingsprocessen for »Pizza Napoletana« er kendetegnet ved: æltningen af dejen, dejens konsistens og elasticitet (reologia) og den særlige hævningsproces (i to omgange med særlige krav til varighed og temperatur) æltningen og formningen af dejkuglerne; håndteringen og tilberedningen af den hævede dejbund forberedelsen af ovnen og de særlige træk ved bagningen (varighed/temperatur) og ved ovnen, hvortil der udelukkende må anvendes træ.

For eksempel kan fremhæves betydningen af den anden hævning, håndteringen og arbejdsredskaberne, f.eks. ovnen, hvor der udelukkende må fyres med træ, og de spadeformede træ-/metalplader.

Efter den anden hævning er dejen tiltaget i volumen og fugtighed i forhold til den foregående. Gennem æltningen føres dejens luftbobler fra pizzabundens midterparti mod yderkanten, og det forhøjede kantparti dannes. Denne teknik er et grundlæggende kendetegn for »Pizza Napoletana« GTS, fordi kantpartiet holder alle ingredienser i fylDET på plads. For at give dejbunden størst mulig diameter, fortsættes fremstillingen ved, at dejen kastes mellem hænderne, hvor højre hånd holdes i en vinkel på 45-60 grader i forhold til bordpladen. Pizzabunden anbringes på højre håndryg og roteres med en synkroniseret bevægelse med venstre hånd.

Hvis tilberedningen derimod foregår på andre måder, især ved anvendelse af kagerulle eller pressemaskine, kan der ikke opnås en homogen forflytning af dejens luftbobler mod kanten, hvilket er en nødvendig forudsætning for at fremstille en dejbund, som er helt ensartet over det hele. Nævnte tilberedningsmåder fører til, at der dannes et område i dejen i midterpartiet, som er lagdelt og med luftlag imellem. Hvis disse instrumenter anvendes, har pizzaen efter bagningen derfor ikke den typiske hævede kant, som er et af de vigtigste karakteristiske kendetegn ved »Pizza Napoletana« GTS.

Den napolitanske teknik indebærer desuden, at pizzabageren efter at have tilberedt en variabel serie på tre til seks fyldte pizzabunde med en mesters præcise og hurtige håndbevægelser, for at pizzaen ikke mister sin oprindelige runde form, flytter den fra arbejdsbordet til ovnspaden (pizzabageren rykker den med begge hænder og placerer den med en 90 grader drejning på ovnspaden). Pizzabageren drysser ovnspaden med lidt mel, for at pizzaen bedre kan glide af inde i ovnen. Dette gøres med en rask håndbevægelse, mens spaden holdes i en vinkel på 20-25 grader i forhold til ovnens bund og på en sådan måde, at fylDET ikke glider af pizzaen.

Der findes ingen tilsvarende alternative teknikker til den ovenfor beskrevne, for hvis pizzaen tages direkte fra arbejdsbordet med spaden, kan pizzaens integritet ikke garanteres.

Den træfyrede ovn er en vigtig faktor for bagningen og kvaliteten af »Pizza Napoletana«. Dens tekniske karakteristika er altafgørende for, at den klassiske »Pizza Napoletana« lykkes. Den napolitanske pizzaovn består af en base af tufmursten anbragt oven på en rund sokkel, hvorover der er bygget en hvælving. Hvælvingen består af et ildfast materiale for at forhindre varmetab. Forholdet mellem ovnens forskellige dele er grundlæggende for at sikre en optimal bagning af pizzaen. Ovnens hvælving består af fire runde ovnfaste dele, som tilsammen udgør en bred sokkel. Pizzaen løftes med en stål- eller/og aluminiumsspade og bringes til ovnens åbning, hvorigennem den placeres og drejes 180 grader. Pizzaen drejes om en akse på samme sted, for at bunden bliver på den samme temperaturflade.

Hvis pizzaen anbringes et andet sted, vil den blive udsat for samme bundtemperatur som ved starten, hvilket fører til, at pizzaens bund brændes.

Alle disse særlige karakteristiske kendetegn er bestemmende for fænomenet med lufthullerne og slutproduktets udseende. Det har en forhøjet kant, det er hævet i midterpartiet, det har en særlig blød konsistens og lader sig let folde to gange. Det skal understreges, at alle andre lignende produkter, der er tilberedt på andre måder end varespecifikationens, ikke kan opnå de samme egenskaber, hverken i henseende til udseende eller smag, som »Pizza Napoletana«.

3.8. Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle egenskaber

Oprindelsen af »Pizza Napoletana« kan føres tilbage til perioden mellem 1715 og 1725. Vincenzo Corrado, der var chefkok for prins Emanuele di Francavilla, anfører i et skrift om de mest almindelige retter i Napoli, at tomaten anvendes til pizza og makaroni, og forener hermed to produkter, som Napoli i tidernes løb har spundet guld på og blevet byens bidrag til madkunstens historie. Denne omtale markerer den officielle fremkomst af »Pizza Napoletana« som en rund brødbund med tomat på.

Af talrige historiske dokumenter fremgår, at pizzaen er en af Napolis kulinariske specialiteter. Forfatteren Franco Salerno hævdede, at produktet er en af det napolitanske køkkens største frembringelser.

Selv i ordbøger over det italienske sprog og i Treccani Encyklopedien omtales specifikt »Pizza Napoletana«, og udtrykket Pizza Napoletana nævnes også i talrige litterære værker.

Der hersker ingen tvivl om, at de første pizzeriaer dukkede op i Napoli, og indtil midten af 1900-tallet blev produktet udelukkende fremstillet i Napoli og dens pizzeriaer. Så tidligt som i 1700-tallet var der i byen adskillige forretninger, som var kendt som »pizzeria«. Deres omdømme nåede helt frem til kongen af Napoli, Ferdinand af Bourbon, der for at smage denne lokale specialitet brød hofetiketten ved at aflægge besøg i et af de bedst kendte pizzeriaer. Fra det øjeblik blev det mode at gå på »pizzeria«, som var et sted, hvor der udelukkende tilberedtes pizza. De mest populære og berømte pizzaer fra Napoli var Marinara, som blev skabt i 1734, og Margherita, som kan dateres tilbage til 1796-1810. Sidstnævnte blev serveret for Italiens dronning, da hun aflagde besøg i Napoli i 1889, især på grund af farven på fyldet (tomat, mozzarella og basilikum), som leder tanken hen på det italienske flags farver.

Med tiden er der opstået pizzeriaer i alle italienske byer og sågar i udlandet, men til trods for, at de ikke ligger i Napoli, har de altid knyttet deres eksistens til udtrykket pizzeria napoletana, eller anvendt et udtryk, der på en eller anden måde danner forbindelse med Napoli, hvor produktet i næsten 300 år stort set er forblevet uændret.

I maj 1984 udformede de napolitanske pizzabagere en kort varespecifikation, som alle underskrev. Den blev senere officielt registreret hos notar Antonio Carannante i Napoli.

Betegnelsen »Pizza Napoletana« har i århundredernes løb bredt sig overalt, også uden for Europa, fra Central- og Sydamerika (f.eks. Mexico og Guatemala) til Asien (f.eks. Thailand og Malaysia), og selv om indbyggerne ingen anelse har om, hvor Napoli ligger, er produktet kendt som »Pizza Napoletana«.

3.9. Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten

De kontroller, som foreskrives for »Pizza Napoletana« GTS, gælder følgende:

På produktionsstedet kontrolleres, at æltning, hævning og tilberedning sker i henhold til den foreskrevne udførelse og i rigtig rækkefølge. Produktionsstedets kritiske punkter kontrolleres nøje, og det kontrolleres, at råvarerne modsvarer varespecifikationen. Det kontrolleres også, at råvarerne opbevares og lagres korrekt, ligesom det sikres, at slutproduktets karakteristiske egenskaber er i overensstemmelse med varespecifikationen.

3.10. Logoet

Initialforkortelsen STG (GTS) og ordene »Specialità Tradizionale Garantita« (garanteret traditionel specialitet) og »Prodotta secondo la Tradizione napoletana« (fremstillet i henhold til napolitansk tradition) oversættes til de officielle sprog i det land, hvor produktionen fandt sted.

Logoet for »Pizza Napoletana« ser ud som følger: en hvid horisontalt placeret oval omgivet af en lysegrå streg, der gengiver tallerkenen, hvorpå ses pizzaen i naturtro gengivelse, men samtidig grafisk stileret; den viser en fuld-stændig traditionel pizza med de klassiske ingredienser tomater, mozzarella, basilikumblade og en tynd stribe olivenolie.

Under pizzaen fremstår som en skygge den grønne farve, der med de øvrige farver fremhæver, at produktet har de italienske nationalfarver.

Som klistret på underkanten af pizzaen ses et rektangulært rødt felt med afrundede hjørner og indeni skrevet med hvide bogstaver opridset med sort streg og grønne skygger med hvide kanter: »PIZZA NAPOLETANA« GTS. Ovenfor denne tekst, lidt til højre, står der med mindre hvide bogstaver af en anden type »Garanteret traditionel specialitet« (Specialità Tradizionale Garantita). Nedenunder midt for og med samme bogstavtyper som logoet PIZZA NAPOLETANA STG står med mindre skrift i hvide bogstaver omgivet af sort kant: »Fremstillet efter napolitansk tradition« (Prodotta seconda la tradizione napoletana).

Mærkning	Font
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Garanteret traditionel specialitet	Alternate Gothic
Fremstillet efter napolitansk tradition	Varga

Pizzaens farver	PantoneProSim	C	M	Y	K
Mørkbeige pizzakant	466	11	24	43	0 %
Rød baggrund for tomatmassen	703	0 %	83	65	18
Basilikumblade	362	76	0 %	100	11
Basilikumbladenes strenge	562	76	0 %	100	11
Tomaternes røde farve	032	0 %	91	87	0 %
Olivenoliestriben	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Genskin på mozzarellaen	5 807	0 %	0 %	11	9

Farver på den grafiske del med bogstaver	PantoneProSim	C	M	Y	K
Den grå kant på den ovale tallerken	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Den grønne skygge på den ovale tallerken	362	76	0 %	100	11
Den røde rektangel med rundede hjørner	032	0 %	91	87	0 %
Teksten »PIZZA NAPOLETANA GTS« i hvidt med sorte skygger		0 %	0 %	0 %	0 %
Teksten »Traditionelt napolitansk produkt« i hvidt med sorte skygger		0 %	0 %	0 %	0 %
Teksten »Garanteret traditionel specialitet« i hvidt		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Myndigheder eller organer, der kontroller overholdelsen af varespecifikationen

4.1. Navn og adresse

Navn: Certiquality SRL
Adresse: Via Gaetano Giardino, 4
20123 Milano
ITALIEN

Tlf. +39 028069171
Fax +39 0286465295
E-mail: certiquality@certiquality.it

Offentlig Privat

Navn: DNV Det Norske Veritas Italia
Adresse: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni,
9 Palazzo Sirio 2
20041 Agrate Brianza (MI)
ITALIEN

Tlf. +39 0396899905
Fax +39 0396899930
E-mail: —

Offentlig Privat

Navn: ISMECERT
Adresse: Corso Meridionale, 6
80143 Napoli
ITALIEN

Tlf. +39 0815636647
Fax +39 0815534019
E-mail: info@ismecert.com

Offentlig Privat

4.2. Myndighedens eller organets særlige opgaver

De tre ovennævnte kontrolorganer gennemfører forskellige typer kontroller i forskellige dele af landet.

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 176/08)

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

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 henhold til artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»MAROILLES«/»MAROLLES«

EU-nr.: FR-PDO-0217-01378 — 28.9.2015

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Syndicat du Maroilles
148, avenue du Général-de-Gaulle,
02260 La Capelle
FRANKRIG

Tlf. +33 323975757
Fax +33 323975758
E-mail: sfam@uriane.com

Sammenslutningen består af store og små mælkeproducenter, forarbejdningsvirksomheder og modningsvirksomheder, der er involveret i produktion af »Maroilles«/»Marolles«. Sammenslutningen er således berettiget til at fremsætte ændringsansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: kontrolorganernes kontaktoplysninger, nationale krav

4. Type ændring

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

5. Ændring(er)

Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

Råvarens art er anført (udelukkende komælk) i dette afsnit, idet den betragtes som et element, der beskriver produktet. Dette element er derfor flyttet fra afsnittet »Fremstillingsmetode« til afsnittet »Beskrivelse af produktet«.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Deskriptorerne er styrket for at muliggøre en bedre produktidentifikation.

- Produktets udseende: kan forekomme i en let hvælvet form, der kan ses mærker fra modningsristene på siderne
- Skorpens udseende: ensartet farve og mere eller mindre fugtig
- Centripetal modning (fra kanten og indad)
- Ostemassens udseende: beskrivelsen »fed, homogen og flødefarvet« fjernes, da den er uspecifik og upræcis. De godkendte farver præciseres (ostemassen kan være fra hvid til flødefarvet). Ostemassen har mindre huller fra æltning og gæring, er blød ved berøring med en markant fastere kerne, som bliver blødere ved langvarig modning.
- Organoleptiske krav: vedvarende duft af kælder, fugtig mursten og underskov, let ammoniakagtig og let saltet mælkeagtig smag med en syrlighed i massen samt en let bitterhed, smag af koaguleret mælk (efter den minimale modningsperiode), af hasselnød og noter af løg. Ved langvarig modning bliver smagen mere kraftig og karakteristisk.

Analysekriterierne (fedtindhold og tørstofindhold) præciseres: Fedtindholdet angives i gram pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring (i stedet for en procentats), og tørstofindholdet beskrives: »Maroilles«/»Marolles« indeholder mindst 50 g tørstof pr. 100 g ost. Det præciseres ligeledes, at »Maroilles«/»Marolles« således indeholder mindst 22,5 g fedtstof pr. 100 g ost.

Modningstiden varierer alt efter størrelse, og den blev derfor anset for at indgå i beskrivelsen af produktet. Disse elementer er derfor flyttet fra afsnittet »Fremstillingsmetode« til afsnittet »Beskrivelse af produktet«. Endvidere er en skrivefejl ved kopiering af den nationale tekst i den tidligere registrerede varespecifikation rettet (denne fejl optrådte dog ikke i resumeet og heller ikke i resumeet af den registrerede varespecifikation): Minimumsmodningstiden for »Maroilles«/»Marolles« er ikke fire, men fem uger, dvs. 35 dage. Endvidere forlænges modningstiden for størrelserne Mignon og Quart med syv dage til henholdsvis 28 og 21 dage i overensstemmelse med praksis. Disse modningstider sikrer, at produktets organoleptiske egenskaber og aromatiske mangfoldighed bedre kan komme til udtryk.

Med henblik på at præcisere beskrivelsen af de forskellige ostestørrelser defineres hver størrelse ud over formenes indre dimensioner af tørstoffets samlede vægt samt modningens varighed (som af hensyn til en større præcision beregnes fra dagen for tilsætning af løbe og angives i dage i stedet for uger):

- »Maroilles«/»Marolles«: 360 g, 35 dage
- »Maroilles«/»Marolles« suppleret med Sorbais: 270 g, 28 dage
- »Maroilles«/»Marolles« suppleret med Mignon: 180 g, 28 dage
- »Maroilles«/»Marolles« suppleret med Quart: 90 g, 21 dage.

For at sikre en mere objektiv kontrol angives ostenes dimensioner fremover med formenes indre mål. Kontrollen af ostenes dimensioner kunne vise sig at være upræcis, hvis ostene ændrer form.

Afsnittet »Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område«

De erhvervsdrivendes erklæringsforpligtelser præciseres. Disse ændringer hænger sammen med udviklingen i den nationale lovgivning. Der tages navnlig højde for en identifikation af de erhvervsdrivende med henblik på godkendelsen af deres egnethed til at opfylde kravene i varespecifikationen samt de nødvendige erklæringer om kendskab til og opfølgning og kontrol af de produkter, der skal markedsføres med oprindelsesbetegnelsen.

Afsnittet »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«

Mælkeproduktion — Malkekøernes foder

Ordet »malkekøer« defineres (lakterende køer og goldkøer). Denne definition skal — for at undgå tvivl og lette kontrollen — klart slå fast, hvilke dyr der henvises til med udtrykket »malkekøer« i resten af varespecifikationen.

— Græsning

Græsningen anses for at knytte en stærk forbindelse til det geografiske område, og denne centrale plads understreges gennem en definition af græsningens minimale årlige varighed på 170 dage.

Hver malkeko har et græsningsareal til rådighed på mindst 30 ar, heraf mindst 15 ar som græsareal, idet de resterende 15 ar svarer til enten græsningsareal eller til grønfoder. Disse arealkrav gør det muligt at sikre, at græs udgør en betydelig andel af malkekøernes foder og tager højde for opdelingen af bedrifternes marker og besætningernes størrelse, idet de tilgængelige arealer ikke altid er tilstrækkelige til at nå op på de 30 ar pr. malkeko.

For at tage hensyn til den virkning, græsarealernes mangfoldighed af blomster har på produktets rige aroma, bekræftes det, at bedrifterne i det geografiske område, som producerer mælk til fremstilling af »Maroilles«/»Marolles«, har karakter af kratbevoksning:

— 90 løbende meter hæk pr. ha hovedfoderareal, idet det fastsættes, at en hæk overvejende består af løvtræer.

Hækkene spiller nemlig en rolle for bevarelsen af græsarealerne, idet græsarealerne isoleres og beskyttes mod pludselige temperaturudsving, samtidig med at fugtigheden opretholdes, og blomsterrigdommen, som påvirker mælkenes kvalitet, fremmes. Hækkene giver ligeledes malkekøerne ly for vind og sol.

— Forhold på mindst 0,65 mellem summen af det permanente græsareal og græsarealer i omdrift og hovedfoderarealet med det formål at sikre, at mindst de to tredjedele af hovedfoderarealet består af permanente eller midlertidige græsarealer.

Nogle erhvervsdrivende, som har gjort indsigelse mod en af disse bestemmelser (græsareal på 15 ar pr. malkeko, 90 løbende meter hæk pr. ha, minimumsforhold på 0,65) i den nationale indsigelsesperiode, og som opfylder betingelserne i artikel 15, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012, har en overgangsperiode, som udløber den 30. juni 2020.

— Malkekøernes fodermængde

For at sikre, at foderet er græsaseret, er andelen af græs i fodermængden (beregnet på grundlag af tørstof i grovfoderet) gennemsnitligt på mindst 65 % i græsningsperioden og aldrig under 25 %. Det skal præciseres, at denne andel af græs kan indtages ved græsning, fodring med grønfoder eller fordeling af opbevaret græs med mere end 35 % tørstof.

Tilladt grovfoder er anført. Det svarer til det, som traditionelt bruges i det geografiske område og udgør mindst 60 % af tørstoffet i den samlede dagsration.

Tilskuddet af kraftfoder er begrænset til 1 800 kg tørstof pr. malkeko om året. Varespecifikationen omfatter listen over godkendte bestanddele til dette foder.

— Selvforsyning med foder

For at styrke tilknytningen til det geografiske område præciseres det, at mindst 80 % af tørstoffet i det grovfoder, som årligt indtages af hver malkeko, skal komme fra det geografiske område.

Ostefremstillingen

Denne del er i vid udstrækning suppleret for at beskrive forarbejdningsprocessen for »Maroilles«/»Marolles«. Den sigter mod at præcisere den praksis, som følger af producenterens knowhow, og samtidig afgrænse de målværdier, der kan sikre produktets egenart.

— Den anvendte mælk

For at fjerne enhver anden praksis for behandling af mælk skal de godkendte behandlingsformer for den anvendte mælk præciseres: rå, varmebehandlet eller pasteuriseret. Kun varmebehandlinger er tilladt.

Ifølge den traditionelle fremstillingsmetode, især hvad angår opnåelse af skorpens farve gennem *Brevibacterium linens* (rødkit), er alle farvestoffer forbudt. Det skal også præciseres, at det er tilladt at skumme mælken, men at proteinstandardisering er forbudt: justering af mælkenes sammensætning er begrænset til skumning.

— Forarbejdning

For at begrænse forringelsen af mælkens kvalitet må der højst gå 72 timer fra den første malkning til fremstillingen påbegyndes, hvilket svarer til tilsætning af løbe.

Forarbejdningsprocessen før tilsætningen af osteløbe er beskrevet under iagttagelse af den nuværende praksis, dvs. en forudgående fase med syreudvikling ved tilsætning af overvejende mesofile mælkesyrebakterier og mulighed for at tilsætte specifik modningsflora.

Der er fastsat målværdier ved løbetilsætningen (surhedsgrad mellem 18 og 24 °D, mælketemperatur mellem 32 og 38 °C), fordi de gør det muligt at beskrive forarbejdningsprocessen for produktet.

Osteløbets art præciseres. Det er kalveløbe, hvilket betyder, at løbe af vegetabilsk eller mikrobiel oprindelse er forbudt. De anvendte doser er ligeledes fastlagt: 18-30 ml til 100 l mælk til en osteløbeekstrakt med 520 g/l chymosin.

For at gøre teksten mere tydelig fjernes sætningen »ostemassen deles«, og:

- det tekniske udtryk »det er ikke tilladt at fjerne laktose« tilføjes
- ordet »deles« erstattes af »finskæring i tern«, som med respekt for producenternes knowhow beskriver den anvendte teknik mere præcist. Det anføres ligeledes, at finskæringen finder sted »før formning«.

Ordet »selvafdrypning« fjernes og erstattes af det mere præcise udtryk »afdrypning fra formen (...)«. Der skal gå mindst 16 timer mellem formning og udtagning af formen, og der foretages mindst tre vendinger i et lokale, hvor temperaturen skal være mindst 16 °C. Disse målværdier svarer til den nuværende praksis for afdrypning.

Saltningsfasen beskrives også bedre:

- »Tørsalt« fjernes og erstattes af det mere passende »tørsaltning«, som beskriver saltningsteknikken og ikke saltets art.
- Udformningen af den registrerede varespecifikation kunne give det indtryk, at der var tale om to etaper i saltningsfasen, eller at producenterne anvender forskellige metoder, nemlig: »ved tørsaltning, ved tørsaltning og i saltlage eller kun i saltlage«.

For at gøre beskrivelsen af forarbejdningsteknikken før modning mere fyldestgørende fastlægges varigheden af tørrings-/gæringsfasen før overflytning til modningslageret: mindst 48 timer. I overensstemmelse med praksis skal det præciseres, at denne fase gennemføres i et lokale, der er særligt indrettet til denne første afsyring af overfladen gennem gær- og skimmelvækst, som er en betingelse for en vellykket anden modningsfase med udvikling af rødkit.

Modning

For at fastlægge modningsbetingelserne og således bidrage til at opnå produktets egenart fastsættes følgende:

- Modningslagerenes overfladebelægning beskrives: nøgne mursten, nøgne sten eller hygiejnisk inerte materialer
- Modningsbetingelserne i overensstemmelse med aktuel praksis defineres: fugtighed på mindst 90 % og temperaturer mellem 9 og 16 °C
- Behandlingen af ostene beskrives: som minimum en børstning og herefter alt efter produktets udvikling børstning og/eller vask med en saltopløsning eventuelt tilsat overfladebakterier, der overvejende består af *Brevibacterium linens*. Bestemmelsen »skorpen vaskes flere gange med saltvand« fjernes, da overfladebehandlingen er beskrevet mere præcist.

Bestemmelsen »Alt efter ostens størrelse varer modningen mindst to uger for de små størrelser op til mindst fire uger.« fjernes, da modningsvarigheden for hver størrelse er anført i kapitel 2 »Beskrivelse af produktet«.

Bestemmelsen »Det orange udseende, der opstår under denne modning, skyldes udelukkende naturligt rødkit« fjernes, da det præciseres i punktet »Ostefremstillingen — anvendt mælk«, at farvestoffer er forbudt, og »naturligt rødkit« er i øvrigt anført (»*Brevibacterium linens*«).

Afsnittet »Mærkning«

Henvisningen til INAO's logo fjernes og erstattes med forpligtelsen til at anbringe EU's BOB-symbol.

Det præciseres, at der ud over de mærkningsregler, som gælder for ost i almindelighed, ikke må angives andre benævnelser eller betegnelser sammen med oprindelsesbetegnelsen med undtagelse af varemærker eller supplerende udtryk, idet disse skal bruges under overholdelse af betingelserne i afsnittet »Beskrivelse af produktet«.

Afsnittet »Andet«

Henvisninger vedrørende kontrolorganet: navn og kontaktoplysninger på de officielle organer ajourføres.

Krav i nationale bestemmelser: I overensstemmelse med den førnævnte nationale reform af systemet for kontrol med beskyttede oprindelsesbetegnelser tilføjes en oversigt over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, samt evalueringsmetoden.

ENHEDSDOKUMENT

»MAROILLES«/»MAROLLES«

EU-nr.: FR-PDO-0217-01378 — 28.9.2015

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Maroilles«/»Marolles«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Maroilles«/»Marolles« er en blød ost, der udelukkende fremstilles af komælk, med en ensartet orangerød vasket skorpe, kvadratisk, idet en let hvælvet form accepteres. Der kan ses mærker fra ristene på siderne. Ostemassen er flødefarvet og har mindre huller fra æltning og gæring, og den er blød ved berøring.

»Maroilles«/»Marolles« er firkantet med en kantlængde på 12,5-13 cm (formenens indvendige mål) og fås i forskellige størrelser med supplerende benævnelser: Sorbais: 12-12,5 cm, Mignon: 11-11,5 cm og Quart: 8-8,5 cm.

Minimumsmodningstiden fra løbetilsætningsdagen er:

— 35 dage for »Maroilles«/»Marolles«

— 28 dage for »Maroilles«/»Marolles« suppleret med Sorbais og for »Maroilles«/»Marolles« suppleret med Mignon

— 21 dage for »Maroilles«/»Marolles« suppleret med Quart.

Den har et fedtindhold på mindst 45 g pr. 100 g ost efter fuldstændig tørring og et tørstofindhold på 50 g pr. 100 g ost, dvs. et fedtindhold på mindst 22,5 g pr. 100 g ost.

»Maroilles«/»Marolles« har en vedvarende duft af kælder, fugtig mursten og underskov, let ammoniakagtig og en let saltet mælkeagtig smag med en syrlighed i massen samt en let bitterhed, smag af koaguleret mælk (efter den minimale modningsperiode), af hasselnød og noter af løg. Ved langvarig modning bliver dens smag kraftigere og mere karakteristisk.

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

Malkekøerne græsser mindst 170 dage om året og har mindst 30 år til rådighed pr. ko, hvoraf mindst 15 år er på græsareal, resten kan tilføres i form af høstet græs.

I græsningsperioden udgør andelen af græs mindst 65 % i gennemsnit af tørstoffet i grovfoderet. På årsbasis skal andelen af græs i den daglige fodermængde være mindst 25 % af tørstoffet i grovfoderet.

Den supplerende tilførsel af kraftfoder er begrænset til 1 800 kg tørstof pr. malkeko om året.

Mindst 80 % af tørstoffet i grovfoderet stammer fra det geografiske område. De øvrige råvarer bestemt til foder til malkekøer kan ligeledes komme fra området, navnlig når bedrifterne dyrker afgrøder. Da det geografiske område imidlertid er ret lille, og bedrifterne ikke producerer alle disse råvarer, kræves det ikke, at kraftfoderet hidrører fra det geografiske område. For en årlig indtagelse på ca. 7 000 kg tørstof pr. malkeko, heraf 1 800 kg kraftfoder, er andelen af foder fra det geografiske område mindst 59 %.

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

Mælkeproduktionen, fremstillingen og modningen af ostene skal ske i det geografiske område som beskrevet i punkt 4 i enhedsdokumentet.

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

—

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

Etiketten skal være mærket med oprindelsesbetegnelsen skrevet med bogstaver, der er mindst to tredjedele så store som de største bogstaver på etiketten, samt Den Europæiske Unions BOB-logo.

Eventuelt supplerende benævnelser skal stå tæt på produktets navn.

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

Departementet Nord: Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaufort-sur-Sambre, Beurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisies, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Doullers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étroeungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrines, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegnies, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies og Willies.

Departementet Aisne: Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autrepes, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunehamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lambercy, Dohis, Dorengt, Englancourt, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La-Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Thiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Papeux, Parfondeval, Plomion, Prisces, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty og Wimpy.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område »Maroilles«/»Marolles« svarer til Thiéraches naturlige område, der ligger syd for arrondissementet Avesnes (departementet Nord) og nord for arrondissementet Vervins (departementet Aisne). Landskabet er meget specielt med rigtig kratbevoksning mellem sletten i Nord og kalkplateauet i Picardie. Thiéraches identitet er tæt knyttet til græsarealer afgrænset af hække.

Thiérache er kendetegnet ved mellemstore bakker med korte, stejle skrånninger dækket af græsområder og skov (bl.a. ask og bøg) og rigelige nedbørsmængder (over 900 mm om året). De anerkendte geologiske formationer er mergel fra cenoman og løsslignende lerholdigt silt, som er substrater, der bevarer en relativt konstant fugtighed og temperatur. På disse lerede, fede og uigennemtrængelige jorde er der foretaget floristiske undersøgelser, der viser tilstedeværelsen af en rig og mangfoldig flora.

Thiérache ligger vidt åben for vestenvinden, som bringer store nedbørsmængder, og er så meget desto mere fugtig, fordi jordbunden er uigennemtrængelig for vand, hvilket er gunstigt for græsset. Væksthastigheden er dog ikke konstant, hvilket giver en uregelmæssig høst.

Allerede i 1930 gjorde Albert Ledant i nationalkongressen for mejeribrug opmærksom på »de særlige naturbetingelser i Thiérache og især områdets undergrund og fugtige klima, der sikres og reguleres af de store skove, den udbredte græsbevoksning, de mange læmuligheder på grund af hækkene (...)«.

Vedrørende menneskelige faktorer er »Maroilles«/»Marolles« uden tvivl knyttet til abbediet Saint-Humbert de Maroilles, som blev grundlagt i det syvende århundrede, og hvis besiddelser hovedsagelig var beliggende i de nuværende arrondissementer Avesnes og Vervins.

Det nittende århundrede var præget af en udvikling af husdyrbrug i Thiérache og udbredelse af græsdrift, som indebærer, at dyrkningsarealer omlægges til græsarealer, som delvis indhegnes af hække. Da forsyningerne af hø høstet på græsarealerne var uregelmæssige, benyttede landbrugerne i Thiérache, de såkaldte »herbagere« (betegnelse for »græsbaseerede opdrættere«), andre former for lokalt produceret foder (halm og siden majs) samt foder baseret på biprodukter fra den lokale landbrugs- og fødevarerproduktion, f.eks. mask og bærmølle fra ølproduktion, rødder af julesalat og roeffald. I dag kendetegnes opdræt af malkekøer, hvis mælk er beregnet til fremstilling af »Maroilles«/»Marolles«, stadig ved disse karakteristika.

Fremstillingen af »Maroilles«/»Marolles« skete oprindeligt udelukkende på gårdene. Gårdene var udstyret med fugtige, sydvestvendte, ventilerede og tempererede kældre i mursten og undertiden i belgisk granit. Disse betingelser var gunstige for udviklingen af rødskit på de oste, der blev fremstillet på bedriften. Fra slutningen af det 19. århundrede har der været modningsvirksomheder, som køber umodne oste på de lokale markeder eller på gården og modner dem færdig i deres egne kældre. I vore dage gælder disse miljøforhold i kældrene stadig eller reproduceres i mere moderne anlæg. Modningsvirksomhederne sørger for en konstant behandling, børstning og/eller vask (med mere eller mindre saltet vand, med eller uden syrebakterier) alt efter ostens udvikling for at fremskynde indpodning og udvikling af syrebakterier og undgå, at skimmelsvampene (især blå) bliver på overfladen.

Produktets egenart

»Maroilles«/»Marolles« er en blød fermenteret ost med vasket skorpe, kvadratisk med en kantlængde på 12,5-13 cm. Den findes også i mindre størrelser: Sorbais, Mignon og Quart.

»Maroilles«/»Marolles« er kendetegnet ved:

- en ensartet orangerød skorpe
- en ostemasse, der er blød ved berøring
- en vedvarende karakteristisk og let ammoniakagtig duft
- en let saltet mælkeagtig smag med en syrlighed i massen samt en let bitterhed, smag af koaguleret mælk (efter den minimale modningstid), af hasselnød og noter af løg. Disse egenskaber bliver mere udtalte og karakteristiske ved en længere modning.

Årsagssammenhæng

De særlige kendetegn i naturmiljøet i det geografiske område forklarer den permanente græsning, også i sommerperioden, men ligeledes jordens ringe bæreevne i visse perioder, hvor græsning er vanskelig. Den regelmæssige og rigelige nedbør gør det vanskeligt at høste og opbevare græsset. Til trods for disse begrænsninger er Thiérache fortsat en region, der er specialiseret i mælkeproduktion. De andre lokale foderproduktioner gør det muligt at ernære køerne i de perioder, hvor græsset ikke er tilgængeligt eller til rådighed i tilstrækkelige mængder. Kratbevoksningen er ideel til foderproduktion og kvægopdræt med græsning. Hækkene beskytter mod de pludselige temperaturudsving og gør det muligt at bevare fugtigheden. De spiller desuden en rolle for græsarealernes blomsterrigdom og påvirker dermed ostens kvalitet.

»Maroilles«/»Marolles« karakteristiske firkantede form er et resultat af de traditionelle firkantede forme, som blev fremstillet af det hårde ved fra træerne i det geografiske område (bøg, ask osv.), som ikke så let kan bøjes, i modsætning til træsorter, der anvendes i andre osteregioner, hvor der er udviklet runde oste.

Det fugtige klima i det geografiske område, som gør det muligt at opretholde et særligt miljø i modningskældrene, fremmer sammen med modningsvirksomhedernes viden om behandling af ostene en ensartet orangerød skorpe på grund af rødskitten og bidrager til udviklingen af den smag og duft, der er karakteristisk for »Maroilles«/»Marolles«.

»Maroilles«/»Marolles« er derfor en original ost, der er knyttet til sit område, som det bekræftes i præmisserne til dommen af 17. juli 1955 fra byretten i Château-Thierry: »(...) værdien i osten, der fremstilles i denne region, ligger derfor i råmælken, den særlige bakterieflora i regionen og modningskældrene, der er specielle på grund af undergrunden, så der kan laves en ost med et særligt udseende og en smag, som det er umuligt at fremstille i en anden region.«

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i henhold til artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 176/09)

Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN MINDRE ÆNDRING

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

»VULTURE«

EU-nr.: IT-PDO-0105-01390 — 21.10.2015

BOB (X) BGB () GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture (konsortium for beskyttelse af Vulture ekstra jomfruolivenolie BOB),

Via Piano di Chiesa,

85027 Rapolla (PZ)

ITALIEN

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringerne

— Beskrivelse af produktet

— Bevis for oprindelse

— Produktionsmetode

— Tilknytning

— Mærkning

— Andet: Henvisninger til inspektionsorgan tilføjet

4. Type ændring

— Ændring — der kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.

— Ændring — der kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.

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

— Ændring — der kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret GTS.

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

Sort

Sætningen:

»Vulture ekstra jomfruolivenolie BOB fremstilles ved presning af følgende sorter: mindst 70 % skal stamme fra sorten »Ogliarola del Vulture«. Derudover kan anvendes følgende sorter: »Coratina«, »Cima di Melfi«, »Palmarola«.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

»Provenzale«, »Leccino«, »Frantoio«, »Cannellino« og »Rotondella« i enkelt- eller blandingskultur. Deres andel må ikke overstige 30 %.

erstattes med følgende:

»Vulture ekstra jomfruolivenolie BOB fremstilles ved presning af følgende sorter: mindst 60 % skal stamme fra sorten »Ogliarola del Vulture«. Derudover kan anvendes følgende sorter: »Coratina«, »Cima di Melfi«, »Palmarola«, »Provenzale«, »Leccino«, »Frantoio«, »Cannellino«, »Rotondella«, »Nocellara« og »Laudolia« i enkelt- eller blandingskultur. Deres andel må ikke overstige 40 %.

Den andel af sorten »Ogliarola del Vulture«, der skal anvendes i fremstillingen af »Vulture« olivenolie, reduceres fra 70 % til 60 % af den samlede masse. Andelen af andre sorter, der kan anvendes i fremstillingen af olien »Vulture« BOB, øges derfor fra 30 % til 40 %. Desuden tilføjes sorterne Nocellara og Laudolia til de sorter, der kan anvendes inden for grænsen på 40 %.

Denne ændring tager højde for behovet for at udnytte al olivendyrkning i området og er begrundet i den omstændighed, at mange års analyse af olie fremstillet i det geografiske område udført af både Potenza Handelskammer, inspektionsorganet og Basilicata Universitet har vist, at de nye andele ikke påvirker kvaliteten af »Vulture« olivenolie. Oliens kendetegn er sikret, fordi sorten Ogliarola del Vulture med 60 % stadig udgør den største andel.

Tilføjjelsen af de to sorter Nocellara og Laudolia gør det muligt at opnå en bedre udnyttelse af det samlede areal, hvor der dyrkes oliven i det geografiske område, samtidig med at produktets vigtige kendetegn kan bevares.

Syreindhold

Syreindholdet, udtrykt som oliesyre, reduceres fra $\leq 0,5\%$ til $\leq 0,38\%$.

Forbedringer i produktionsmetoder og -processer i de seneste år har gjort det muligt at reducere denne grænse og dermed forbedre oliens kvalitet.

Peroxidtal

Peroxidtallet (mEq O₂/kg) reduceres fra ≤ 11 til ≤ 10 for at forbedre oliens kvalitet.

Også her har nylige forbedringer i produktionsmetoder og -processer gjort det muligt at reducere peroxidgrænsen og dermed forbedre oliens kvalitet.

Organoleptisk vurdering

Følgende udgår:

»tomat: median 4-6«.

Denne ændring er nødvendig, fordi flere års kontroller og analyser har vist, at dette kendetegn ikke altid forekommer i den organoleptiske vurdering af olien, selv om varespecifikationen er blevet overholdt. Det blev højst sandsynligt medtaget i specifikationen ved en fejltagelse på grundlag af analyser udført på et ikke-repræsentativt antal prøver og år, idet der ikke blev taget højde for udsvinget på grund af forskellige produktionsår.

Bevis for oprindelse

Følgende sætninger tilføjes:

Planterne af sorten Ogliarola del Vulture og andre sorter kan både forekomme på et jordstykke, der svarer til en matrikel, og på jordstykker, der er fordelt på forskellige parceller, som tilhører den samme eller flere olivendyrkere.

Hvis der er flere olivendyrkere, skal de indgive en fælles ansøgning for at deltage i kontrolsystemet, indsamle olivenene den samme dag og levere olivenene til den samme mølle for at muliggøre og fremme kontroller.

Det gøres således klart, at den påkrævede fordeling af sorter kan opfyldes ikke kun med en enkelt parcel, men også med forskellige parceller, som tilhører en eller flere olivendyrkere. Hvis der er flere olivendyrkere, skal de indgive en fælles ansøgning for at deltage i kontrolsystemet, indsamle olivenene den samme dag og levere olivenene til den samme mølle for at muliggøre og fremme kontroller. Der er for nylig plantet olivenlunde med andre sorter end Ogliarola del Vulture, og disse sorter forekommer derfor generelt ikke blandt oliventræer af sorten Ogliarola del Vulture, men på andre jordstykker. Dette gjorde det nødvendigt at tilpasse høst- og formalingskravene.

Produktionsmetode

Sætningen:

»Der må højst produceres 8 tons oliven pr. ha.«

erstattes med følgende:

»Der må højst produceres 8 tons pr. ha plus 20 % i rekordår.«

Grunden til denne ændring er, at en maksimumproduktion på 8 tons er rimelig i normale år, men har vist sig at være til skade for producenter i rekordår, også i betragtning af, at olivenproduktion er baseret på år med skiftende høstudbytte.

Analysen foretaget i de seneste år har vist, at en produktionsstigning på 20 % i rekordår ikke påvirker de kvalitetsmæssige kendetegn for »Vulture« olie, men gør det muligt at bevare dem i overensstemmelse med varespecifikationen.

Mærkning

Sætningen:

»Betegnelsen »Vulture« har følgende skriftegenskaber:

- skrifttype: Korinna normal
- skriftstørrelse (yderkant): 24,3
- skriftens forgrundsfarve: guld 872 U
- skriftstørrelse (inderkant): 17,9
- skriftens skyggefarve: Pantone 8 580 cv
- skriftens kantfarve: Pantone 8 580 cv



erstattes med følgende:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vulture« skal optræde på etiketten med tydelig og uudslettelig skrift i farver, der står i stærk kontrast til etikettens farve, således at den fremstår tydeligt blandt de andre oplysninger, der skal anføres på etiketten, ved at bruge følgende logo med skrifttypen Sabon fed:

VULTURE DOP «

Denne ændring tager højde for, at producenterne har behov for et mere effektivt logo til kommunikations- og markedsføringsformål.

Følgende sætning tilføjes:

»Mærkningen skal omfatte de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivning og handelspraksis, samt produktionsåret og produktionspartiet.«

Denne ændring tager højde for behovet for at tilpasse varespecifikationen til eventuelle forskriftsmæssige ændringer.

Andet:

Følgende tilføjes:

»Produktets overensstemmelse med varespecifikationen kontrolleres af inspektionsorganet i henhold til de gældende EU-bestemmelser. Det valgte offentlige inspektionsorgan er Potenza Handelskammer, e-mail segreteriagenerale@pz.camcom.it — pec — ccia.potenza@pz.legalmail.it — tlf. +39 097141211 — fax +39 0971412226.«

Henvisninger til inspektionsorganet, som ikke var medtaget i den nuværende varespecifikation, er således blevet tilføjet.

ENHEDSDOKUMENT

»VULTURE«

EU-nr.: IT-PDO-0105-01390 — 21.10.2015

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Vulture«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

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

Kategori 1.5. Olie og fedtstoffer (smør, margarine, olie osv.)

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

Ved emballeringen skal »Vulture« ekstra jomfruolivenolie BOB have følgende kendetegn:

1 — Fysisk-kemiske egenskaber

Syreindhold udtrykt som oliesyre: $\leq 0,38\%$ Peroxidtal (mEq O₂/kg): ≤ 10 Polyphenoler i alt: ≥ 150 K232: $\leq 2,0$

2 — Organoleptiske egenskaber

Farve: ravfarvet-gul med grønt skær

Aroma/smag:

frugtagtig: median 4-6, af og til med strejf af slået græs

bitter: lav/moderat, median 2-6

skarp: lav/moderat, median 2-6.

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

»Vulture« ekstra jomfruolivenolie BOB fremstilles ved at presse frugt fra følgende sorter: sorten »Ogliarola del Vulture«, som skal udgøre mindst 60 % af den samlede masse, og forudsat at de udgør højst 40 %, enten alene eller sammen: »Coratina«, »Cima di Melfi«, »Palmarola«, »Provenzale«, »Leccino«, »Frantoio«, »Cannellino«, »Rotondella«, »Nocellara« og »Laudolia«.

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

Alt arbejde i forbindelse med BOB-produktet »Vulture«, dvs. produktionen og forarbejdningen af olivenene og opbevaringen af olien, skal finde sted i produktionsområdet.

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

Emballeringen kan finde sted i eller uden for produktionsområdet, men overvågning og sporbarhed skal sikres i alle tilfælde ved at anføre en henvisning til oliepartiet og den oliemølle, der har produceret den, i transportdokumentationen.

Olien skal markedsføres i glasbeholdere eller dunke med et rumindhold på højst 5 liter. Produktet kan også emballeres i enkelt dosisposer.

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

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vulture« skal optræde på etiketten med tydelig og uudslettelig skrift i farver, der står i stærk kontrast til etikettens farve, således at den fremstår tydeligt blandt de andre oplysninger, der skal anføres på etiketten, ved at bruge følgende logo med skrifttypen Sabon fed:

VÙLTURE DOP

Ordene »olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta« (»ekstra jomfruolivenolie med beskyttet oprindelsesbetegnelse«) eller »olio extravergine di oliva DOP« (»BOB ekstra jomfruolivenolie«) kan tilføjes.

Mærkningen skal omfatte de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivning og handelspraksis, samt produktionsåret og produktionspartiet.

Det er ikke tilladt at tilføje en beskrivelse, som ikke udtrykkeligt er fastsat i varespecifikationen, til betegnelsen, men det er tilladt at tilføje »olio imbottigliato dal produttore all'origine« (»olie fyldt på flaske af producenten på produktionsstedet«) eller »olio imbottigliato nella zona di produzione« (»olie fyldt på flaske i produktionsområdet«), hvis olien er fyldt på flaske af en tredjepart.

Der kan henvises til bedrifter, firmabetegnelser og private varemærker, forudsat at der ikke er risiko for at vildlede forbrugeren.

Det er tilladt at påføre en henvisning eller et logo, der angiver, at olien er produceret økologisk, hvis dette er tilfældet.

Når produktet emballeres i enkelt-dosisposer, skal den beskyttede oprindelsesbetegnelse, partinummet, produktionsåret og et serienummer tildelt af inspektionsorganet anføres på det.

Det er tilladt at anvende sekundære etiketter og flaskehalsmærker fra emballagevirksomhederne.

4. Afgrænsning af det geografiske område

De oliven, der anvendes til at fremstille »Vulture« ekstra jomfruolivenolie BOB, skal produceres og forarbejdes inden for de administrative grænser for følgende kommuner: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra og Venosa.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det afgrænsede geografiske område er kendetegnet ved og kendt under navnet Monte Vulture, som er en udsøkt vulkan i den centrale del af de sydlige Appenniner, ca. 60 km fra havet. De olivenlunde, der anvendes til fremstilling af »Vulture« olie, ligger på de østlige og sydøstlige skrånninger af Monte Vulture, da bjerget påvirker mikroklimaet og beskytter dem mod de kolde vintervinde. Det afgrænsede område ligger 400-700 m over havets overflade og har et særligt, karakteristisk kontinentalt mikroklima med vintre, der almindeligvis er lange og kolde, og somre, der er korte og ofte tørre.

Nedbørsmængden er gennemsnitligt på 750 mm om året, og den når op på 1 000 mm i de områder, der ligger længst inde i landet. Den falder hovedsageligt om efteråret og vinteren med en betydelig mængde ved forårets begyndelse, selv om der ikke er mangel på nedbør længere henne på foråret og sommeren.

Den gennemsnitlige årlige temperatur ligger mellem 14 °C og 15 °C, og de koldeste måneder er januar og februar. I disse måneder er den gennemsnitlige temperatur 4-6 °C, og den falder ofte til under nul. Disse klimaforhold er på grænsen af forhold, hvor oliventræer kan overleve. I områdets højeste del grænser olivenlundene da også op til områder, hvor der dyrkes kastanjer. Som mange forfattere har påpeget, fører det ret kolde klima i produktionsområdet til et højere polyphenolindhold i olien. Den vulkanske jord er yderst frugtbar, fordi den stammer fra vulkansk leucituf, som har et rigt indhold af phosphorpentoxid, potaske og kalksten samt et indhold af godt organisk stof (ca. 6 %). Forskning udført af Basilicata Universitet, Metapontum Agrobios og den regionale instans for landbrug og udvikling af landdistrikter viser, at jorden i Vulture-området har et højt indhold af ombytteligt kalium (i gennemsnit højere end 450 ppm), ombytteligt kalcium (i gennemsnit højere end 3 000 ppm) og ombytteligt magnesium (i gennemsnit højere end 170 ppm). Kaliummet i træerne findes primært i cellehulrummene i ionisk form. Det er vigtigt for dannelsen af kulhydrater og proteiner og processerne med assimilation, respiration og vandbevægelse i træerne. En anden faktor, der kendetegner området og betegnelsen, er tilstedeværelsen af sorten »Ogliarola del Vulture«, som er en hjemmehørende sort, der gennem århundreder har formet sig naturligt og med hjælp fra olivendyrkerne, og som nu dækker det afgrænsede geografiske område. Sorten har ikke kunnet sprede sig til højreliggende områder på grund af de strenge vintre eller til de varmere områder på grund af tilstedeværelsen af mere ydedygtige sorter med stærkere træer, som er mere modstandsdygtige over for høje temperaturer. Forskellige forfattere har påvist, at der er en sammenhæng mellem en sorts oprindelse og dens temperatortolerance: hjemmehørende arter fra koldere områder udviser en lavere tolerance over for høje temperaturer, mens sorter, der er hjemmehørende på varmere steder, er mere tolerante og omvendt. Derfor dækker sorten Ogliarola del Vulture kun produktionsområdet for »Vulture« BOB-olie. I Vulture-området er oliventræet ikke kun en produktiv ressource, men også et element, der kendetegner områdets landskab og miljømæssige identitet, og som yder beskyttelse mod de vejrrelaterede katastrofer, som desværre ofte rammer området. Via deres placering på de udsatte østlige og sydlige skrånninger af Monte Vulture vokser oliventræerne på skrånende områder, og deres jordbeskyttende virkning er lige så vigtig som virkningen af bjergets skovområde. De hjælper med andre ord med at beskytte områdets hydrogeologiske stabilitet og bosteder for mennesker ved at vokse på jord, som fordi den skråner, ikke kan anvendes til andre

former for dyrkning. Oliventræet har været til stede i Vulture-området siden oldtiden, som en lang række historiske dokumenter i det statslige arkiv i Potenza viser, hvor man opbevarer forskellige statistikker og historiske rapporter, som beskriver området og dyrkningen af oliventræer. Dokumentationen viser, at olivendyrkning og produktion af olivenolie i Vulture-området går langt tilbage i tiden og med tiden har fået stigende betydning i forbindelse med områdets økonomi.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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

eller:

ved at gå direkte til det italienske fødevarer- og skovministeriums hjemmeside (www.politicheagricole.it) og klikke på »Prodotti DOP e IGP« (øverst til højre), derefter på »Prodotti DOP IGP e STG« (i venstre side) og til sidst 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