



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

60. årgang

2. august 2017

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2017/C 251/01	Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner: 0,00 % pr. 1. august 2017 — Euroens vekselkurs	1
2017/C 251/02	Kommissionens afgørelse af 1. august 2017 om indgåelse af ændringerne af protokol 1 og 2 til overenskomsten mellem Den Franske Republik, Det Europæiske Atomenergifællesskab og Den Internationale Atomenergiorganisation (IAEA) om gennemførelse af kontrolforanstaltninger inden for rammerne af traktaten om forbud mod kernevåben i Latinamerika og Vestindien	2

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2017/C 251/03	Indkaldelser af ansøgninger og relaterede aktiviteter i forbindelse med Det Europæiske Forskningsråds arbejdsprogram for 2018 under Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020)	4
---------------	---	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

Europa-Kommissionen

2017/C 251/04	Meddelelse om indledning af en antidumpingprocedure vedrørende importen af ferrosilicium med oprindelse i Egypten og Ukraine	5
---------------	--	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2017/C 251/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8567 — APG/Portfolio) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	12
2017/C 251/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	13

ANDET

Europa-Kommissionen

2017/C 251/07	Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	14
2017/C 251/08	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	22
2017/C 251/09	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	28

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner ⁽¹⁾:**0,00 % pr. 1. august 2017****Euroens vekselkurs ⁽²⁾****1. august 2017**

(2017/C 251/01)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,1812	CAD	canadiske dollar		1,4737
JPY	japanske yen		130,53	HKD	hongkongske dollar		9,2284
DKK	danske kroner		7,4369	NZD	newzealandske dollar		1,5813
GBP	pund sterling		0,89440	SGD	singaporeanske dollar		1,6042
SEK	svenske kroner		9,5563	KRW	sydkoreanske won		1 325,50
CHF	schweiziske franc		1,1414	ZAR	sydafrikanske rand		15,6922
ISK	islandske kroner			CNY	kinesiske renminbi yuan		7,9371
NOK	norske kroner		9,3343	HRK	kroatiske kuna		7,4090
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah		15 738,31
CZK	tjekkiske koruna		26,132	MYR	malaysiske ringgit		5,0620
HUF	ungarske forint		303,60	PHP	filippinske pesos		59,508
PLN	polske zloty		4,2563	RUB	russiske rubler		71,1750
RON	rumænske leu		4,5596	THB	thailandske bath		39,322
TRY	tyrkiske lira		4,1602	BRL	brasilianske real		3,6880
AUD	australske dollar		1,4813	MXN	mexicanske pesos		21,0023
				INR	indiske rupee		75,7145

⁽¹⁾ Rentesats for den seneste transaktion inden den angivne dato. Ved refinansieringstransaktioner til en variabel rente er rentesatsen den marginale rentesats.

⁽²⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

KOMMISSIONENS AFGØRELSE**af 1. august 2017**

om indgåelse af ændringerne af protokol 1 og 2 til overenskomsten mellem Den Franske Republik, Det Europæiske Atomenergifællesskab og Den Internationale Atomenergiorganisation (IAEA) om gennemførelse af kontrolforanstaltninger inden for rammerne af traktaten om forbud mod kernevåben i Latinamerika og Vestindien

(2017/C 251/02)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Atomenergifællesskab, særlig artikel 101, stk. 2,

under henvisning til Rådets godkendelse, og

ud fra følgende betragtning:

- (1) Ændringerne af protokol 1 og 2 til overenskomsten mellem Den Franske Republik, Det Europæiske Atomenergifællesskab og Den Internationale Atomenergiorganisation (IAEA) om gennemførelse af kontrolforanstaltninger inden for rammerne af traktaten om forbud mod kernevåben i Latinamerika og Vestindien bør indgås —

BESTEMT FØLGENDE:

Artikel 1

Ændringerne af protokol 1 og 2 til overenskomsten mellem Den Franske Republik, Det Europæiske Atomenergifællesskab og Den Internationale Atomenergiorganisation (IAEA) om gennemførelse af kontrolforanstaltninger inden for rammerne af traktaten om forbud mod kernevåben i Latinamerika og Vestindien godkendes herved på vegne af Det Europæiske Atomenergifællesskab. Teksten til ovennævnte ændringer er knyttet til denne afgørelse.

Artikel 2

Kommissæren med ansvar for klima og energi, generaldirektøren for Generaldirektoratet for Energi eller dennes udpegede repræsentant bemyndiges hermed til at undertegne ændringerne og tage alle skridt, der er nødvendige for ikrafttrædelsen af de ændringer, der indgås på vegne af Det Europæiske Atomenergifællesskab.

Udfærdiget i Bruxelles, den 1. august 2017.

På Kommissionens vegne

Miguel ARIAS CAÑETE

Medlem af Kommissionen

BILAG

Artikel I i protokol 1 til overenskomsten mellem Den Franske Republik, Det Europæiske Atomenergifællesskab og Den Internationale Atomenergiorganisation om gennemførelse af kontrolforanstaltninger inden for rammerne af traktaten om forbud mod kernevåben i Latinamerika og Vestindien («kontroloverenskomsten») affattes således:

»I. A. Så længe

- 1) de i protokol I omhandlede områder, der henhører under Frankrig, ikke i forbindelse med fredelig nuklear virksomhed har nukleare materialer i mængder, der overstiger de grænser, der er fastsat for den pågældende type materialer i artikel 35 i overenskomsten mellem Frankrig, Fællesskabet og organisationen om gennemførelse af kontrolforanstaltninger inden for rammerne af traktaten om forbud mod kernevåben i Latinamerika og Vestindien (herefter benævnt »overenskomsten«), eller
- 2) der ikke er truffet afgørelse om eller givet tilladelse til bygning af et anlæg i den betydning, der er anført i definitionerne, i de i protokol I omhandlede områder, der henhører under Frankrig

finder bestemmelserne i overenskomstens del II ikke anvendelse, med undtagelse af artikel 31-37, 39, 47, 48, 58, 60, 66, 67, 69, 71-75, 81, 83-89, 93 og 94.

B. De oplysninger, der skal gives i henhold til overenskomstens artikel 32, litra a) og b), kan samles og fremlægges i en årsrapport; der forelægges i givet fald ligeledes en årsrapport vedrørende indførsel og udførsel af de i artikel 32, litra c), omhandlede nukleare materialer.

C. For at de i overenskomstens artikel 37 fastsatte subsidiære ordninger kan indgås i tide, skal Fællesskabet:

- 1) give organisationen en forhåndsmeddelelse tilstrækkeligt tidligt, før de nukleare materialer i fredelig nuklear virksomhed, der udøves på de i protokol I omhandlede franske områder, forekommer i mængder, der overstiger de grænser, der er omhandlet i stk. A, eller
- 2) underrette organisationen, straks der er truffet afgørelse om eller givet tilladelse til at bygge et anlæg i de i protokol I omhandlede franske områder,

alt efter hvilken situation der indtræder først. Frankrig, Fællesskabet og organisationen bliver i så fald enige om de nærmere vilkår for samarbejdet med henblik på gennemførelsen af de i denne overenskomst fastsatte kontrolforanstaltninger.«

Artikel I i protokol 2 til kontroloverenskomsten affattes således:

»I. Når Fællesskabet i overensstemmelse med artikel I, stk. C, i protokol 1 til denne overenskomst meddeler organisationen, at nukleare materialer i fredelig nuklear virksomhed, der udøves på de i protokol I omhandlede franske områder, forekommer i mængder, der overstiger de grænser, der er nævnt i artikel I, stk. A, nr. 1), i protokol 1 til denne overenskomst, eller at der er truffet afgørelse om eller givet tilladelse til bygning af et anlæg i den betydning, der er anført i definitionerne, i de i protokol 1 omhandlede franske områder, jf. artikel I, stk. A, nr. 2), i protokol 1 til denne overenskomst, alt efter hvilken af disse to situationer, der indtræder først, indgås der mellem Frankrig, Fællesskabet og organisationen en protokol, der fastsætter de nærmere vilkår for samarbejdet med henblik på gennemførelsen af de i overenskomsten fastsatte kontrolforanstaltninger. Disse nærmere vilkår præciserer visse bestemmelser i overenskomsten og fastsætter særligt, på hvilke vilkår og med hvilke midler det ovennævnte samarbejde iværksættes for at undgå dobbeltarbejde i forbindelse med kontrolforanstaltningerne. Disse nærmere vilkår baseres i videst muligt omfang på de vilkår, der i forvejen er gældende i henhold til protokoller og subsidiære ordninger til andre overenskomster om kontrolforanstaltninger mellem Fællesskabets medlemsstater, Fællesskabet og organisationen, herunder de tilhørende særlige ordninger, der er vedtaget af Fællesskabet og organisationen.«

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Indkaldelser af ansøgninger og relaterede aktiviteter i forbindelse med Det Europæiske Forskningsråds arbejdsprogram for 2018 under Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020)

(2017/C 251/03)

Det bekendtgøres herved, at der iværksættes indkaldelser af ansøgninger og relaterede aktiviteter i forbindelse med Det Europæiske Forskningsråds arbejdsprogram for 2018 (https://webgate.ec.testa.eu/ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018_2020/erc/h2020-wp18-erc_en.pdf) under Horisont 2020 — rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020).

Kommissionen har vedtaget Det Europæiske Forskningsråds arbejdsprogram for 2018 ved afgørelse C(2017) 5307 af 2. august 2017.

Der kan indsendes ansøgninger til disse indkaldelser. Det Europæiske Forskningsråds arbejdsprogram for 2018, herunder tidsfrister og budgetrammer for er tilgængelige på deltagerportalen. Her vil der også være nærmere oplysninger om indkaldelsen og relaterede aktiviteter samt vejledning for ansøgere om indsendelse af ansøgninger.

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/home.html>.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om indledning af en antidumpingprocedure vedrørende importen af ferrosilicium med oprindelse i Egypten og Ukraine

(2017/C 251/04)

Europa-Kommissionen (»Kommissionen«) har modtaget en klage i henhold til artikel 5 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 af 8. juni 2016 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Den Europæiske Union ⁽¹⁾ (»grundforordningen«), hvori det påstås, at ferrosilicium med oprindelse i Egypten og Ukraine importeres til dumpingpriser, hvorved EU-erhvervsgrenen forvoldes væsentlig skade.

1. Klagen

Klagen blev indgivet den 19. juni 2017 af Euroalliances (»klageren«) på vegne af fire EU-producenter, nemlig Ferropem Ferroatlántica SL, OFZ og Huta Laziska SA, der tegner sig for mere end 90 % af den samlede EU-produktion af ferrosilicium.

2. Den undersøgte vare

Den vare, der er genstand for denne undersøgelse, er ferrosilicium (FESI), en ferrolegering med indhold af silicium på 20 vægtprocent eller derover, men ikke over 96 vægtprocent, og af jern på 4 vægtprocent eller derover (»den undersøgte vare«).

3. Påstand om dumping

Den vare, som påstås indført til dumpingpriser, er den undersøgte vare med oprindelse i Ukraine og Egypten (»de pågældende lande«), der i øjeblikket tariferes under KN-kode 7202 21 00, 7202 29 10 og 7202 29 90. KN-koderne angives kun til orientering.

Påstanden om dumping fra Ukraine er baseret på en sammenligning af den normale værdi, fastsat på grundlag af oplysninger fra en sektorspecifik offentliggørelse af hjemmemarkedspriser, med eksportpriserne (ab fabrik) på den undersøgte vare ved salg til eksport til Unionen.

I mangel af pålidelige oplysninger om priser på Egyptens hjemmemarked er dumpingpåstanden baseret på en sammenligning mellem en beregnet normal værdi (produktionsomkostninger, salgs- og administrationsomkostninger og andre generalomkostninger — SA&G — samt fortjeneste), der er tilvejebragt af et konsulentfirma, og eksportpriserne (ab fabrik) på den undersøgte vare ved salg til eksport til Unionen.

På dette grundlag er de beregnede dumpingmargener betydelige for de pågældende lande.

4. Påstand om skade og årsagssammenhæng

Klageren har fremlagt bevis for, at importen af den undersøgte vare fra de pågældende lande er vokset både i absolutte tal og i markedsandele.

De umiddelbare beviser, som klageren har fremlagt, viser, at mængden af og priserne på den undersøgte importerede vare bl.a. har haft negative virkninger for EU-erhvervsgrenens prisniveau og rentabilitet, hvilket har haft betydelige negative følger for EU-erhvervsgrenens samlede resultater.

5. Procedure

Kommissionen har efter at have informeret medlemsstaterne fastslået, at klagen er indgivet af eller på vegne af EU-erhvervsgrenen, og at der foreligger tilstrækkelige beviser til at berettiggende indledningen af en procedure, og den indleder hermed en undersøgelse i henhold til grundforordningens artikel 5.

⁽¹⁾ EUT L 176 af 30.6.2016, s. 21.

Med undersøgelsen fastslås det, om den undersøgte vare med oprindelse i de pågældende lande sælges til dumpingpriser, og om dumpingimporten har påført EU-erhvervsgrenen skade. Hvis konklusionerne bekræfter dette, vil det blive undersøgt, om indførelsen af foranstaltninger vil være i strid med Unionens interesser.

5.1. *Undersøgelsesperioden og den betragtede periode*

Undersøgelsen af dumping og skade omfatter perioden fra den 1. juli 2016 til den 30. juni 2017 («undersøgelsesperioden»). Undersøgelsen af udviklingstendenser af relevans for vurderingen af skade omfatter perioden fra den 1. januar 2014 til udgangen af undersøgelsesperioden («den betragtede periode»).

5.2. *Procedure for konstatering af dumping*

Eksporterende producenter ⁽¹⁾ af den undersøgte vare fra de pågældende lande opfordres til at deltage i Kommissionens undersøgelse.

5.2.1. *Undersøgelse af eksporterende producenter*

Alle eksporterende producenter og sammenslutninger af eksporterende producenter i de pågældende lande opfordres til straks at kontakte Kommissionen, fortrinsvis pr. e-mail, og senest 15 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet, med henblik på at give sig til kende og anmode om et spørgeskema. For at indhente de oplysninger, som Kommissionen anser for nødvendige til sin undersøgelse af de eksporterende producenter, vil den sende spørgeskemaer til kendte eksporterende producenter i de pågældende lande, til alle kendte sammenslutninger af eksporterende producenter samt til myndighederne i de pågældende lande.

De eksporterende producenter og evt. sammenslutninger af eksporterende producenter skal indsende det udfyldte spørgeskema senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet.

5.2.2. *Undersøgelse af ikke forretningsmæssigt forbundne importører ⁽²⁾ ⁽³⁾*

Ikke forretningsmæssigt forbundne importører af den undersøgte vare fra de pågældende lande til Unionen opfordres til at deltage i denne undersøgelse.

I betragtning af det potentielt store antal ikke forretningsmæssigt forbundne importører, som er berørt af denne procedure, og for at afslutte undersøgelsen inden for den lovbestemte frist kan Kommissionen begrænse antallet af ikke forretningsmæssigt forbundne importører, der skal indgå i undersøgelsen, til et rimeligt antal ved at udtage en stikprøve (denne proces benævnes også »stikprøveudtagning«). Stikprøveudtagningen foretages i overensstemmelse med grundforordningens artikel 17.

For at Kommissionen kan afgøre, om det er nødvendigt med stikprøveudtagning, og i bekræftende fald udtage en stikprøve, anmodes alle ikke forretningsmæssigt forbundne importører eller deres repræsentanter om at give sig til kende over for Kommissionen. Dette skal de gøre senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet, ved at indberette de oplysninger om deres virksomhed(er) til Kommissionen, som der anmodes om i bilaget til denne meddelelse.

Kommissionen vil desuden kunne kontakte alle kendte importørsammenslutninger for at indhente de oplysninger, den anser for nødvendige for at udtage stikprøven af ikke forretningsmæssigt forbundne importører.

⁽¹⁾ En eksporterende producent er en virksomhed i de pågældende lande, som producerer og eksporterer den undersøgte vare til EU-markedet, enten direkte eller gennem en tredjepart, herunder alle dennes forretningsmæssigt forbundne virksomheder, der er beskæftiget med produktion, hjemmemarkedssalg eller eksport af den undersøgte vare.

⁽²⁾ Kun importører, der ikke er forretningsmæssigt forbundet med eksporterende producenter, kan indgå i stikprøven. Importører, der er forretningsmæssigt forbundet med eksporterende producenter, skal udfylde bilag I til spørgeskemaet for disse eksporterende producenter. I henhold til artikel 127 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/2447 af 24. november 2015 om gennemførelsesbestemmelser til visse bestemmelser i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen betragtes to personer som værende indbyrdes afhængige, hvis en af følgende betingelser er opfyldt: a) den ene er medlem af direktionen eller bestyrelsen for den andens virksomhed eller omvendt, b) de anses juridisk set for interessenter eller kompagnoner, c) de er arbejdsgiver og arbejdstager, d) en tredjemand besidder, kontrollerer eller råder direkte eller indirekte over 5 % eller derover af deres aktier eller anparter med stemmeret, e) den ene af dem kontrollerer direkte eller indirekte den anden part, f) de kontrolleres begge direkte eller indirekte af en tredjemand, g) de kontrollerer tilsammen direkte eller indirekte en tredjemand, eller h) de er medlem af samme familie (EUT L 343 af 29.12.2015, s. 558). Personer anses kun for at være medlemmer af samme familie, hvis de står i et af følgende forhold til hinanden: i) mand og hustru, ii) forældre og børn, iii) brødre og søstre (hel- eller halvsøskende), iv) bedsteforældre og børnebørn, v) onkel eller tante og nevø eller niece, vi) svigerforældre og svigersøn eller svigerdatter, vii) svoger og svigerinder. I henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen forstås ved »person«: en fysisk person, en juridisk person og enhver sammenslutning af personer, som ikke er en juridisk person, men som i henhold til EU-retten eller national ret anerkendes at have rets- og handleevne (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

⁽³⁾ De oplysninger, som ikke forretningsmæssigt forbundne importører indgiver, kan også bruges i forbindelse med andre aspekter af denne undersøgelse end konstatering af dumping.

Alle interesserede parter, der ønsker at indgive andre oplysninger, som er relevante for udtagelsen af stikprøven, med undtagelse af de oplysninger, der anmodes om ovenfor, skal gøre dette senest 21 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet.

Hvis det er nødvendigt at udtage en stikprøve, kan importørerne udvælges ud fra den største repræsentative salgsmængde af den undersøgte vare i Unionen, som med rimelighed kan undersøges inden for den tid, der er til rådighed. Kommissionen orienterer alle kendte ikke-forretningsmæssigt forbundne importører og importørsammenslutninger om, hvilke virksomheder der er udtaget til at indgå i stikprøven.

For at indhente de oplysninger, som Kommissionen anser for nødvendige til sin undersøgelse, fremsender den spørgeskemaer til de ikke-forretningsmæssigt forbundne importører, som indgår i stikprøven, og til alle kendte importørsammenslutninger. Disse parter skal indsende et udfyldt spørgeskema senest 37 dage efter datoen for meddelelsen om stikprøveudtagningen, medmindre andet er angivet.

5.3. Procedure for fastsættelse af skade og undersøgelse af EU-producenter

Konstatering af skade sker på grundlag af positivt bevismateriale og indebærer en objektiv undersøgelse af mængden af dumpingimporten, dennes indvirkning på priserne på EU-markedet og den deraf følgende indvirkning af denne import på EU-erhvervsgrenen. For at fastslå, om EU-erhvervsgrenen er blevet forvoldt skade, opfordres EU-producenterne af den undersøgte vare til at deltage i Kommissionens undersøgelse.

I betragtning af det potentielt store antal EU-producenter, som er berørt af denne procedure, og for at afslutte undersøgelsen inden for den lovbestemte frist kan Kommissionen begrænse antallet af EU-producenter, der skal indgå i undersøgelsen, til et rimeligt antal ved at udtage en stikprøve (denne proces benævnes også »stikprøveudtagning«). Stikprøveudtagningen foretages i overensstemmelse med grundforordningens artikel 17.

Kommissionen har foreløbigt udtaget en stikprøve af EU-producenter. Yderligere oplysninger findes i det dossier, der stilles til rådighed for interesserede parter. Interesserede parter opfordres til at konsultere dossieret (ved at kontakte Kommissionen ved hjælp af kontaktoplysningerne i afsnit 5.7 nedenfor). Andre EU-producenter eller deres repræsentanter, som mener, at der er særlige grunde til, at de bør indgå i stikprøven, skal kontakte Kommissionen senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Alle interesserede parter, der ønsker at indgive andre oplysninger, som er relevante for stikprøveudtagningen, skal gøre dette senest 21 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet.

Kommissionen vil oplyse alle kendte EU-producenter og EU-producentsammenslutninger om, hvilke virksomheder der er endeligt udvalgt til at indgå i stikprøven.

For at indhente de oplysninger, som Kommissionen anser for nødvendige til sin undersøgelse, fremsender den spørgeskemaer til de EU-producenter, som indgår i stikprøven, og til alle kendte sammenslutninger af EU-producenter. Disse parter skal indsende et udfyldt spørgeskema senest 37 dage efter datoen for meddelelsen om stikprøveudtagningen, medmindre andet er angivet.

5.4. Procedure for vurdering af Unionens interesser

Hvis det bekræftes, at der forekommer dumping med deraf følgende skade, vil der i henhold til grundforordningens artikel 21 blive truffet afgørelse om, hvorvidt det vil være i strid med Unionens interesser at vedtage antidumpingforanstaltninger. EU-producenter, importører og deres repræsentative sammenslutninger, brugere og deres repræsentative sammenslutninger samt repræsentative forbrugerorganisationer opfordres til at give sig til kende senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet. For at deltage i undersøgelsen skal de repræsentative forbrugerorganisationer inden for samme tidsfrist påvise, at der er en objektiv forbindelse mellem deres aktiviteter og den undersøgte vare.

Parter, der giver sig til kende inden for ovenstående frist, kan indgive oplysninger til Kommissionen om Unionens interesser senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet. Disse oplysninger kan enten indgives uformelt eller ved at udfylde et spørgeskema, der er udarbejdet af Kommissionen. I alle tilfælde vil oplysninger indgivet i henhold til artikel 21 kun blive taget i betragtning, hvis de er underbygget med faktuelle beviser på indgivelsestidspunktet.

5.5. Andre skriftlige bemærkninger

I henhold til bestemmelserne i denne meddelelse opfordres alle interesserede parter til at tilkendegive deres synspunkter, indgive oplysninger og fremlægge dokumentation herfor. Disse oplysninger med tilhørende dokumentation skal være Kommissionen i hænde senest 37 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, medmindre andet er angivet.

5.6. **Mulighed for at blive hørt af Kommissionens undersøgelsestjenester**

Alle interesserede parter kan anmode om at blive hørt af Kommissionens undersøgelsestjenester. Enhver anmodning om at blive hørt skal fremsættes skriftligt med angivelse af årsagerne til anmodningen. For så vidt angår høringer om spørgsmål vedrørende den indledende fase af undersøgelsen, skal anmodningen fremsættes senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*. Derefter skal en anmodning om at blive hørt fremsættes inden for de særlige frister, som Kommissionen fastsætter i sin kommunikation med parterne.

5.7. **Vejledning om indgivelse af skriftlige bemærkninger og indsendelse af udfyldte spørgeskemaer og korrespondance**

Oplysninger, der forelægges Kommissionen som led i handelsbeskyttelsesundersøgelser, må ikke være omfattet af ophavsret. Interesserede parter skal, inden de forelægger Kommissionen oplysninger og/eller data, der er omfattet af tredjemands ophavsret, anmode indehaveren af ophavsrettighederne om en særlig tilladelse, som udtrykkeligt tillader Kommissionen a) at anvende oplysningerne og dataene i forbindelse med denne handelsbeskyttelsesprocedure og b) at forelægge interesserede parter, der er berørt af denne undersøgelse, oplysningerne og/eller dataene i en form, der gør det muligt for dem at udøve deres ret til forsvar.

Alle skriftlige bemærkninger, herunder de oplysninger, hvorom der anmodes i denne meddelelse, udfyldte spørgeskemaer og korrespondance fra interesserede parter, for hvilke der anmodes om fortrolig behandling, skal forsynes med påtegningen »Limited«⁽¹⁾.

Interesserede parter, der indgiver oplysninger, der er forsynet med påtegningen »Limited«, anmodes om at indgive ikke-fortrolige sammendrag heraf, som forsynes med påtegningen »For inspection by interested parties«, jf. grundforordningens artikel 19, stk. 2. Disse sammendrag bør være tilstrækkeligt detaljerede til at sikre en rimelig forståelse af de fortrolige oplysningers egentlige indhold. Hvis en interesseret part fremlægger fortrolige oplysninger uden også at indsende et ikkefortroligt sammendrag, der opfylder kravene til form og indhold, kan der ses bort fra sådanne fortrolige oplysninger.

Interesserede parter opfordres til at fremsætte deres bemærkninger og anmodninger pr. e-mail, herunder scannede fuldmagter og erklæringer, dog med undtagelse af omfattende besvarelser, der skal indleveres på en CD-rom eller DVD, der enten afleveres personligt eller sendes anbefalet. Ved brug af e-mail udtrykker de interesserede parter accept af de regler, der gælder for elektronisk kommunikation, og som findes i dokumentet »KORRESPONDANCE MED EUROPA-KOMMISSIONEN I HANDELSBESKYTTELSESSAGER«, der er tilgængeligt på Generaldirektoratet for Handels websted: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Interesserede parter skal anføre deres navn, adresse, telefonnummer og en gyldig e-mailadresse og sikre, at denne e-mailadresse er en fungerende officiel virksomhedspostkasse, som tjekkes dagligt. Når Kommissionen har modtaget disse kontaktoplysninger, vil den udelukkende kommunikere med de interesserede parter pr. e-mail, medmindre de udtrykkeligt har ønsket at modtage alle dokumenter fra Kommissionen på anden vis, eller medmindre dokumenternes art forudsætter brug af anbefalet post. Interesserede parter kan i ovenstående retningslinjer for kommunikation med interesserede parter finde supplerende regler og oplysninger om korrespondance med Kommissionen, herunder de principper, der gælder for indsendelse af bemærkninger pr. e-mail.

Kommissionens postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Handel
Direktorat H
Kontor: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mailadresse:

Dumpingaspekter: TRADE-AD642-DUMPING-EGYPT@ec.europa.eu
TRADE-AD642-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu
Skadesaspekter: TRADE-AD642-INJURY@ec.europa.eu

6. **Manglende samarbejdsvilje**

Hvis en af de interesserede parter nægter at give adgang til nødvendige oplysninger, undlader at meddele dem inden for de fastsatte frister eller lægger væsentlige hindringer i vejen for undersøgelsen, kan der træffes foreløbige eller endelige afgørelser, positive eller negative, på grundlag af de foreliggende faktiske oplysninger, jf. grundforordningens artikel 18.

⁽¹⁾ Et dokument med påtegningen »Limited« er et fortroligt dokument i henhold til grundforordningens artikel 19 og artikel 6 i WTO-aftalen om anvendelse af artikel VI i GATT 1994 (»antidumpingaftalen«). Det er også beskyttet i henhold til artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1049/2001 (EFT L 145 af 31.5.2001, s. 43).

Hvis det konstateres, at en interesseret part har givet urigtige eller vildledende oplysninger, skal der ses bort fra disse oplysninger, og der kan gøres brug af de foreliggende faktiske oplysninger.

Hvis en interesseret part helt eller delvist undlader at samarbejde, og konklusionerne af undersøgelsen derfor baseres på de foreliggende faktiske oplysninger, jf. grundforordningens artikel 18, kan resultatet blive mindre gunstigt for denne part, end hvis den pågældende havde samarbejdet.

Indgives der ikke svar elektronisk, anses dette ikke for manglende samarbejdsvilje, forudsat at den interesserede part påviser, at indgivelse af svar på den ønskede måde ville indebære en urimelig ekstra byrde eller urimelige ekstra omkostninger. Den interesserede part bør omgående kontakte Kommissionen.

7. Høringskonsulent

Interesserede parter kan anmode om, at høringskonsulenten i handelsprocedurer griber ind. Høringskonsulenten optræder som formidler mellem de interesserede parter og Kommissionens undersøgelsestjenester. Høringskonsulenten gennemgår anmodninger om aktindsigt, tvister med hensyn til oplysningernes fortrolighed, anmodninger om forlængelse af frister og anmodninger fra tredjeparter om at blive hørt. Høringskonsulenten kan arrangere en høring med en individuel interesseret part og mægle for at sikre, at de interesserede parter ret til at forsvare sig udøves fuldt ud.

En anmodning om en høring med høringskonsulenten skal indgives skriftligt og begrundes. For så vidt angår høringer om spørgsmål vedrørende den indledende fase af undersøgelsen, skal anmodningen fremsættes senest 15 dage efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*. Derefter skal en anmodning om at blive hørt fremsættes inden for de særlige frister, som Kommissionen fastsætter i sin kommunikation med parterne.

Interesserede parter kan finde yderligere oplysninger og kontaktoplysninger på høringskonsulentens sider på Generaldirektoratet for Handels websted: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

8. Tidsplan for undersøgelsen

Undersøgelsen afsluttes senest 15 måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, jf. grundforordningens artikel 6, stk. 9. I henhold til grundforordningens artikel 7, stk. 1, kan der ikke træffes midlertidige foranstaltninger senere end ni måneder efter offentliggørelsen af denne meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*.

9. Behandling af personoplysninger

Personoplysninger, som indsamles i forbindelse med denne undersøgelse, vil blive behandlet 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 fællesskabsinstitutionerne og -organerne og om fri udveksling af sådanne oplysninger ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EFT L 8 af 12.1.2001, s. 1.

BILAG

- ☐ »Limited« (fortrolig udgave) ⁽¹⁾
☐ »Udgave, der stilles til rådighed for interesserede parter«
 (Sæt kryds i den relevante rubrik)

ANTIDUMPINGPROCEDUREN VEDRØRENDE IMPORTEN AF FERROSILICIUM MED OPRINDELSE I EGYPTEN OG UKRAINE

OPLYSNINGER TIL BRUG VED UDTAGELSEN AF STIKPRØVEN AF IKKE FORRETNINGSMÆSSIGT FORBUNDNE IMPORTØRER

Hensigten med denne formular er at hjælpe ikke forretningsmæssigt forbundne importører med at indberette de oplysninger i forbindelse med stikprøveudtagningen, som der anmodes om i punkt 5.2.2. i indledningsmeddelelsen.

Både den fortrolige udgave (Limited) og den udgave, der stilles til rådighed for interesserede parter (For inspection by interested parties), skal returneres til Kommissionen som anført i indledningsmeddelelsen.

1. NAVN OG KONTAKTOPLYSNINGER

De bedes oplyse følgende om Deres virksomhed:

Virksomhedens navn	
Adresse	
Kontaktperson	
E-mailadresse	
Telefon	
Faxnr.	

2. OMSÆTNING OG SALGSMÆNGDE

Angiv virksomhedens samlede omsætning i euro (EUR) samt omsætning og vægt eller mængde ved import til Unionen ⁽²⁾ og videresalg på EU-markedet efter import fra Egypten og/eller Ukraine i undersøgelsesperioden af ferrosilicium som defineret i indledningsmeddelelsen og den hertil svarende vægt eller mængde. Anfør den anvendte vægt- eller mængdeenhed.

	Ton	Værdi i euro (EUR)
Deres virksomheds samlede omsætning i euro (EUR)		
Import af den undersøgte vare til Unionen (der skelnes efter oprindelse)		
Videresalg på EU-markedet efter import fra Egypten og/eller Ukraine af den undersøgte vare		

⁽¹⁾ Dette dokument er kun til intern brug. Det er beskyttet i henhold til artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1049/2001 (EFT L 145 af 31.5.2001, s. 43). Det er et fortroligt dokument i henhold til artikel 19 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 af 8. juni 2016 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Den Europæiske Union (EUT L 176 af 30.6.2016, s. 21), og artikel 6 i WTO-aftalen om anvendelse af artikel VI i GATT 1994 (antidumpingaftalen).

⁽²⁾ Den Europæiske Unions 28 medlemsstater er: Belgien, Bulgarien, Tjekkiet, Danmark, Tyskland, Estland, Irland, Grækenland, Spanien, Frankrig, Kroatien, Italien, Cypern, Letland, Litauen, Luxembourg, Ungarn, Malta, Nederlandene, Østrig, Polen, Portugal, Rumænien, Slovenien, Slovakiet, Finland, Sverige og Det Forenede Kongerige.

3. DERES VIRKSOMHEDS OG FORRETNINGSMÆSSIGT FORBUNDNE VIRKSOMHEDERS ⁽¹⁾ AKTIVITETER

De bedes angive præcise oplysninger om aktiviteterne i virksomheden og i alle de forretningsmæssigt forbundne virksomheder (angiv venligst disse og anfør forbindelsen til Deres virksomhed), der er involveret i produktion og/eller salg (eksport- og/eller hjemmemarkedssalg) af den undersøgte vare. Aktiviteterne kan bl.a. omfatte køb af den undersøgte vare eller produktion i henhold til underentrepriseaftaler samt forarbejdning af eller handel med den undersøgte vare, men er ikke begrænset hertil.

Virksomhedens navn og beliggenhed	Aktiviteter	Forbindelse

4. ANDRE OPLYSNINGER

De bedes give andre relevante oplysninger, som virksomheden anser for nyttige for Kommissionen ved udvælgelsen af stikprøven.

5. ERKLÆRING

Ved at indgive ovenstående oplysninger indvilliger virksomheden i at indgå i stikprøven. Hvis virksomheden udtages til at indgå i stikprøven, skal den udfylde et spørgeskema og acceptere et kontrolbesøg på stedet for at verificere besvarelsen af spørgeskemaet. Hvis virksomheden anfører, at den ikke ønsker at indgå i stikprøven, vil den blive anset for ikke at have samarbejdet i forbindelse med undersøgelsen. Kommissionens konklusioner for de importører, der ikke er samarbejdsvillige, baseres på de foreliggende faktiske oplysninger, og resultatet kan blive mindre gunstigt for denne virksomhed, end hvis den havde udvist samarbejdsvilje.

Befuldmægtigedes underskrift:

Befuldmægtigedes navn og titel:

Dato:

⁽¹⁾ I henhold til artikel 127 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/2447 af 24. november 2015 om gennemførelsesbestemmelser til visse bestemmelser i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen betragtes to personer som værende indbyrdes afhængige, hvis en af følgende betingelser er opfyldt: a) den ene er medlem af direktionen eller bestyrelsen for den andens virksomhed eller omvendt, b) de anses juridisk set for interessenter eller kompagnoner, c) de er arbejdsgiver og arbejdstager, d) en tredjemand besidder, kontrollerer eller råder direkte eller indirekte over 5 % eller derover af deres aktier eller anparter med stemmeret, e) den ene af dem kontrollerer direkte eller indirekte den anden part, f) de kontrolleres begge direkte eller indirekte af en tredjemand, g) de kontrollerer tilsammen direkte eller indirekte en tredjemand, eller h) de er medlem af samme familie (EUT L 343 af 29.12.2015, s. 558). Personer anses kun for at være medlemmer af samme familie, hvis de står i et af følgende forhold til hinanden: i) mand og hustru, ii) forældre og børn, iii) brødre og søstre (hel- eller halvsøskende), iv) bedsteforældre og børnebørn, v) onkel eller tante og nevø eller niece, vi) svigerforældre og svigersøn eller svigerdatter, vii) svoger og svigerinder. I henhold til artikel 5, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 om EU-toldkodeksen forstås ved »person«: en fysisk person, en juridisk person og enhver sammenslutning af personer, som ikke er en juridisk person, men som i henhold til EU-retten eller national ret anerkendes at have rets- og handleevne (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.8567 — APG/Portfolio)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2017/C 251/05)

1. Den 20. juli 2017 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved APG Asset Management N.V. (»APG«, Nederlandene) gennem opkøb af aktier erhverver indirekte kontrol over en portefølje med 48 europæiske infrastrukturselskaber (»porteføljen«), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- APG er et kapitalforvaltningsselskab under APG GROEP N.V., som tilbyder kollektive pensionsordninger. APG beskæftiger sig med rådgivning, kapitalforvaltning, pensionsforvaltning og kommunikation om pension på vegne af pensionsfonde inden for kollektive pensionsordninger, som berører omkring 4,5 mio. nederlandske borgere
- Porteføljen består af DIF's interesser i 48 selskaber/projekter inden for infrastruktursektoren i Belgien, Frankrig, Tyskland, Irland, Nederlandene og Det Forenede Kongerige.

3. Efter en foreløbig undersøgelse af sagen finder 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. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.8567 — APG/Portfolio sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2017/C 251/06)

1. Den 25. juli 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Bain Capital Investors, L.L.C. («Bain Capital», USA) gennem opkøb af aktier og aktiver erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over dækvirksomheden i REIFF-koncernen («REIFF», Tyskland).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Bain Capital: privat investeringsselskab, der er aktiv inden for de fleste brancher

— REIFF: leverandør af reservedæk på engros- og detailniveau hovedsageligt i Tyskland. Virksomheden leverer også hjulfælge, komplette hjul og tilknyttede tjenesteydelser samt afdrejning af hjulprofilet på lastvogne.

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.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre 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

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

(2017/C 251/07)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med 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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL«

EU-nr.: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

BOB () BGB (X) GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Adresse: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real [Regional sammenslutning af producenter og forhandlere af »Pan de Ciudad Real«] (AFEXPAN CIUDAD REAL)
Avda, Rey Santo, 8- 2º Planta,
13005 Ciudad Real
SPANIEN

Tlf. +34 926600002 Ext. 5007

Email: igp@afexpan.es

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Beskrivelse af produktet
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☐ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☐ Andet [angives nærmere]

4. Type ændring(er)

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

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Mærkning

Fra »8. Mærkning« udgår følgende afsnit fra specifikationerne:

»I en af kvadranterne forsynes brødene med koden for brødfremstillingsvirksomhedens registreringsnummer, og i en af de andre kvadranter påklistres et fødevaremærke med BGB-logoet »Pan de Cruz de Ciudad Real«, det europæiske BGB-logo, brødets kontrolløbenummer og certificeringsorganets ID.«

»Brødernes fortløbende nummerering leveres og overvåges af certificeringsorganet.«

Tidligere tekst i punktet vedrørende mærkning:

»Brød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse mærkes af hensyn til korrekt identificering således:

På oversiden er brødene karakteriseret ved to dybe, vinkelrette snit, der danner et kors. I en af kvadranterne forsynes brødene med koden for brødfremstillingsvirksomhedens registreringsnummer, og i en af de andre kvadranter påklistres et fødevaremærke med BGB-logoet »Pan de Cruz de Ciudad Real«, det europæiske BGB-logo, brødets kontrolløbenummer og certificeringsorganets ID.

På undersiden forsynes brødene med BGB-anagrammet eller BGB-logoet i form af huller, der prikkes i skorpen.

Brødernes fortløbende nummerering leveres og overvåges af certificeringsorganet.

Brød omfattet af BGB »Pan de Cruz de Ciudad Real« sælges mærket og emballeret, hvor gældende lovgivning kræver det.«

Begrundelse:

Ændringen skyldes vanskeligheden ved at mærke brødet med bageriets registreringsnummer, kontrolløbenummeret og certificeringsorganets ID, især med hensyn til små brød, »libreta« og »panecillo de cruz«, på grund af disse brøds lille størrelse og vanskeligheden med at klistre fødevaremærker på brød, der lige er kommet ud af ovnen ved en temperatur på 180 til 200 °C.

Det er lettere for forbrugerne at identificere »Pan de Cruz de Ciudad Real« ud fra de to mærker, der er medtaget i ændringsforslaget.

Dette er en mindre ændring, da den ikke indebærer en ændring af produktet eller dets egenskaber. På samme måde indebærer den ikke en ændring af det geografiske område, tilknytning eller betegnelse, og den skærper heller ikke restriktionerne over for detailhandlere. Den er derfor i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, for at kunne betragtes som en mindre ændring.

Erstatningstekst til punktet vedrørende mærkning:

»Brød omfattet af BGB »Pan de Cruz de Ciudad Real« forelægges offentligheden med korrekt identifikation som følger:

På oversiden er brødene karakteriseret ved to dybe, vinkelrette snit, der danner et kors.

På undersiden forsynes brødene med BGB-anagrammet eller BGB-logoet i form af huller, der prikkes i skorpen.

Brød omfattet af BGB »Pan de Cruz de Ciudad Real« sælges mærket og emballeret, hvor gældende lovgivning kræver det.«

Følger af ændring af øvrige punkters ordlyd i specifikationen:

2. *Beskrivelse af produktet*

Tidligere tekst:

»Produktet omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pan de Cruz de Ciudad Real« er et kompakt og fast rundt brød, fremstillet af blød hvede. Det har en fast hvid krumme og en glat skorpe. På brødets overside er der lavet to dybe vinkelrette snit, der danner et kors (deraf navnet). Brødet er på oversiden endvidere forsynet med koden for fremstillingsvirksomhedens registreringsnummer. Brødet er på undersiden forsynet med BGB-anagrammet eller logoet.«

Erstatningstekst:

»Produktet omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pan de Cruz de Ciudad Real« er et kompakt og fast rundt brød, fremstillet af blød hvede. Det har en fast hvid krumme og en glat skorpe. På brødets overside er der lavet to dybe vinkelrette snit, der danner et kors (deraf navnet). Brødet er på undersiden forsynet med BGB-anagrammet eller logoet.«

5. *Beskrivelse af produktionsmetoden*

Tidligere tekst:

»Snitning

Snitning sker også med håndkraft. Når brødet er hævet, laves der på brødernes overside to vinkelrette snit, som danner et kors.

Koden svarende til registreringsnummeret på bageriet, der lavede brødet, er indsat i en af de kvadranter, der blev dannet af de førnævnte snit. Dette gøres med et metalredskab i form af et stempel, der er egnet til dette formål.«

Erstatningstekst:

»Snitning

Snitning sker også med håndkraft. Når brødet er hævet, laves der på brødernes overside to vinkelrette snit, som danner et kors.«

Tidligere tekst:

»Anbringelse i ovn

Denne fase udføres også manuelt. Til at begynde med anbringes brødet i ovnen ved hjælp af en brødspade med oversiden nedad. Koden for brødfremstillingsvirksomhedens registreringsnummer, og med de vinkelrette snit, der danner et kors, vendende nedad.«

Erstatningstekst:

»Anbringelse i ovn

Denne fase udføres også manuelt. Til at begynde med anbringes brødet, hvis overside allerede er snittet, i ovnen ved hjælp af en brødspade med de vinkelrette snit, der dannes et kors, vendende nedad.«

Tidligere tekst:

»Udtagning af ovn

Brødet tages ud af ovnen ved hjælp af en brødspade og anbringes på vogne forsynet med træriste, hvor brødene kan blive luftet og køle af.

Når brødene er kolde, mærkes de manuelt i overensstemmelse med punkt 8 i denne specifikation. De er nu klar til at blive markedsført.«

Erstatningstekst:

»Udtagning af ovn

Brødet tages ud af ovnen ved hjælp af en brødspade og anbringes på vogne forsynet med træriste, hvor brødene kan blive luftet og køle af.»

Punkt 7 opdateres på samme måde.

Kontrolorgan

Tidligere tekst:

»Kontrolorganet er følgende certificeringsorgan:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 — Socuéllamos (C.Real)
Tlf. 926 532 628 917450014

Dette organ er godkendt af den selvstyrende region Castilla-La Mancha og opfylder kravene i standard UNE-EN 45011.»

Erstatningstekst:

»Kontrolorganet er følgende certificeringsorgan:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35. 4º PLANTA. OFIC. 415,
28003 MADRID, ESPAÑA
Tlf. +34 917450014

Dette organ er godkendt af den selvstyrende region Castilla-La Mancha og opfylder kravene i standard UNE-EN 45011.»

Ændringsforslaget til denne specifikation påvirker ordlyden af enhedsdokumentet i følgende punkter.

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Tidligere tekst:

»Produktet omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pan de Cruz de Ciudad Real« er et kompakt og fast rundt brød, fremstillet af blød hvede. Det har en fast, hvid krumme og en glat skorpe. På brødets overside er der lavet to dybe vinkelrette snit, der danner et kors (deraf navnet). Brødet er på oversiden endvidere forsynet med koden for fremstillingsvirksomhedens registreringsnummer. Brødet er på undersiden forsynet med BGB-anagrammet eller logoet.»

Erstatningstekst:

»Produktet omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pan de Cruz de Ciudad Real« er et kompakt og fast rundt brød, fremstillet af blød hvede. Det har en fast, hvid krumme og en glat skorpe. På brødets overside er der lavet to dybe vinkelrette snit, der danner et kors (deraf navnet). Brødet er på undersiden forsynet med BGB-anagrammet eller logoet.»

3.7. Specifikke mærkningsregler

Tidligere tekst:

»Brød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse mærkes af hensyn til korrekt identificering således:

På oversiden er brødene karakteriseret ved to dybe, vinkelrette snit, der danner et kors. I en af kvadranterne forsynes brødene med koden for brødfremstillingsvirksomhedens registreringsnummer, og i en af de andre kvadranter påklister et fødevaremærke med BGB-logoet »Pan de Cruz de Ciudad Real«, det europæiske BGB-logo, brødets kontroløbenummer og certificeringsorganets id.

På undersiden forsynes brødene med BGB-anagrammet eller BGB-logoet i form af huller, der prikkes i skorpen.»

Erstatningstekst:

»Brød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse mærkes af hensyn til korrekt identificering således:

På oversiden er brødene karakteriseret ved to dybe, vinkelrette snit, der danner et kors.

På undersiden forsynes brødene med BGB-anagrammet eller BGB-logoet i form af huller, der prikkes i skorpen.»

Der er blevet skåret i ordlyden som følge af tilpasningen af enhedsdokumentet til bilag I til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014, som ikke indeholder punkt 5.1, 5.2 og 5.3. Der er beholdt de samme beskrivelser for det geografiske område, egenart og årsagssammenhæng.

Tidligere tekst:

»5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Temperaturen og luftfugtigheden i det geografiske område gør, at brødet generelt kan hæve ved stuetemperatur, idet temperaturen og den relative luftfugtighed i hæverummet skal være henholdsvis 26-30 °C og 40-45 %.

Den velrenommerede håndværksmæssige metode, der anvendes ved fremstilling af »Pan de Cruz de Ciudad Real«, har følgende specifikke karakteristika:

Brødet formes og deles med håndkraft, der laves et korssnit på brødets overside, det forsynes med et perforeringsmærke på undersiden, og det hviler i 10-15 minutter, inden det sættes ind i ovnen med korssnittet vendende nedad.

5.2. *Produktets egenart*

Brødet er kompakt med glat, jævn og tyk skorpe og fast hvid krumme. Det dufter intenst af korn og har en behagelig og let sødlig smag.

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

Fremstillingsmetoden er blevet udviklet gennem flere århundreders bagetradition.

Det vigtigste karakteristika ved den overvejende håndværksmæssige måde, brødet fremstilles på, er det snit i form af et kors, der laves i brødet, så skorpen ikke revner under bagningen. På samme måde er også hævningsprocessen tilpasset temperaturen og luftfugtigheden i det geografiske område, så det danner en tynd skorpe.

Denne fremstillingsmetode har gjort dette typiske brød til noget helt specielt, der er beskrevet i punkt 5.2.»

Erstatningstekst:

»Temperaturen og luftfugtigheden i det geografiske område gør, at brødet generelt kan hæve ved stuetemperatur, idet temperaturen og den relative luftfugtighed i hæverummet skal være henholdsvis 26-30 °C og 40-45 %.

De særlige egenskaber ved den håndværksmæssige metode til fremstilling af det berømte »Pan de Cruz de Ciudad Real« brød er som følger:

Brødet formes og snittes med håndkraft, der laves et korssnit på brødets overside, det forsynes med et perforeringsmærke på undersiden, og det hviler i 10-15 minutter, inden det sættes ind i ovnen med korssnittet vendende nedad.

Den vigtigste egenskab ved den overvejende håndværksmæssige måde, brødet fremstilles på, er det snit i form af et kors, der laves i brødet, før brødet anbringes i ovnen, så skorpen ikke revner under bagningen og giver et kompakt og fast brød med en glat, jævn, tyk skorpe og en fast, hvid krumme, der dufter intenst af korn og har en behagelig, let sødlig smag.»

6. **Opdateret varespecifikation (kun for BOB og BGB)**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

ENHEDSDOKUMENT

»PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL«

EU-nr.: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Pan de Cruz de Ciudad Real«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

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

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

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

Produktet omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pan de Cruz de Ciudad Real« er et kompakt og fast rundt brød, fremstillet af blød hvede. Det har en fast, hvid krumme og en glat skorpe. På brødets overside er der lavet to dybe vinkelrette snit, der danner et kors (deraf navnet). Brødet er på undersiden forsynet med BGB-anagrammet eller logoet.

Brødet har følgende karakteristika.

Det fremstilles af en sej dej på basis af hvedemel med følgende værdier: W på 140-200 og P/L på 0,5-1,0.

Det er et rundt, forholdsvis fladt brød med skorpe.

Skorpen er 1-2 mm tyk, glat og sprød, gylden til gyldenbrun med smag af ristet korn.

Krummen er hvid, glat, svampet og fast, uden huller og ligner bomuld.

Brødet har følgende organoleptiske karakteristika: Krummen dufter intenst af korn med en behagelig og let sødlig smag. Skorpen føles glat og sprød i munden og smager af ristet korn. Ved normal opbevaring har »Pan de Cruz de Ciudad Real« en holdbarhed på 6-7 dage.

Det viser ingen tegn på skimmeldannelse, unormale reststoffer eller fremmede bestanddele.

Det maksimale vandindhold i krummen er ca. 30 %, og brødet har pH-værdi på 5-7.

Brødet findes som stort brød (750-850 g), lille brød (550-650 g), »libreta« (310-410 g) og »panecillo de cruz« (115-135 g).

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

Hvedemel med følgende karakteristika: W på 140-200 og P/L på 0,5-1,0.

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

Brødet, der er omfattet af BGB »Pan de Cruz de Ciudad Real«, fremstilles af udelukkende hvedemel, vand, salt, naturligt gær og godkendte fødevarerforbedringsmidler og tilsætningsstoffer. Hvedemelet skal have følgende værdier: W på 140-200 og P/L på 0,5-1,0.

I gennemsnit fremstilles der 110-125 kg brød for hver 100 kg mel, alt efter brødenes vægt.

Hermed følger en beskrivelse af, hvordan brød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Pan de Cruz de Ciudad Real« fremstilles:

1. Sammenrøring og æltning

Dejen røres og æltes i røre/æltemaskine så længe, det er nødvendigt for at opnå en homogen masse, hvilket vil sige 20-30 minutter, alt efter hvilken type maskine der anvendes. Dejen må højst være 24-25 °C varm, når den kommer ud af maskinen.

2. Færdigæltning

Dejen kommes i en anden æltemaskine, der helst skal være forsynet med transportbånd, hvor dejen færdigæltes ved, at den passerer gennem maskinen flere gange, indtil den er lind og elastisk.

3. Vejning

Eftersom det drejer sig om håndværksfremstillet brød, afmåles brødene ved hjælp på en skålvægt, en elektronisk vægt eller på en delemaskine. Til de forskellige brødstørrelser anvendes følgende mængde dej udtrykt i gram: Stort brød – 900-1 000 g; lille brød 660-760 g; »libreta« 370-470 g; »panecillo de cruz« 150-180 g.

4. Formning

Brødene formes ved hjælp af hænderne til runde, koniske dejboller, der er helt rene på overfladen. Derefter formes dejen til flade cirkler og udvides. Formålet er at gøre dejen fladere langs kanterne og tykkere i midten.

5. Hævning

Når brødene er formet, anbringes de på plader dækket med hørklæde eller lignende, hvor brødene ved stuetemperatur begynder at hæve og danne en tynd skorpe. Den rette temperatur og relative luftfugtighed i hæverummet er 26-30 °C og 40 og 45 %. Hævetiden er mellem 1 time og 20 minutter og 2 timer og 20 minutter afhængig af stuetemperaturen.

6. Snitning

Snitning sker også med håndkraft. Når brødet er hævet, laves der på brødernes overside to vinkelrette snit, som danner et kors. Derpå forsynes den anden side eller undersiden af brødene med BGB-logoet »Pan de Cruz de Ciudad Real«. Logoet på de store og små brød skal have en diameter på 6 cm, mens diameteren er 4 cm for »libreta« og »panecillos de cruz«. Herefter hviler brødet i 10 til 15 minutter, så der dannes en skorpe på det kors, der er dannet.

7. Anbringelse i ovn

Brødet anbringes manuelt i ovnen ved hjælp af en brødspade med oversiden nedad.

8. Bagning

Brødene bages i ovne, hvis bund og sider er lavet af brandfaste materialer. Bagetiden er 30-50 minutter i alt. De første 15 minutter skal brødet bages ved 250 °C og i resten af bagetiden, dvs. 15-35 minutter, ved 200 °C.

9. Udtagning af ovn

Brødet tages ud af ovnen ved hjælp af en brødspade og anbringes på vogne forsynet med træriste, hvor brødene kan blive luftet og køle af. Når brødene er kolde, er de klar til at blive distribueret.

Det maksimalt tilladte vandindhold er 30 %, og brødene har en pH-værdi på 5-7.

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

—

3.6. Særlige mærkningsregler for det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Brød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse mærkes af hensyn til korrekt identificering således:

På oversiden er brødene karakteriseret ved to dybe, vinkelrette snit, der danner et kors.

På undersiden forsynes brødene med BGB-anagrammet eller BGB-logoet i form af huller, der prikkes i skorpen.

4. Kort angivelse af det geografiske område

Området, hvor brød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Pan de Cruz de Ciudad«, må fremstilles, dækker alle kommuner i provinsen Ciudad Real.

5. Tilknytning til det geografiske område

Temperaturen og luftfugtigheden i det geografiske område gør, at brødet generelt kan hæve ved stuetemperatur, idet temperaturen og den relative luftfugtighed i hæverummet skal være henholdsvis 26-30 °C og 40-45 %.

De særlige egenskaber ved den håndværksmæssige metode til fremstilling af det berømte »Pan de Cruz de Ciudad Real« brød er som følger:

Brødet formes og snittes med håndkraft, der laves et korssnit på brødets overside, det forsynes med et perforeringsmærke på undersiden, og det hviler i 10-15 minutter, inden det sættes ind i ovnen med korssnittet vendende nedad.

Den vigtigste egenskab ved den overvejende håndværksmæssige måde, brødet fremstilles på, er det snit i form af et kors, der laves i brødet, før brødet anbringes i ovnen, så skorpen ikke revner under bagningen og giver et kompakt og fast brød med en glat, jævn, tyk skorpe og en fast, hvid krumme, der dufter intenst af korn og har en behagelig, let sødlig smag.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

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

(2017/C 251/08)

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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS«

EU-nr.: PGI-LT-0853-AM01 — 7.4.2017

BOB () BGB (X) GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Den Litauiske Mejerisammenslutning »Pieno Centras«
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tlf. +370 82461414

Fax +370 82461415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

2. Medlemsstat eller tredjeland

Litauen

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☒ Andet [angiv nærmere]

4. Type ændring(er)

- ☐ 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.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændring(er)

Årsager til ændringen:

Ifølge varespecifikationen og enhedsdokumentet for BGB »Lietuviškas varškės sūris« får den sin karakteristiske form ved at ostemassen føres **manuelt** i den traditionelle trekantede ostepose — som lukkes med en knude i den brede ende — og presses. Efter modernisering af produktionen kan ostemassen også føres i osteposerne og knuden bindes **med mekaniske midler**. Denne mindre ændring af produktionsmetoden gør det nødvendigt at ajourføre varespecifikationen og enhedsdokumentet for BGB »Lietuviškas varškės sūris«.

Ændring 1

Beskrivelse af produktet

Den nuværende specifikation indeholder følgende sætning:

»For det andet dens karakteristiske form, som den får ved at ostemassen føres manuelt i den traditionelle trekantede ostepose — som lukkes med en knude i den brede ende — og presses.«

Teksten ændres som følger:

»For det andet dens karakteristiske form, som den får ved at ostemassen føres manuelt eller **med mekaniske midler** i den traditionelle trekantede ostepose — som lukkes med en knude i den brede ende — og presses.«

Ændring 2

Produktionsmetode

Den nuværende specifikation indeholder følgende sætning:

»Når ostemassen er blandet grundigt, føres den manuelt i små, trekantede poser, der er lavet af et tyndt, vævet stof (osteklæde). Poserne bindes med en knude i den brede ende.«

Teksten ændres som følger:

»Når ostemassen er blandet grundigt, føres den manuelt **eller med mekaniske midler** i små, trekantede poser, der er lavet af et tyndt, vævet stof (osteklæde). Poserne bindes med en knude i den brede ende.«

Ændring 3

Tilknytning til det geografiske område

Den nuværende specifikation indeholder følgende sætning:

»Osteproduktionen på mejerierne er i dag mekaniseret, men ostemassen fyldes stadig manuelt i osteposerne, som lukkes manuelt med en knude, nøjagtig som det er gjort i flere århundreder.«

Teksten ændres som følger:

»Osteproduktionen på mejerierne er i dag mekaniseret, men ostemassen **kan stadig** fyldes manuelt i osteposerne, som lukkes manuelt med en knude, nøjagtig som det er gjort i flere århundreder, **og ikke kun med mekaniske midler**.«

Ændring 4

Tilknytning til det geografiske område

Den nuværende specifikation indeholder følgende sætning:

»Ostemassen fyldes manuelt i de traditionelle tynde, vævede, trekantede osteposer, som lukkes med en knude i den brede ende, hvilket giver osten den særlige form, dvs. en trekantet prisme med runde hjørner, hvor overfladen stadig har mærker efter stoffet og rynker i den ende, hvor posen er lukket med en knude.«

Teksten ændres som følger:

»Ostemassen fyldes manuelt **eller med mekaniske midler** i de traditionelle tynde, vævede, trekantede osteposer, som lukkes med en knude i den brede ende, hvilket giver osten den særlige form, dvs. en trekantet prisme med runde hjørner, hvor overfladen stadig har mærker efter stoffet og rynker i den ende, hvor posen er lukket med en knude.«

Ændring 5

Tilknytning til det geografiske område

Den nuværende specifikation indeholder følgende sætning:

»Både de enkelte landmænd og producenter i små kooperativer og de store mejerier fører ostemassen manuelt i osteposen, binder en knude i den ene ende, tager osten ud af posen efter presningen og gnider den manuelt med en blanding af krydderier, inden den bages.«

Teksten ændres som følger:

»Både de enkelte landmænd og producenter i små kooperativer og de store mejerier fører ostemassen manuelt **eller med mekaniske midler** i osteposen, binder en knude i den ene ende, tager osten ud af posen efter presningen og gnider den manuelt med en blanding af krydderier, inden den bages.«

Ændring 6

Andet — Kontaktoplysninger på producentgruppen

Den nuværende specifikation indeholder følgende sætning:

Navn og adresse på den ansøgende sammenslutning

PIENO CENTRAS, Den Litauiske Mejerisammenslutning
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tlf. +370 34060371

Fax +370 34060383

E-mail: aldonaplaturkiene@rokiskio.com

Teksten ændres som følger:

Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Den Litauiske Mejerisammenslutning »Pieno Centras«
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tlf. +370 82461414

Fax +370 82461415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

6. Ajourført varespecifikation (kun for BOB og BGB)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

ENHEDSDOKUMENT

»LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS«

EU-nr.: PGI-LT-0853-AM01 — 7.4.2017

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r)

»Lietuviškas varškės sūris«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Litauen

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Lietuviškas varškės sūris« er en umoden friskost med en trekantet prismeform og runde hjørner, og den brede ende bærer mærker efter knuden på osteposen. Den spises frisk, røget, bagt eller tørret. Osten fremstilles på gammeldags vis, hvor mælken koaguleres ved udelukkende at tilsætte mælkesyrebakterier som starterkultur uden at anvende enzymer. Den får sin karakteristiske form ved at ostemassen føres manuelt eller med mekaniske midler i den traditionelle trekantede ostepose, som lukkes med en knude i den brede ende og derefter presses. Osten kan tilsættes salt og/eller krydderurter. Ostens størrelse afhænger af dens anvendelsesformål og kan variere fra et par hundrede gram til over 5 kg. Osten fremstilles uden tilsætnings-, smags- eller farvestoffer.

Karakteristika

Farve: De friske og tørrede oste er hvidgule. De bagte oste er gulligt-brune og kan være dækket af krydderier og/eller krydderurter, mens snitfladen er hvidgul. Det yderste lag på de røgede oste er mørkegult til brunt, mens ostens snitflade er hvidgul.

Konsistens: Den friske ost er blød og homogen, forholdsvis kompakt og kan smuldre, når den skæres ud. Den bagte ost er homogen, kompakt og en anelse elastisk, mens den røgede ost er homogen, kompakt og nemt smuldrer. Den tørrede ost er homogen, hård, svær at skære og smuldrer, når den skæres ud. Hvis osten er tilsat krydderier, kan disse være fordelt ujævnt.

Aroma og smag: Typisk mælkesyresmag med antydninger af de anvendte krydderiers smag og aroma (kommen, salt osv.). De røgede oste har også en tydelig røget smag og aroma.

Fysiske og kemiske kendetegn:

- Afhængig af dens sammensætning kan »Lietuviškas varškės sūris« have et fedtindhold på 7-25 vægtprocent eller være fedtfattig (op til 0,5 vægtprocent fedt).
- Tørstofindholdet afhænger af ostens fedtindhold og videre forarbejdning. Det skal være mindst 31 % i de friske, bagte og røgede oste og mindst 67 % i de tørrede oste.
- pH skal være mindst 4,3.

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

- komælk
- mesofil mælkebakterie
- salt
- krydderurter, der traditionelt dyrkes i Litauen (kommen, hvidløg, mynte osv.).

De råvarer, der anvendes til fremstilling af »Lietuviškas varškės sūris«, kan også have oprindelse uden for det geografiske område.

Der findes ingen særlige kvalitetskrav eller -begrænsninger, hvad angår oprindelsen.

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

Trin i fremstillingen af »Lietuviškas varškės sūris«:

- standardisering, pasteurisering, nedkøling og gæring af mælken
- udskillelse af vollen
- selvpresning af ostemassen
- formgivning og presning af osten: Ostemassen føres manuelt eller med mekaniske midler i små, trekantede poser, der er lavet af et tyndt, vævet stof (osteklæde). Poserne bindes med en knude i den brede ende og presses i en presser eller skruetvinge, indtil osten når det ønskede væskeindhold
- forarbejdning af osten: Den formede ost nedkøles til en temperatur på 6-12 °C og tages ud af osteposen. Herefter kan osten røges, bages eller tørres afhængigt af, hvilket produkt man ønsker. Hvis der laves bagt ost med krydderier, gnides osten med en blanding af krydderier og salt, hvorefter den hviler i 12 timer i et lokale med en temperatur på 10-20 °C, inden den bages.

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

»Lietuviškas varškės sūris« emballeres i fremstillingsvirksomheden, da den let smuldrer (særligt den friske ost) og er svær at skære, og det derfor ville ødelægge ostens udseende og kvalitet, hvis den skulle transporteres et andet sted hen. Derudover har den en kort holdbarhed og risikerer bakteriologisk kontaminering.

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

Producenterne af »Lietuviškas varškės sūris« kan i overensstemmelse med den offentliggjorte varespecifikation anvende betegnelsen »Lietuviškas varškės sūris« i forbindelse med mærkning, markedsføring og salg.

Følgende skal fremgå af mærkningen:

- navn på den enkelte producent
- fedtindhold angivet i procent af ostens vægt eller betegnelsen »liesas« (fedtfattig)
- ordene »beskyttet geografisk betegnelse« og/eller EU-symbolet.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Betegnelsens geografiske område omfatter hele Litauen. »Lietuviškas varškės sūris« blev fremstillet og fremstilles stadig på traditionel vis i hele det angivne område. Hvad angår de omkringliggende regioner, fremstilles osten kun i de litauiske områder i Hviderusland. Fremkomsten af dette særlige produkt, som længe er blevet fremstillet i Litauen og er kendt i hele landet, kan tilskrives Litauens geografiske placering og levestil.

5. Tilknytning til det geografiske område

Litauen er et lille land med et areal på kun 65 300 km², hvilket svarer til regionerne i visse medlemsstater. Da der er en lang tradition for at spise denne ost i hele Litauen, kendes den som »Lietuviškas varškės sūris«.

Subsistenslandbrug var længe den dominerende livsstil i Litauen (industrialiseringen kom sent til landet), hvilket betyder, at fødegrundlaget hos den landlige befolkning længe bestod af korn og mælkeprodukter.

Der blev allerede fremstillet friskost i Litauen i Middelalderen, og der findes skriftlige kilder tilbage fra det 16. århundrede, hvor der henvises til friskost i herregårdenes fortegnelser. Når man lavede mad i en brødovn, satte man, når ovnen var kølet lidt af, en gryde surmælk ind, indtil de svampede gule proteiner begyndte at stige op til overfladen. Derefter blev gryden tømt i en trekantet pose (ostepose), som blev hængt til tørre. Den drænedede ostemasse blev derefter presset i særlige pressere eller lagt på en hård overflade (et bord, en bæk eller anden vandret overflade), dækket med en plade og en sten oven på. Når vejret var fugtigt om efteråret og foråret, blev ostens overflade ofte dækket af et bakterielag eller mug, så derfor konserverede man dem ved at bage dem let i en ovn ved middel varme eller ved at røge dem. Friskoste, der var tiltænkt en længere opbevaring, blev tørret.

Takket være ostens kendetegn og den enkle fremstillingsproces, der hverken kræver osteløbe eller modning, men blot at mælken gæres, og at ostemassen presses, hvorefter den formes til oste, som kan saltes og tørres, røges eller bages, gjorde »Lietuviškas varškės sūris« det muligt for folk på landet at samle forråd til vinteren, når køerne ikke længere gav mælk.

Det er denne traditionelle, arbejdskrævende fremstillingsmetode, som er forholdsvis uændret i dag, der giver »Lietuviškas varškės sūris« de særlige kendetegn. De basale råvarer, der anvendes, er pasteuriseret komælk og mesofile mælkebakterier, hvilket giver osten den mælkesyreagtige smag. Ostemassen fyldes manuelt eller med mekaniske midler i de traditionelle tynde, vævede, trekantede osteposer, som lukkes med en knude i den brede ende, hvilket giver osten den særlige form, dvs. en trekantet prisme med runde hjørner, hvor overfladen stadig har mærker efter stoffet og rynker i den ende, hvor posen er lukket med en knude. Osteponsens form skyldes også, at den friske »Lietuviškas varškės sūris« nemt smuldrer, og at det derfor er lettere at tage osten ud af en trekantet pose, end en pose i enhver anden form. »Lietuviškas varškės sūris« er en væsentlig del af Litauens kulinariske og nationale kulturarv og image.

Sammenhængen mellem »Lietuviškas varškės sūris« og det geografiske område skyldes produktets omdømme, hvilket fremgår af skriftlige kilder, kogebøger og produktets popularitet i det daglige liv, ved festlige lejligheder og til at repræsentere Litauen.

I 1690 skrev Theodor Lepner, en protestantisk præst i Litauen, i sin bog *Der Preusche Littauer* (Den preussiske litauer) om litauisk mad og drikke følgende beskrivelse af »Lietuviškas varškės sūris«: »De laver deres ost på følgende måde: De pakker den velsaltede ostemasse i et klæde, så vollen drænes fra, hvorefter de hænger poserne til tørre i kornkammeret. De spiser derefter osten ved at skære den ud i flere stykker og præsenterer den for deres gæster. Den smager dem lige så godt, som var det den bedste nederlandske ost.« Ca. 300 år senere skrev Vilius Pūronas følgende beskrivelse i sin bog *Nuo mamutų iki cepelinų* (Fra mummutter til kartoffel-dumplings) (1999): »Lietuviškas varškės sūris« blev fremstillet og spist over hele Litauen (ikke kun i ét etnografisk område), mens vores naboers munde løb i vand, og de bad os om opskriften. Vores »Lietuviškas varškės sūris« — med kommen, frisk eller tørret — har i nutidens forretninger ikke ændret sig synderligt siden dengang.«

Den første kokebog på litauisk, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (Den litauiske husmor, lektioner i hvordan man bedst indtager Guds gaver), udgivet i Tilžė (Tilsit) i 1893, og *Šėimininkėms vadovėlis* (Husmoderens håndbog), udgivet i Sejny i 1911, indeholder opskrifter med »Lietuviškas varškės sūris«. »Lietuviškas varškės sūris« blev også beskrevet i faglitteraturen inden for mejeribranchen, f.eks. i *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (Angivelser og vejledninger om de væsentligste spørgsmål inden for fremstilling af mejeriprodukter), udgivet i 1947 af Pienocentras (Hovedforbundet for Mejerisammenslutninger) og i bogen *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (Salg og forbrug af mejeriprodukter) udgivet i Vilnius i 1958. Denne type ost, kendt som »Litauisk ost«, begyndte at blive fremstillet industrielt i slutningen af det 19. århundrede. Osteproduktionen på mejerierne er i dag mekaniseret, men ostemassen kan stadig fyldes manuelt i osteposerne, som lukkes manuelt med en knude, nøjagtig som det er gjort i flere århundreder, og ikke kun med mekaniske midler. Selv i dag bruger man stadig gammeldags pressere, når man laver ost derhjemme.

I Litauen er »Lietuviškas varškės sūris« stadig en væsentlig del af ritualer ved flere sammenkomster, f.eks. dåb, bryllupper og andre familiefester, og den er en perfekt gaveidé. Den er også uundværlig i dagligdagen. I Litauen spiser man typisk frisk ost alene, med syltetøj eller honning, eller i sandwicher, mens bagt eller røget »Lietuviškas varškės sūris« ofte spises med øl eller gira (en gæret brøddrik), og den tørrede ost medbringes på en tur eller en længere rejse. Der serveres typisk store »Lietuviškas varškės sūris« ved festlige lejligheder. Der blev lavet en ost på 99 kg på mejeriet i Ukmergė i anledning af sangfestivalen i 2007. Den største røgede »Lietuviškas varškės sūris« på 12 kg blev lavet i anledning af Sankt Hans i 2009 i området Biržai. Den blev fremstillet af 105 liter mælk og røget i en særlig ovn i to hele dage. Ved bryllupper tager brudepigen en stor, lækker, frisk »Lietuviškas varškės sūris« med som bordpynt, og som symbol på brudeparrets fortrolighed og sandfærdighed giver bruden musikerne en tørret »Lietuviškas varškės sūris« på andendagen efter brylluppet, når parret vækkes med en serenade.

Siden 2006 er der blevet holdt et undervisningsprogram, »Sūrio kelias« (osteruten), på museet på Rokiškis gods. Hvert år lærer ca. 6 000 besøgende om de gamle metoder til fremstilling af »Lietuviškas varškės sūris«, hvor de kan se de etnografiske redskaber, der blev anvendt, og smage diverse oste. »Lietuviškas varškės sūris« var særligt populær blandt de besøgende til den grønne uge 2009, en international udstilling i Berlin.

Osteproducenternes erfaringer, viden og færdigheder, som er udviklet gennem århundreder, har gjort det muligt at tilpasse fremstillingsprocessen til moderne forhold og samtidig bevare produktets særlige form og sikre dets kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

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

(2017/C 251/09)

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 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»AIL FUMÉ D'ARLEUX«

EU-nr.: PGI-FR-0820-AM01 — 11.4.2017

BOB () BGB (X) GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Navn: Sammenslutningen af producenter af Ail fumé d'Arleux
Adresse: Mairie d'Arleux,
Place du Général De Gaulle
59 151 Arleux
FRANKRIG
E-mail: mairie@arleux.com
Sammensætning: Sammenslutningen består af producenter af Ail fumé d'Arleux. Sammenslutningen er således berettiget til at fremsætte ændringsansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Beskrivelse af produktet
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: beskrivelse af produktet, opdatering af oplysninger, årsagssammenhæng, kontrolorgan, nationale krav

4. Type ændring(er)

- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændring(er)

Afsnittet »Bevis for oprindelse«

Der er tilføjet et afsnit om, at enhver erhvervsdrivende, der vil indgå i produktionen af den beskyttede geografiske betegnelse, »har pligt til at identificere sig over for sammenslutningen med henblik på at opnå dennes godkendelse, som skal foreligge, førend den erhvervsdrivende påbegynder den pågældende aktivitet«.

Denne bestemmelse, der allerede er gældende, øger produktets sporbarhed.

Afsnittet »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«

— Plantning

Sætningen »Vedrørende plantning skal der indkøbes stiklinger af CE-kvalitet (planter kontrolleret efter EU-standarder) eller certificerede stiklinger, heraf mindst 25 % certificerede stiklinger« erstattes af følgende sætning:

»Vedrørende plantning indkøbes der stiklinger af CE-kvalitet (planter kontrolleret efter EU-standarder) eller certificerede stiklinger«.

Sætningen »Sammenslutningens mål er at fremme sorten Gayant på grund af dens lange holdbarhed, men produktionen af certificerede Gayant-stiklinger kan ikke dække hele behovet, hvorfor minimumsandelen af certificerede stiklinger er blevet fastsat til 25 %« slettes.

Disse ændringer har til formål at ophæve forpligtelsen til at anvende mindst 25 % certificerede stiklinger. Fastsættelsen af en minimumsandel af certificerede stiklinger i den gældende varespecifikation var udtryk for sammenslutningens mål om at udvikle en produktion af certificerede stiklinger af den regionale sort Gayant. Det har vist sig, at produktionen af certificerede stiklinger, herunder Gayant, ikke har udviklet sig på vilkår, der stabilt har kunnet sikre en andel på de fastsatte 25 %. Producenterne skal derfor kunne købe og bruge stiklinger af CE-kvalitet eller certificerede stiklinger eller kunne fremstille dem selv af stiklinger af CE-kvalitet eller certificerede stiklinger indkøbt det foregående år.

Denne bestemmelse ændrer ikke ved beskrivelsen af produktet eller dets tilknytning til det geografiske område, idet kvaliteten af CE-stiklinger fremover svarer til certificerede stiklinger.

Sætningen »Der må højst gå otte dage fra deling til plantning« erstattes af følgende sætning: »Der må højst gå 15 dage fra deling til plantning«.

Denne ændring er begrundet i hensynet til de til tider ugunstige klimaforhold, som kan forsinke klargøringen af jorden til plantning. Forlængelsen af fristen gør det derfor muligt at plante på det gunstigste tidspunkt.

— Planternes vækstfase

Sætningen »Der behandles ikke de sidste tre uger inden høsten« slettes, idet der findes en lovbestemt frist på 14 dage, hvilket er tilstrækkeligt til at garantere, at løgtoppene er i samme tilstand som den, der opnås ved at standse behandlingen tre uger inden høsten. Selv om der generelt ikke behandles de sidste tre uger inden høsten, kan det forekomme, at det er nødvendigt med behandling alt efter de klimatiske forhold for at undgå svampesygdomme som f.eks. skimmel.

Sætningen »Sprøjten kontrolleres hvert tredje år« slettes, idet denne forpligtelse er skrevet ind i de generelle forskrifter.

Afsnittet »Mærkning«

Pligten til i mærkningen at angive BGB-betegnelsen og Den Europæiske Unions logo ophæves, idet den fremover falder ind under de generelle forskrifter.

Enhedsdokumentet ændres tilsvarende.

Afsnittet »Andet«

— Tilpasning af varespecifikationen

Der er foretaget sletning af irrelevante eller overflødige ord (menneskelig i udtrykket »menneskelig viden«, traditionelt i udtrykket »traditionelt hvidløg«), flytning af et skema over produktets præsentation, flytning af en række afsnit under »årsagssammenhæng« samt sletning af afsnitoverskrifterne. Bibliografien og bilagene, som ikke indeholder bindende bestemmelser, er fjernet.

Disse ændringer har til formål at gøre ordlyden i varespecifikationen mere sammenhængende, især med enhedsdokumentet. De ændrer ikke ved produktet eller årsagssammenhængen.

— Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Kontaktoplysningerne til Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) som medlemsstatens ansvarlige myndighed er tilføjet i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012.

— Kontrolorgan

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

6. **Ajourført varespecifikation (kun for BOB og BGB)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement.

ENHEDSDOKUMENT

»AIL FUMÉ D'ARLEUX«

EU-nr.: PGI-FR-0820-AM01 — 11.4.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Ail fumé d'Arleux«

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*

»Ail fumé d'Arleux« er et hvidløg, som får en betydelig holdbarhed takket være en traditionel metode og viden om fletning og røgning over lokale tørv og/eller brunkul og/eller kort halm og/eller savsmuld.

»Ail fumé d'Arleux« fremstilles af rosa forårshvidløg (*Allium sativum*, der tilhører liljefamilien), som tilhører sortsgruppe II og er af typen »Ail du Nord«. Det er kendetegnet ved en lang hvileperiode, middelstore løg og fraværet af en blomsterstængel, og det er tilpasset klimaforholdene og de historiske forhold i Nord-Pas-de-Calais-regionen. Den manglende blomsterstængel gør, at det kan præsenteres i typiske fletninger, idet toppene er tilstrækkeligt bøjelige til at kunne flettes sammen. De anvendte sorter er Ail du Nord, Gayant og Arno. Der må indføres nye sorter, forudsat at de opfylder ovennævnte kriterier. Listen over sorter fremsendes til producenterne samt til tilsynsorganet og de kompetente tilsynsmyndigheder efter hver ændring. Når hvidløget høstes, er løget af middelstørrelse (40-80 mm i diameter alt efter præsentationen) og hvidt i farven, mens den ydre hinde på feddene er mørk rosa.

»Ail fumé d'Arleux« præsenteres traditionelt i fletninger med 10-90 løg og til tider helt op til 120. Det kan også præsenteres i fletninger med tre løg. Det er tørringsprocessen, hvor hvidløgene tørres med løgtoppene på markerne eller i udhuse med dynamisk udluftning, der gør det muligt at flette dem sammen. Fletningen foregår i hånden, ligesom når man fletter hår.

Efter at de er blevet flettet sammen, røges hvidløgene i et røgeri i mindst syv dage. Hvidløgene tager forskellig farve, alt efter hvilken type materiale der anvendes under røgningen. Farven kan spænde fra let rødbrun til mørkebrun. Herefter kan fletningerne eventuelt pakkes i net, inden de sendes på markedet.

»Ail fumé d'Arleux« har følgende kendetegn:

— behagelig røget duft

— ensartet farve i hele fletningen, hvis intensitet bestemmes ved forudbestemte farverreferencer.

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, nemlig dyrkning, fletning og røgning, finder sted i det geografiske område.

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

Efter røgning kan hvidløgene pakkes i net. Pakningen skal foregå i det geografiske område for at begrænse håndteringen af produktet i videst muligt omfang. »Ail fumé d'Arleux« er nemlig et skrøbeligt produkt (røgningen gør, at de ydre hinder og stængler nemt knækker), hvorfor det bør håndteres og transporteres så lidt som muligt. Ved at pakningen foregår i det geografiske område, bibeholdes fletningerne og produktet intakt.

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

Ud over de lovmæssige krav skal alle etiketter være forsynet med partiets nummer, så sporbarheden sikres.

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

Det geografiske område omfatter 35 kommuner i departementet Nord og 27 i departementet Pas-de-Calais.

Departementet Nord:

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Lécuse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt og Villers-au-Tertre.

Departementet Pas-de-Calais:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Écourt-Saint-Quentin, Épinoy, Gouy-sous-Bellone, Hendecourt-lès-Cagnicourt, Marquion, Noyelle-sous-Bellone, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiéry-la-Motte, Recourt, Rencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly-en-Ostrevent, Sains-lès-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers-lès-Cagnicourt og Vitry-en-Artois.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Forskellige grundmaterialer har dannet de mest forekommende jordbundstyper i Cambrésis-regionen: løsslignende silt, tertiært ler og i mindre grad sandholdige materialer fra tertiære dannelser, kridt og flodaflejringer.

»Ail fumé d'Arleux« dyrkes i det geografiske område på marker, der er kendetegnet ved, at jorden er leret til sumpet med et lerindhold på højst 30 %.

Klimaet i området er tempereret med temperaturer, der er nogenlunde ens fra år til år. Minimumstemperaturerne er lune (der er meget få dage, hvor temperaturen er under 0 °C), og de højeste temperaturer overstiger sjældent 30 °C. Samtidig er der en meget lille forskel mellem dag- og nattemperaturerne.

Nedbøren, der er meget ligeligt fordelt over hele året, ligger på ca. 650 mm i alt om året (gennemsnit af de seneste 30 år).

Arleux ligger i en dal omgivet af enge, floder og moser.

Sensée-dalen »danner en lang grøn fure« mellem de to nøgne højsletter Douaisis og Cambrésis.

Sensée-floden tilføres vand fra forskellige bifloder, bl.a. Agache og Hirondelle, og løber gennem moser og damme, før den løber ud i Canal du Nord.

Moserne i Sensée-dalen strækker sig over knap 800 ha med flodaflejringer og tørvedannelse.

Møllerne og sluserne, der engang fandtes i rigt mål i dalen, har bidraget til at opretholde vandniveauet i moserne, mens udvindingen af tørv, som blev brugt som brændsel, før kullet holdt sit massive indtog, har dannet dammene.

Produktets egenart

Produktets egenart beror på et særligt håndværk i form af røgningen sammen med de særlige kendetegn, produktet får ved røgning, og den særlige præsentation i fletninger og endelig det mangeårige omdømme, der har varet helt til i dag.

Den traditionelle røgning foregår ved afbrænding af en blanding af tørv, savsmuld og kort halm. I dag har man tilføjet brunkul til blandingen, eftersom tørveudvindingen ikke længere er bæredygtig, og brunkul har samme egenskaber i forbindelse med afbrændingen som tørv. Udviklingen af hvidløgsdyrkning i Arleux-området skyldes forekomsten af tørv og røgningsmetoden. Dette gør Arleux-området til en region, hvor der traditionelt røges hvidløg.

Røgningen giver »Ail fumé d'Arleux« en ensartet farve over hele fletningen, som spænder fra let rødbrun til mørkebrun, og en behagelig røget duft. Samtidig giver røgningen hvidløget en længere holdbarhed. Anvendelsen af typen Ail du Nord gør det muligt at præsentere hvidløgene i fletninger, idet denne sort ikke har nogen blomsterstængel. Denne form for præsentation blev i sin tid brugt til at hænge hvidløgene op i røgeriet og gøre dem lettere at markedsføre. I dag værdsættes den, fordi den er praktisk og æstetisk tiltalende.

Første gang produktionen nævnes i departementets statistikker, er i 1804. I løbet af 1800-tallet vandt produktet adskillige priser i konkurrencer og på landbrugsmesser. I 1900-tallet udvikledes dyrkningen, og bønderne gjorde produktet kendt ved hjælp af dørsalg. »Ail fumé d'Arleux« og dets omdømme spredte sig siden uden for produktionsområdet.

I dag er hvidløgsmissen i Arleux den begivenhed, der først og fremmest bidrager til produktets omdømme. Messen blev afholdt for første gang i 1962 og har i de seneste år fået stadig flere besøgende, hvilket har bidraget til at øge produktets kendthed i pressen og hos publikum.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

I en region, hvor jordbunds- og klimaforholdene er gunstige for hvidløgsdyrkning (let og svagt humusholdig jord, som let udtørres og opvarmes, og som er næsten uden sten, og et tempereret klima med beskedne temperaturudsving og nedbør, der er ensartet fordelt på hele året), har forekomsten af tørv ligget til grund for røgning af hvidløgene.

Man brugte tørven til opvarmning, men man begyndte også meget tidligt at anvende den til røgning af hvidløgene. Klimaet i området er nemlig ikke egnet til en tilfredsstillende tørring af hvidløg. Røgningen bidrager derfor til at fuldføre tørringsprocessen, samtidig med at hvidløget kan konserveres uden at mugne. Røgningen giver også den rødlige farve og en meget karakteristisk duft. Hvidløgsproducenterne anvender desuden andre materialer til røgningen, som også har oprindelse i regionen.

Hvidløgene flettes for nemmere at kunne hænges op i røgerierne. Disse to aspekter er tæt forbundet med hinanden og danner selve det grundlæggende håndværk, der forbindes med »Ail fumé d'Arleux«. Efter at man begyndte at benytte trækheste (til at pløje jorden), og især efter mekaniseringen af landbruget, kunne hvidløgsdyrkningen ikke længere foregå i disse sumpede områder. Derfor har dyrkningen spredt sig til områder, der ligger længere væk fra tørvemoserne.

Den korte halm indsamles efter tærskning af hvede i de bedrifter, der stadig anvender de traditionelle tærskemaskiner. Der findes dog færre og færre af disse bedrifter, og de dækker meget små arealer. I dag er det meget få bedrifter, der stadig kan levere kort halm til hvidløgsproducenterne, da de moderne maskiner kaster halmen ud på markerne under høsten. Man finder flere traditionelle bedrifter i Béthunois-regionen. De producerer halm til de nationale »Haras« (stutterier) eller de store væddeløbsstalde omkring Paris (Vincennes og Chantilly), som stiller særlige krav til kvaliteten af den halm, de giver deres heste. Hvad savsmuld angår, foretrækker producenterne en regional forsyning heraf. Skoven i Nord-Pas-de-Calais består nemlig hovedsagelig af løvtræer (93 %), især eg, bøg og ask, som er træsorter, der egner sig godt til røgning af hvidløg.

Producenterne af »Ail fumé d'Arleux« har takket være dels fletningen af hvidløgene, dels den særlige røgningsmetode (oprindelig ved hjælp af tørv og i nyere tid ved tilføjelse af et eller flere brændsler) kunnet give deres produkt et ubestrideligt omdømme, hvilket bekræftes af den store succes, som hvidløgmessen i dag oplever.

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-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA