



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

60. årgang

29. april 2017

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2017/C 137/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8434 — Emil Frey France/PGA) ⁽¹⁾ 1

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2017/C 137/02 Euroens vekselkurs 2

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2017/C 137/03 Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾ 3

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

ANDET

Europa-Kommissionen

2017/C 137/04	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	4
2017/C 137/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	9

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8434 — Emil Frey France/PGA)****(EØS-relevant tekst)**

(2017/C 137/01)

Den 25. april 2017 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32017M8434. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

28. april 2017

(2017/C 137/02)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,0930	CAD	canadiske dollar		1,4914
JPY	japanske yen		121,76	HKD	hongkongske dollar		8,5004
DKK	danske kroner		7,4383	NZD	newzealandske dollar		1,5897
GBP	pund sterling		0,84473	SGD	singaporeanske dollar		1,5258
SEK	svenske kroner		9,6318	KRW	sydkoreanske won		1 243,69
CHF	schweiziske franc		1,0831	ZAR	sydafrikanske rand		14,4899
ISK	islandske kroner			CNY	kinesiske renminbi yuan		7,5367
NOK	norske kroner		9,3243	HRK	kroatiske kuna		7,4640
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah		14 568,60
CZK	tjekkiske koruna		26,922	MYR	malaysiske ringgit		4,7447
HUF	ungarske forint		312,38	PHP	filippinske pesos		54,763
PLN	polske zloty		4,2224	RUB	russiske rubler		62,1061
RON	rumænske leu		4,5348	THB	thailandske bath		37,785
TRY	tyrkiske lira		3,8756	BRL	brasilianske real		3,4718
AUD	australske dollar		1,4629	MXN	mexicanske pesos		20,7500
				INR	indiske rupee		70,2615

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

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2017/C 137/03)

1. Den 20. april 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved TPG (»TPG«, USA) og Oaktree Capital Group Holdings GP (»Oaktree«, USA) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over hele Iona Energy Company (UK) Limited (»Iona«, Det Forenede Kongerige), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - TPG: er en global privat investeringsvirksomhed, der forvalter forskellige fonde, der investerer i et bredt udsnit af virksomheder gennem opkøb og selskabsomstrukturering
 - Oaktree: er en global investeringsforvaltningsvirksomhed, der beskæftiger sig med alternative og utraditionelle investeringer, og som specialiserer sig i kreditinstrumenter
 - Iona: ejer og udnytter oliefelterne Orlando og Kells i Nordsøen.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2017/C 137/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse 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
OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

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

»LIMONE COSTA D'AMALFI«

EU-nr.: PGI-IT-02185 — 26.9.2016

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

CONSORZIO DI TUTELA LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P.

Adresse: C.so Regina 71
84010 Maiori (SA)
ITALIEN

E-mail: info@limonecostadamalfiigp.com — limonecostadamailfiigp@pec.it

Sammenslutningen Consorzio di tutela »Limone Costa di Amalfi« IGP har beføjelse til at indgive anmodninger om ændringer i henhold til artikel 13, stk. 1, i bekendtgørelse nr. 12511 af 14. oktober 2013 udstedt af det italienske landbrugsfødevarer- og skovbrugsministerium.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☒ Andet [salgsemballage, lovgivningsmæssig ajourføring, korrektion af stednavne]

4. Type ændring(er)

- ☒ 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.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☐ 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)

Beskrivelse af produktet

Artikel 6 i den nuværende varespecifikation

Det præciseres, at den udbytteprocent, som er angivet i punktet om frugtkødet, vedrører saftindholdet. Der er tale om en omformulering, idet ordet »saft« ved en fejl var blevet udeladt i den gældende udgave af varespecifikationen, mens det findes i punkt 4.2 i det resumé, der blev offentliggjort i EU-Tidende (EFT C 282 af 5. oktober 2000). Ændringen indebærer ikke nogen ændring af selve beskrivelsen af produktet.

— Følgende afsnit:

»frugtkødet har et meget stort saftindhold (mindst 25 %), syreindholdet er højt (mindst 3,5 g/100 ml), saften har en svagt gullig farve«.

affattes således:

»frugtkødet har en svagt gullig farve og et meget stort saftindhold (mindst 25 %) og syreindholdet er højt (mindst 3,5 g/100 ml)«.

Produktionsmetode

Artikel 4 i den nuværende varespecifikation

— Følgende afsnit:

»Ifølge den traditionelle dyrkningsmetode støttes træerne af en struktur bestående af træstolper, fortrinsvis af kastanjetræ (mindst 180 cm høje), som eventuelt overdækkes for at beskytte træerne mod vind og vejr eller for at sikre frugternes gradvise modning.«

affattes således:

»Ifølge den traditionelle dyrkningsmetode anvendes der ved dyrkningen af træerne støttestrukturer bestående af støttepæle af kastanjetræ og/eller andre bionedbrydelige materialer, således at landskabets udseende bevares (mindst 180 cm ved udskiftning), som overdækkes for at beskytte træerne mod vind og vejr eller for at sikre frugternes gradvise modning.«

Den socioøkonomiske udvikling på verdensplan og udviklingen i turismen i produktionsområdet for »Limone Costa d'Amalfi« har medført, at skovdriften er blevet opgivet. Denne faktor har haft betydning for produktionsteknikkerne i forbindelse med fremstillingen af støttepælene af afbarket kastanjetræ, der anvendes til opførelse af den overdækning der skal beskytte citrontræerne. Med henblik på at nedbringe produktionsomkostningerne er man gået bort fra de traditionelle teknikker til fremstilling af støttepælene, hvilket har bevirket, at træets kvalitet og holdbarhed er ringere end tidligere, idet holdbarheden i visse tilfælde er kortere end afskrivningsperioden i forbindelse med indkøb og opsætning af stolperne. Derfor er det nu muligt i stedet for træstolperne at anvende pæle fremstillet af bionedbrydelige materialer, som ikke ændrer det nuværende landskab, der udgøres af citronehaverne. Anvendelsen af mere holdbare bionedbrydelige materialer vil medføre et fald i de faste omkostninger, der vil kunne skabe et incitament til at dyrke citrontræer. Sidst, men ikke mindst øges sikkerheden på arbejdspladsen yderligere ved, at der anvendes andre pæle end træstolper, navnlig når der arbejdes i toppen af citrontræerne.

Behovet for at præcisere pælens højde i sætningen om deres »udskiftning« hænger sammen med jordens særlige karakter på Amalfikysten, der bevirker, at pælene har tendens til med tiden at synke omkring 10-20 cm, enten på grund af vægten af den struktur, som citrontræernes grene støttes på eller på grund af selve jordens permeabilitet.

Fjernelsen af ordet »eventuelt« skyldes den betydning som beskyttelsesoverdækningen har for produktionen af den beskyttede geografiske betegnelse »Limone Costa di Amalfi«. Disse overdækninger beskytter citrontræerne mod vejr og vind (kulde, frost, hagl), og anvendelsen af dem kan således ikke anses for at være valgfri.

— Følgende sætning:

»Beplantningstætheden må ikke overstige 800 træer pr. hektar.«

ændres således:

»Beplantningstætheden må ikke overstige 1 200 træer pr. hektar.«

Denne ændring blev besluttet efter, at man på stedet havde konstateret, at antallet af træer pr. hektar hang sammen med terrassernes størrelse og form. Terrasserne har meget forskellige og meget uregelmæssige geometriske former. På grund af denne uregelmæssighed er antallet af træer pr. hektar meget forskelligt, da landbrugeren er nødt til at udnytte selv det mindste stykke jord.

Beplantningstætheden pr. hektar afhænger af, hvor meget bakkerne skråner, hvilket ofte er bestemmende for terrassernes størrelse. I produktionsområdet vokser træerne, hvis dyrkningsform er »tilpasset« terrassetypen, enten horisontalt med en såkaldt åben krone eller vinkelret på terrassens længde. Citrontræer, der er plantet på denne måde, dyrkes ved hjælp af skrå stolper, som forbinder to terrasser med hinanden, og som støtter på vandrette tværstolper nedenunder, hvorved udviklingen af hovedgrenene på overdækningens struktur fremmes.

Denne teknik gør det muligt at øge antallet af træer pr. hektar til 1 200, samtidig med at frugternes kvalitet og deres overensstemmelse med kravene i varespecifikationen sikres.

— Følgende sætning indsættes for at tydeliggøre den ældste sort, der skal anvendes til produktion af »Limone Costa d'Amalfi«.

»Den sort, der skal anvendes ved nyplantning, genplantning eller ompodning, skal udelukkende være »Sfusato Amalfitano«, der er certificeret af planteskoler, der er godkendt af regionen Campanien og anerkendt af plantesundhedstjenesten.«

— Følgende sætning:

»Afhængigt af især vejrforholdene i årets løb forbeholder regionen Campanien sig dog ret til at ændre disse krav i henhold til sine egne bestemmelser.«

slettes, for den er ikke i overensstemmelse med gældende lovgivning.

— Følgende sætning:

»Der må højst produceres 25 tons citroner pr. hektar i renkultur eller blandet kultur (i dette tilfælde er der tale om en vægtet produktion) i forbindelse med denne beskyttelsesbetegnelse.«

ændres således:

»Der må højst produceres 35 ton citroner pr. hektar i renkultur eller blandet kultur (i dette tilfælde er der tale om en vægtet produktion) i forbindelse med denne beskyttelsesbetegnelse.«

Forbedringen af dyrkningsbetingelserne for citrontræer takket være kendskabet til træets fysiologi, erhvervelsen af større kompetencer med hensyn til dyrkningsteknik og landbrugsmæssig forvaltning af citronhaverne, en bedre styring af kunstvandingsystemet med henblik på at øge dets effektivitet samt ansættelsen af meget kompetente og kvalificerede arbejdstagere muliggør en bedre forvaltning af citronhaven og en øget produktion i forhold til varespecifikationen, der er udarbejdet i 1990'erne. Den fastsatte grænse på 35 ton pr. hektar påvirker på ingen måde plantens fysiologi eller frugtens kvalitet.

Andet

Artikel 7 i den nuværende varespecifikation

— Den geografiske afgrænsning af det område, hvori citronerne skal behandles og forarbejdes, udgår, således at produktet, der ofte anvendes som ingrediens i forarbejdede produkter, kan markedsføres mere bredt. Følgelig udgår sætningen i punkt 3 i nævnte artikels sidste afsnit:

»Behandlingen og/eller forarbejdningen af citronerne skal udelukkende finde sted i de kommuner, der er anført i artikel 3 i denne varespecifikation.«

Emballering:

— Følgende sætning:

»Citronerne sælges i en stiv emballage med et indhold på mellem 0,5 og 15 kg. Emballagen er fremstillet af et materiale af vegetabilsk oprindelse, pap eller et andet materiale, der kan genbruges, og som under alle omstændigheder er tilladt i henhold til EU-lovgivningen.«

ændres således:

»Citronerne sælges i mængder på mellem en citron og 15 kg i stiv emballage, fortrinsvis fremstillet af et materiale af vegetabilsk oprindelse.«

Formålet med denne ændring er at tillade salg af citroner med den beskyttede geografiske betegnelse i enkeltstyks-pakninger og anvendelsen af andre beholdere i materialer, der ikke er af vegetabilsk oprindelse, mens emballage i materialer af vegetabilsk oprindelse dog prioriteres. I et område med mange turister vil denne ændring bidrage til at udbrede kendskabet til produktet og til betegnelsen, selv uden for landets grænser.

Opdatering af lovgivningen:

— Med henvisningerne til forordning (EU) nr. 1151/2012 er henvisningerne til lovgivningen blevet ajourført.

Korrektion af stednavne:

— Da ordlyden af artikel 3 i varespecifikationen indeholder tastefejl, er det nødvendigt at korrigere følgende geografiske henvisninger:

— »P.ta Pantanello« ændres til »P.ta Campanella«

— »Monte Cambera« ændres til »Monte Gambera«

— »sorgente Cannillo« ændres til »sorgente Cannello«

— »Monte Falerio« ændres til »Monte Falerzio«.

ENHEDSDOKUMENT

»LIMONE COSTA D'AMALFI«

EU-nr.: PGI-IT-02185 — 26.9.2016

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r)

»Limon Costa d'Amalfi«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer

3.1. Produkttype

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Elliptisk, aflang frugt med stor og spids frugtende; skallen er middelt tyk, og dens farve er citrongul, når frugten er moden. Frugten vejer ikke under 100 gram og har i øvrigt følgende karakteristika: Skallen er rig på citronolie, aromaen er kraftig, frugtkødet har en svagt gullig farve og et meget stort saftindhold (mindst 25 %), syreindholdet er højt (mindst 3,5 g/100 ml), og der er få kerner.

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

—

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

Alle etaper fra dyrkning til høst af den beskyttede geografiske betegnelse »Limon Costa d'Amalfi« skal finde sted i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4.

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

Citronerne sælges i mængder på mellem en citron og 15 kg i stiv emballage, fortrinsvis fremstillet af et materiale af vegetabilsk oprindelse. Stiv emballage af pap er ligeledes tilladt.

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

Følgende oplysninger angives på etiketten med letlæselige typer, der ikke kan slettes: 1) BGB »Limon Costa d'Amalfi«; 2) producentens navn; 3) den mængde af produktet, der findes i emballagen; 4) produktionsår. Det grafiske symbol er en citron omgivet af blade, der er placeret til venstre på en dobbelt cirkel, der omgiver betegnelsen »Limon Costa d'Amalfi« trykt med sorte typer på en gul baggrund. Inden i cirklen er kystlinjen fra Maiori til Capo Conca gengivet. I forgrunden er afbilledet en typisk makibusk fra Middelhavsområdet.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område omfatter hele Atrani kommunen i Salerno-provinsen og dele af følgende kommuner i samme provins: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. Det afgrænsede geografiske område er internationalt kendt som »Costiera Amalfitana« og »Costa d'Amalfi«.

5. Tilknytning til det geografiske område

Navnet på denne citronsort »Sfusato Amalfitano« vidner allerede om den nære tilknytning til det pågældende geografiske område. Det skal tilføjes, at denne sort næsten udelukkende dyrkes i dette område, og at frugternes iboende kvaliteter i løbet af århundreder er blevet specifikke på grund af omgivelsernes særlige egenart. Det gælder navnlig saftens aroma, duft, smag og syrlighed, der danner grundlaget for denne frugts renommé verden over. Citrondyrkningen langs Amalfikysten er med tiden blevet den vigtigste landbrugsaktivitet i området og spiller ikke kun en afgørende rolle for dets økonomi, men har desuden sat sit tydelige præg på landskabet (man må ikke glemme afsmitningen på turismen, der i høj grad er baseret på kombinationen af »havets blå farve og citrusfrugtplantagens grønne farve«) og medvirker i øvrigt til at opretholde den hydrogeologiske balance.

Historiske aspekter

Der findes omfattende dokumentation for, at der har været citrontræer på Amalfikysten lige siden begyndelsen af det 11. århundrede, bl.a. fordi man på det tidspunkt opdagede, at citroner var effektive til forebyggelse af skørbug, som skyldes mangel på C-vitamin. Det var netop af denne årsag og i lyset af undersøgelser, der gennemførtes på Salernos berømte medicinske fakultet, at republikken Amalfi besluttede, at der altid skulle være citroner om bord på skibene. Dette var også årsagen til, at der fra det 12. til det 14. århundrede blev plantet mange citrontræer i området, og disse dækker stadig større områder langs kysten og på de omgivende højdedrag.

I en lang række dokumenter fra middelalderen fortælles der om denne udbredelse af citrondyrkningen.

Ifølge Camera, en historiker fra det 19. århundrede, viser et pergamentdokument, som han opdagede, at de første citron- og appelsinplantager i Amalfi-området mindst skal dateres til år 1112. Andre dokumenter, der går tilbage til år 1600, indeholder vidnesbyrd om den store udbredelse af de såkaldte citronhaver (plantager) langs kysten. Historikeren Ferrari beskriver i 1646 for første gang *Limon amalphitanus*, som stort set svarer til den nuværende Sfusato Amalfitano. Fra dette tidspunkt begynder man også at tale om en spredt handel med citroner i området. Denne handel vokser gradvist i det 18. århundrede og øges navnlig i anden halvdel af det 19. århundrede, hvor citronerne næsten udelukkende blev købt af opkøbere fra andre regioner (Sorrento). Efter dette tidspunkt begyndte antallet af nyttilplantninger at falde, bl.a. fordi der var færre tilgængelige arealer, og dyrkningen begyndte at blive mere intensiv, herunder gennem terrassedyrkning.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Limone Costa d'Amalfi« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (den italienske stats tidende) nr. 163 af 14. juli 2016 og nr. 187 af 11. august 2016.

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

eller:

eller ved at gå direkte til det italienske landbrugsfødevarer- og skovbrugsministeriums 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 herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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

(2017/C 137/05)

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

»COCO DE PAIMPOL«

EU-nr.: PDO-FR-0062-AM01 — 20.12.2016

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Sammenslutningen omfatter producenterne af »Coco de Paimpol« og pakkerierne. Sammenslutningen har dermed en legitim interesse i at indgive ændringsansøgningen.

Syndicat de défense de l'AOC »Coco de Paimpol«
Zone de conditionnement CS 90 114
22503 Paimpol cedex
FRANKRIG

Tlf. +33 296208330

Fax +33 296204726

E-mail: syndicat-coco-paimpol@ucpt-paimpol.com

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet

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)

Beskrivelse af produktet

Henvisningen til arten »Phaseolus vulgaris L.«, som »Coco de Paimpol« tilhører, og som var medtaget i afsnittet »Fremstillingsmetode« i den registrerede varespecifikation, flyttes til afsnittet »Beskrivelse af produktet«.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Det præciseres desuden, at der er tale om en dværgbønne og en frøbønne. Denne ordlyd gør det muligt at være mere præcis, idet det forklares, at der er tale om en frøbønne og ikke en hvid bønne, sådan som der stod i den registrerede varespecifikation, hvor det ikke er angivet, om der er tale om en frøbønne.

Der medtages en bestemmelse om, at produktet sælges som frisk produkt, således at enhver anden afsætningsmåde undgås.

Der defineres et minimalt og maksimalt tørstofindhold i frøene ved emballering (et tørstofindhold i frøene ved emballering mellem 40 % og 60 %) for at gøre det muligt at beskrive modenheden af »Coco de Paimpol«.

Bælgenes beskrivelse som værende »med violette toner« erstattes med »evt. med violette marmoreringer«. Dermed skabes der overensstemmelse med sortsbeskrivelsen i afsnittet »Fremstillingsmetode« i den registrerede varespecifikation.

Der medtages en præcisering af, at bælgene skal indeholde mindst 3 frø, således at bælg med for få frø udelukkes. »Coco de Paimpol« er da også kendetegnet ved at have lange bælg med mindst tre frø. Kun en tolerance på højst 5 %, som tilføjes i punktet »Emballering«, gør det muligt at tage højde for en uundgåelig uensartethed.

Frøets farvekendtegn (»ensfarvet hvidt«) suppleres med ordlyden »ensfarvet hvidt til elfenbensfarvet« og »med lette til moderate åretegninger« for bedre at redegøre for produktets kendetegn. Hvis man udelukkende anvender den alt for forenkede angivelse »ensfarvet hvidt«, ville det nemlig give et for stort fortolkningsspillerum ved godkendelsen, og det ville ikke afspejle udvælgelsesarbejdet, som har muliggjort en bedre beskrivelse af frøets farve.

For at supplere beskrivelsen af »Coco de Paimpol« efter tilberedningen præciseres det endvidere, at produktet ikke er melet, og at det er sødligt efter tilberedningen.

Beskrivelsen af produktet suppleres og præciseres således for bedre at kunne identificere produktet.

Bevis for oprindelse

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 evne 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.

I dette afsnit er der desuden blevet tilføjet og medtaget flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter.

Disse ændringer, som vedrører de erhvervsdrivendes indberetningsforpligtelser og føring af registre, gør det muligt at garantere produkternes sporbarhed, og at de overholder kravene i varespecifikationen.

Produktionsmetode

Dyrkning af frøene:

Sætningen »De frø, der anvendes, tilhører arten »Phaseolus Vulgaris L.««, flyttes til afsnittet »Beskrivelse af produktet«.

Følgende sætning medtages: »Frø til fremstilling af »Coco de Paimpol« stammer fra følgende sorter: Goanag, Kentan, Armor eller grupper af sorter, som svarer til den sortstype, der er defineret i punkt 5.2.« I den registrerede varespecifikation var det kun en beskrivelse af sortstypen, der var medtaget.

Indførelsen af disse tre sorter afspejler det genealogiske udvælgelsesarbejde, som Organisme Breton de Sélection (OBS) har foretaget for alle de lokale sorters vedkommende, og som har gjort det muligt at vælge disse tre sorter som dem, hvori de særlige egenskaber ved »Coco de Paimpol« bedst kommer til udtryk, og bevarelsen af sortstypen »Coco de Paimpol« sikres. Disse sorter gør det således muligt at opnå produkter, der har de forventede egenskaber ved en »Coco de Paimpol«.

Grupper af sorter, for hvilke det er påvist, at de svarer til sortstypen, kan ligeledes anvendes. Overholdelsen af sortstypen konstateres ved hjælp af en visuel undersøgelse af planterne på det tidspunkt, hvor bønnerne høstes i halvtør tilstand.

Det præciseres ligeledes, at frø fra disse sorter kan dyrkes af producenterne på deres bedrift, hvilket svarer til den aktuelle praksis.

Med denne ændring præciseres punktet »Dyrkning af frøene«, hvorved den aktuelle praksis medtages.

Sortstype:

For bedre at tage højde for produktets særlige egenskaber, idet man knytter disse til den sortsudvælgelse, der har muliggjort en mere nøjagtig beskrivelse af »Coco de Paimpol«, ændres sortsbeskrivelsen med en tilføjelse af, at frøet er »ensfarvet hvidt til elfenbensfarvet«. I den registrerede varespecifikation stod der kun, at frøet var »ensfarvet hvidt«.

Med denne ændring præciseres sortstypen i tilknytning til beskrivelsen af produktet.

Afgrøderotation:

Der er påbud om en hvilefase i sædskiftet, og det er forbudt at gentage dyrkningen af »Coco de Paimpol« på samme mark i mere end to år i træk. Denne regel har til formål at hindre udviklingen af visse sygdomme i rodsystemet, som denne bælgfrugt er særlig udsat for. Hvilefasen varer mindst to kalenderår, hvis dyrkningen af »Coco de Paimpol« sker i løbet af én dyrkningscyklus (1 år), og mindst tre år, hvis dyrkningen af »Coco de Paimpol« sker som to på hinanden følgende dyrkningscyklusser (2 år).

Med denne ændring skabes klarhed omkring de regler, der skal følges med hensyn til afgrøderotation, således at planten sikres en bedre sundhedstilstand.

Etablering og gennemførelse af dyrkningen:

Betingelserne for dyrkning på friland uden opvarmning eller kunstig belysning beskrives for at redegøre for den aktuelle praksis og undgå kunstige dyrkningsbetingelser for denne afgrøde.

Visse datoer eller perioder, som er fastsat i den registrerede varespecifikation, slettes for at tage højde for eventuelle klimavariationer, som har indflydelse på dyrkningen af »Coco de Paimpol«. Producenterne råder i øvrigt allerede over den nødvendige knowhow til at tilpasse disse datoer til klimaet, men også til de pågældende marker:

- Dyrkningens maksimale varighed, der oprindeligt var fastsat til 135 dage, slettes, eftersom særlige meteorologiske forhold (kolde efterår) kan gøre det nødvendigt at overskride denne varighed, hvis bøtterne skal opnå den nødvendige modenhed, uden at det går ud over produktets kvalitet.
- Datoen for såningens afslutning den 15. juli slettes, da det på grund af klimaforholdene kan være tilfældet, at hele såningen ikke kan afsluttes inden denne dato.

Bestemmelserne vedrørende høsten er flyttet til punktet »Høst« i varespecifikationen.

For at sikre en stor ensartethed med hensyn til bønnernes modning på marken og for at fremme en optimal udnyttelse af jorden indføres begrebet beplantningstæthed for afgrøderne. Grænseværdierne er fastlagt i planter pr. m², nemlig 6-12 planter pr. m².

Vandingsforbuddet erstattes med en tilladelse til denne praksis, indtil de første bælg er dannet. En konstant fugtighed indtil bælgernes dannelse kan nemlig gøre det muligt at opnå en bedre ensartethed i modningen og dermed have en positiv indvirkning på høstens kvalitet. Til gengæld vil vanding efter bælgernes dannelse øge vandindholdet i bælgen og frøet. Det går ud over produktets kvalitet og er derfor stadig forbudt.

Med disse ændringer præciseres og tilpasses dyrkningspraksisserne for bedre at tage højde for klimavariationerne.

Høst:

Bestemmelsen om, at høsten strækker sig over perioden fra juli til november, revideres:

- Der indføres en ændring med hensyn til høstperiodens startdato. Den fastsættes fremover efter anmodning fra sammenslutningen til INAO's tjenestegrene, idet der tages højde for analyser af produkternes overensstemmelse med punkterne »Beskrivelse af produktet« og »Høst« ud fra repræsentative stikprøver. Det fastlægges dog, at startdatoen er den 1. juli, sådan som det allerede er tilfældet i den registrerede varespecifikation.
- Høstens slutdato (30. november) slettes. Denne sletning er i overensstemmelse med sletningen af datoen for såningens afslutning. Dermed kan bønnedyrkningens varighed tilpasses efter bønnernes modningsgrad og ikke ud fra en forudbestemt skæringsdato for høstens afslutning.

Bestemmelsen om, at sorteringen af bælgene og deres adskillelse fra planterne foretages manuelt efter oprykning af planterne, omskrives, således at oprykningen af planterne, inden bælgene sorteres og adskilles fra dem, gøres frivillig. Disse arbejdsgange kan nemlig foretages på planter, der ikke er oprykket, uden at det går ud over produktets egenart. Disse operationer udføres stadig manuelt.

Henvisningen til høsten af halvtørre bælg fjernes, eftersom den er medtaget i beskrivelsen af produktet og kontrolleres gennem den kontrol, der foreskrives i punktet »Kontrol af produkterne«.

For at undgå at knuse bælgene medtages der nogle præciseringer med hensyn til de beholdere, som bælgene skal opbevares i. Disse beholdere skal:

- være af stift materiale, med lukket bund og med åbne vægge
- kunne stables, uden at indholdet presses sammen
- have en maksimumkapacitet på 100 liter, svarende til 30 kg bønner.

For bedre at forklare begreberne »beskadigede bælg« og »urenheder«, som nævnes i den registrerede varespecifikation i forbindelse med sorteringen ved høsten, fastlægges der nogle kriterier for bælgernes udvælgelse ved høsten. De tager sigte på at fjerne:

- bælg, der har modningsfejl: umodne, flade, overmodne eller indtørrede bælg
- ændrede bælg: bælg, der er rådne, opblødte, tilsmudset med jord, ødelagt eller har tegn på sygdom
- urenheder: sortsmæssige urenheder, stilke, blade og alle andre fremmedlegemer.

Bestemmelsen om, at leveringen til pakkeriet skal ske senest dagen efter høsten, slettes, eftersom der skal tages hensyn til, at en mark kan høstes over flere dage, og høsten kan leveres på én gang. Derfor har man valgt at styrke kontrollen med partierne, navnlig i starten af ugen (for at tage højde for partier, der har været oplagret i weekenden), med henblik på at kontrollere partiernes kvalitet gennem en godkendelse af produkterne ved leveringen.

Disse ændringer tager sigte på at fastlægge nogle bedre rammer for høsten af »Coco de Paimpol«, samtidig med at man tilpasser sig til eventuelle klimavariationer.

Udbytte:

Dette punkt præciseres, men udbyttet på 12 ton pr. hektar ændres ikke. Præciseringen tager sigte på at lægge den leverede produktion og ikke længere den sorterede produktion til grund. Det præciseres endvidere, at der ikke længere er tale om et gennemsnitligt udbytte, men et maksimalt årligt udbytte.

Disse præciseringer er nødvendige for lettere at kunne beregne udbyttet.

Levering:

Betegnelsen »forarbejdningsevne« erstattes med »pakkeri« for at sikre overensstemmelse med den betegnelse, der anvendes lokalt.

Godkendelse:

Der indføres en foreløbig godkendelse for at sikre overensstemmelsen af de partier, der leveres på pakkeriet, dvs. at producenten og dennes plukkere (de personer, som adskiller bælgene fra planten og udvælger dem) har foretaget en korrekt udvælgelse af bælgene under høsten. Denne kontrol foretages på baggrund af overensstemmelseskriterierne for høsten. Bælg, som har modningsfejl, ændrede bælg og urenheder, må højst udgøre 5 % af den leverede vægt.

Der indføres ligeledes en efterfølgende godkendelse for at kontrollere overensstemmelsen af de emballerede partier, som markedsføres. Denne kontrol sker ved at tage stikprøver ved vejningen af produkter, som ikke opfylder kravene, for at sikre, at:

- den maksimale andel af bælg med under 3 frø udgør under 5 % af den emballerede vægt
- den maksimale andel af bælg, som ikke er i overensstemmelse med høstkriterierne, udgør under 5 % af den emballerede vægt.

Denne ændring tager sigte på en bedre kvalitetssikring af produktet.

Emballering:

For at undgå, at »Coco de Paimpol« tager skade eller knuses, præciseres det nominelle maksimumindhold i beholderne med »Coco de Paimpol«, nemlig 10 kilo. For at tage højde for tørringen, som medfører et tab i nettomassen for »Coco de Paimpol«, tilføjes det endvidere, at beholderne ved emballeringen kan indeholde op til 10 % mere end det angivne nominelle indhold.

Denne ændring tager sigte på at sikre, at produktets kvalitet bevares ved emballeringen.

Opbevaring:

For at forbedre produktets holdbarhed tilføjes det, at bønnerne opbevares på pakkeriet under betingelser, der gør det muligt at undgå enhver opvarmning af bønnerne til en temperatur på over 15 °C.

For at tage højde for de nye opbevaringsteknikker, som undersøges i øjeblikket, slettes kravet om fugtig kulde.

Der er tale om en tilpasning af opbevaringsbetingelserne, som gør det muligt at anvende nye opbevaringsmetoder, alt imens man sikrer en bedre opbevaring af produktet.

Tilknytning

Denne del omskrives og uddybes:

Hvad angår de naturlige faktorer (svage temperaturudsving, jævn fordeling af nedbør i årets løb og påvirkning fra havet), gives der en mere omfattende beskrivelse af dem. Områdets højde over havet præciseres: Den ligger nu i et interval på 60-90 meter i stedet for de højst 140 meter, der var angivet i den registrerede varespecifikation. Denne redaktionelle ændring ændrer ikke oprindelsesbetegnelseens område.

Hvad angår de menneskelige faktorer, beskrives producenterne knowhow nærmere, og det understreges navnlig, at mange bønneproducenter fremstiller deres egen såsæd til deres bedrifteres behov og vælger sorten og såningsdatoen ud fra omgivelsernes topologi og jordbundsforhold, tidligere afgrøder, gødning og jordforbedringsmidler samt de aktuelle meteorologiske forhold. Den manuelle høst, der foretages af »plukkerne«, beskrives ligeledes mere detaljeret.

Der medtages et punkt om produktets egenart og et punkt om årsagssammenhængen mellem det geografiske områdes egenart og egenarten ved »Coco de Paimpol«:

- Hvad angår produktets egenart, fremhæves det, at »Coco de Paimpol«-bønnen høstes før en fuldstændig modning, hvilket gør den til en frisk bønne. I modsætning til tørrede bønner har »Coco de Paimpol«-bønnen en kort tilberedningstid. Den skiller sig ligeledes ud på grund af frøenes næsten runde form og de organoleptiske egenskaber.
- Når det gælder årsagssammenhængen, understreges samspillet mellem det naturlige miljø (kystklimaet og en jordbund, der er rig på silt, gør det muligt at dyrke afgrøder, lige så snart vinteren er slut) og producenterne knowhow (navnlig udvælgelsen af sorter, der svarer til den fastlagte sortstype, og en manuel høst på det optimale tidspunkt).

Denne ændring tager sigte på bedre at påvise tilknytningen til det geografiske område.

Mærkning

Det er nødvendigt med en ajourføring for at følge udviklingen i den europæiske lovgivning, navnlig når det gælder pligten til at medtage EU-symbolet i samme synsfelt som navnet på oprindelsesbetegnelse.

Eftersom alle emballager nu ledsages af en etiket med oplysning om producenten, pakkeriet og emballeringsdatoen, er pligten til at anbringe en etiket »på emballagen i forarbejdningsvirksomheden«, som »ikke fjernes, før varen når frem til den endelige forhandler« ikke længere en del af de specifikke mærkningselementer.

Denne ændring består i en ajourføring af afsnittet »Mærkning«.

Andet

Geografisk område:

For klarhedens skyld medtages de 85 kommuner, der blev henvist til i varespecifikationen for betegnelsen »Coco de Paimpol«, nu i form af en udtømmende liste. Det geografiske områdes afgrænsning er uændret.

Angivelsen af, at »Coco de Paimpol« produceres og forarbejdes i det geografiske område, som er medtaget i den registrerede varespecifikation i afsnittet »Bevis for oprindelse«, flyttes til afsnittet om afgrænsning af det geografiske område.

Disse ændringer består således i at supplere afsnittet og tilføje yderligere oplysninger uden at ændre det geografiske område.

Kontroller samt ajourføring af kontrolorganets og sammenslutningens kontaktoplysninger:

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

Kontaktoplysningerne for kontrolorganet og for sammenslutningen ajourføres.

Der er tale om en ajourføring af de pågældende afsnit.

ENHEDSDOKUMENT

»COCO DE PAIMPOL«

EU-nr.: PDO-FR-0062-AM01 — 20.12.2016

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Coco de Paimpol«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

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

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*»Coco de Paimpol« betegner en frøbønne og dværgbønne, som tilhører arten *Phaseolus vulgaris* L.

»Coco de Paimpol« kendetegnes af følgende elementer:

- halvtør bønne, der markedsføres som et frisk produkt i bælg til afbælgning, og hvor tørstofindholdet i frøene ved emballeringen ligger mellem 40 % og 60 %.
- bælgene er bleggule, evt. med violette marmoreringer, og indeholder mindst 3 frø
- frøet er ensfarvet hvidt til elfenbensfarvet, æggeformet, med svagt til middel udtalte åretegninger og en meget tynd skal.

Tilberedningstiden for »Coco de Paimpol« er kort. Kogningen giver et blødt produkt, som smelter på tungen, er sødligt og ikke melet, og har en karakteristisk smag med noter af blomster og tørrede frugter.

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

—

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

Bønnerne sås, høstes og sorteres i det geografiske område.

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

Emballeringen af »Coco de Paimpol« finder sted i det geografiske område.

I halvtør tilstand er bælgene meget skrøbelige. For at undgå ændringer, der skyldes stød eller friktion, bliver »Coco de Paimpol«-bønnerne derfor, når de er høstet manuelt, emballeret i beholdere med begrænset kapacitet og oplagret under temperaturbetingelser, der gør det muligt at undgå en opvarmning af produktet.

Forsendelse og afsætning af »Coco de Paimpol« sker i emballager, der har en maksimumkapacitet på 10 kilo. For at tage højde for tørringen, som medfører et tab i nettomassen for »Coco de Paimpol«, kan beholderne ved emballeringen indeholde op til 10 % mere end det angivne nominelle indhold.

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

Mærkningen af bønner med betegnelsen »Coco de Paimpol« skal omfatte:

- navnet »Coco de Paimpol« skrevet med tydelige, letlæselige og uudslettelige bogstaver, hvis dimensioner, både i bredden og i højden, skal være større end dimensionerne på bogstaverne i enhver anden påskrift i mærkningen
- EU-symbolet i samme synsfelt som navnet på oprindelsesbetegnelsen, evt. ledsaget af påskriften »beskyttet oprindelsesbetegnelse«
- identifikation af pakkeriet, producenten og pakningsdatoen.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter 85 kommuner beliggende nord for departementet Côtes d'Armor:

Bégard, Berhet, Bréidyl, Camlez, Caouënnec-Lanvézéac, Cavan, Coatascorn, Coatréven, Etables-sur-Mer, Le Faouët, Gommenec'h, Goudelin, Hengoat, Îles-de-Bréhat, Kerbors, Kerfot, Kermaria-Sulard, Kermoroc'h, Landebaëron, Langoat, Lanleff, Lanloup, Lanmérin, Lanmodez, Lannebert, Lannion, Lanvollon, Lézardrieux, Louannec, Mantallot, Minihi-Tréguier, Paimpol, Penvenan, Perros-Guirec, Pléguien, Pléhédel, Pleubian, Pleudaniel, Pleumeur-Bodou, Pleumeur-Gautier, Ploëzal, Ploubazlanec, Ploubezre, Plouëc-du-Trieux, Plouézec, Plougrescant, Plouguiel, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plourivo, Pludual, Pluzunet, Pommerit-Jaudy, Pommerit-le-Vicomte, Pontrieux, Pouldouran, Prat, Quemper-Guézennec, Quemperven, La Roche-Derrien, Rospez, Runan, Saint-Clet, Saint-Gilles-les-Bois, Saint-Laurent, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Squiffiec, Tonquédec, Trébeurden, Trédarzec, Trédrez-Locquémeau, Trégastel, Trégonneau, Tréguier, Trélévern, Tréméven, Tréveneuc, Trévère, Trévou-Tréguignec, Trézény, Troguéry og Yvias.

5. Tilknytning til det geografiske område

Områdets egenart

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Som følge af sin beliggenhed på en stor halvø, der er omgivet af Lannionbugten mod vest og Saint-Brieuc-bugten mod øst, udgør det geografiske område den nordligste del af Bretagne, men drager fordel af den nordatlantiske strøm (Golfstrømmen). Som følge heraf er det kun meget sjældent frostvejr om foråret i Paimpolregionen. Det kan undertiden være frostvejr i marts, men aldrig senere, og regionen nyder godt af de meget milde normaltemperaturer, som meget sjældent kommer op over 30 °C.

Denne region udgøres af et plateau, der ligger mellem 60 og 90 meter over havet. Under normale forhold er nedbøren særdeles godt fordelt over hele året. Om foråret og om sommeren kan indflydelsen fra havet også mærkes inde i landet, hvilket skyldes de stærke vinde fra nordøst. De første bjerge i området Goëlo i det geografiske områdes sydlige del giver beskyttelse mod tordennedbør, der med vindene fra de sydlige områder kunne medføre skader på afgrøderne.

Produktionsområdet for »Coco de Paimpol« skiller sig også ud på grund af sine jordbundsforhold: en gammel krystallinsk sokkel, der hovedsagelig består af granitter fra Det Armorikanske Massiv og er dækket af æolisk silt, som stammer fra bunden af Den Engelske Kanal. Denne jord, hvis tekstur er domineret af silt, som undertiden er iblandet sand og ler, der stammer fra den primære sokkels forvitring, giver en løs og dyb jord, som er frugtbar og let at dyrke, og som både har en god vandafgivende evne om foråret og udgør en stor vandreserve.

Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

De erhvervsdrivende, som er involveret i produktionen af »Coco de Paimpol«, drager fordel af den erfaring, der er indsamlet af generationer af producenter siden denne bønne, der stammer fra Argentina, blev indført i regionen i slutningen af 1920'erne. Mange bønneproducenter fremstiller deres egen såsæd til deres bedrifters behov. Producenternes knowhow kommer også til udtryk i de overvejelser, der ligger til grund for såningen. For hver af deres dyrkningsenheder vælger landbrugerne sorten og såningsdatoen ud fra omgivelsernes topologi og jordbundsforhold, tidligere afgrøder, gødning og jordforbedringsmidler samt de aktuelle meteorologiske forhold. Muligheden for at sprede dyrkningen gør det muligt at fordele høsten over den længst mulige periode, hvilket letter arbejdets tilrettelæggelse i denne afgørende fase. Høsten foretages af »plukkerne« og på producenterens ansvar, når bønnerne er halvtørre. Plukkerne udvælger de modne bælg, som de anbringer i egnede beholdere lidt efter lidt.

Oprindelsesbetegnelsen har desuden rod i en knowhow inden for grøntsagsdyrkning, som går længere tilbage end denne produktion, og som er knyttet til de ideelle betingelser i det naturlige miljø for alle grøntsager, der dyrkes som markafgrøder. Denne historiske specialisering i regionen samt koncentrationen i det geografiske område af de kompetencer og tekniske eller handelsmæssige infrastrukturer, som er nødvendige for sektoren, er de aktiver, der har gjort det muligt for denne delikate afgrøde at få et stærkt fodfæste.

Produktets egenart

»Coco de Paimpol«-bønnerne høstes, før de er fuldstændigt modne, når frøene endnu ikke er blevet helt hårde, er rige på kulhydrater og stadig indeholder meget vand i modsætning til tørre bønner. »Coco de Paimpol« markedsføres derfor som en frisk bønne i form af bælg, der skal afbælges manuelt. Den har således ikke brug for opblødning, og tilberedningstiden er kort. Med frøenes næsten runde form adskiller de sig fra de fleste andre hvide bønner, som er mere aflange eller nyreformede. De har en meget tynd skal, som er fuldstændig sammenvokset med frøhviden. Derfor bevarer »Coco de Paimpol« sin fasthed ved tilberedningen og har samtidig en blød tekstur, som smelter i munden. Den har generelt en meget lidt melet karakter og en sødlig smag i munden. Duftindtrykket er ofte en kastanje- og nøddeagtig duft.

Årsagssammenhæng

I hele sin dyrkningscyklus er »Coco de Paimpol«-bønnen meget følsom over for miljøforholdene. Som følge heraf bygger dens tilknytning til det geografiske område på samspillet mellem et meget gunstigt naturligt miljø og knowhow, som er overleveret fra generation til generation (udvælgelse af sorter, optimal forberedelse af jorden, et hensigtsmæssigt valg af såningsperioderne og manuel høst på det rette tidspunkt).

Flere generationer af producenter har først forbedret og siden vedligeholdt en række kultivarer, som svarer til en ensartet og veldefineret sortstype, der passer perfekt til miljøforholdene. Disse bønners landbrugsmæssige kvaliteter, men også deres kulinariske og organoleptiske kvaliteter, stammer for en stor dels vedkommende fra dette plantematerials karakteristika.

Spiringen af »Coco de Paimpol« fremmes af den løse og ikke særligt stenede jord, som ikke hindrer planterne i at komme op, og som letter røddernes udvikling. Siltes porøsitet fremmer jordens tidlige opvarmning om foråret og en naturlig vandaflledning, så rødderne ikke kvæles efter såningen. Desuden giver det særdeles milde klima i denne region mulighed for at så afgrøder allerede midt i marts, på trods af denne plantes krav til temperaturen (bladene fryser ved -1°C , og mindstetemperaturen er omkring 10°C).

Når afgrøden er etableret, og eftersom det ikke særligt kraftige rodsystem stort set kun strækker sig over de første 30 centimeter af jorden, nyder »Coco de Paimpol« godt af kombinationen af siltholdig jord med en stor vandreserve og en porøsitet, der giver en hurtig afledning af regnvandet, og den regelmæssige nedbør. Temperaturerne fra maj til november, som passer til plantens krav (den optimale temperatur ligger mellem 15°C og 25°C), giver en ensartet modning af bælgene og muliggør en spredning af høsten fra juli til november, dvs. en kontinuerlig tilstedeværelse på markedet i 4 måneder.

»Coco de Paimpol« høstes i halvtør tilstand og sætter derfor særlig pris på brisen fra havet, som giver milde temperaturer og fremmer luftfugtigheden, hvilket gør modningen og bælgens tørring på planten langsommere. Dette er en vigtig fordel, som betyder, at bønnerne kan holde sig på marken i nogle dage i halvtør tilstand uden at tørre ud. Den tynde skal på »Coco de Paimpol«-bønnen, som er sammenvokset med frøhviden, og dens organoleptiske egenskaber, navnlig dens frugtagtige aroma, dens bløde og ikke melede karakter og dens sødlige smag, skyldes i stor udstrækning, at bælgene høstes, før de er fuldstændigt modne.

Eftersom bælgene er meget skrøbelige, da de stadig er bløde på dette tidspunkt, høstes de manuelt for at undgå ændringer, der skyldes stød eller friktion.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a5f75dd0-1280-4bed-8634-e9576876cb9e/telechargement

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA