



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

60. årgang

18. november 2017

## Indhold

### IV Oplysninger

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

#### Europa-Kommissionen

2017/C 391/01 Euroens vekselkurs ..... 1

#### Revisionsretten

2017/C 391/02 Særberetning nr. 17/2017 — »Kommissionens intervention i den græske finanskrise« ..... 2

### V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

#### Europa-Kommissionen

2017/C 391/03 Meddelelse om den endelige antidumpingtold, der er indført på importen af citronsyre med oprindelse i Folkerepublikken Kina — Ændring af adressen på en virksomhed, der er pålagt individuel antidumpingtold ..... 3

2017/C 391/04 Meddelelse om tilsagn afgivet i forbindelse med antidumpingproceduren vedrørende importen af citronsyre med oprindelse i Folkerepublikken Kina — Adresseændring for en virksomhed, der har afgivet et tilsagn ..... 4

## PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

### Europa-Kommissionen

2017/C 391/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8681 — Endowment Strategies/Benvic Europe) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	5
2017/C 391/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8727 — CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	7
2017/C 391/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8711 — Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	9

### ANDET

### Europa-Kommissionen

2017/C 391/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	11
2017/C 391/09	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	14

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

## IV

(Oplysninger)

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

17. november 2017

(2017/C 391/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1795	CAD	canadiske dollar	1,5053
JPY	japanske yen	132,82	HKD	hongkongske dollar	9,2144
DKK	danske kroner	7,4410	NZD	newzealandske dollar	1,7372
GBP	pund sterling	0,89385	SGD	singaporeanske dollar	1,5998
SEK	svenske kroner	9,9443	KRW	sydkoreanske won	1 293,09
CHF	schweiziske franc	1,1696	ZAR	sydafrikanske rand	16,5285
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8239
NOK	norske kroner	9,7163	HRK	kroatiske kuna	7,5663
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 955,69
CZK	tjekkiske koruna	25,588	MYR	malaysiske ringgit	4,9079
HUF	ungarske forint	311,58	PHP	filippinske pesos	59,952
PLN	polske zloty	4,2342	RUB	russiske rubler	70,0461
RON	rumænske leu	4,6470	THB	thailandske bath	38,723
TRY	tyrkiske lira	4,5846	BRL	brasilianske real	3,8658
AUD	australske dollar	1,5632	MXN	mexicanske pesos	22,4603
			INR	indiske rupee	76,6820

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

# REVISIONSRET TEN

## Særberetning nr. 17/2017

### »Kommissionens intervention i den græske finanskrise«

(2017/C 391/02)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 17/2017 »Kommissionens intervention i den græske finanskrise« er netop blevet offentliggjort.

Beretningen kan læses på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted: <http://eca.europa.eu>.

---

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES  
HANDELSPOLITIK

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Meddelelse om den endelige antidumpingtold, der er indført på importen af citronsyre med oprindelse i Folkerepublikken Kina****Ændring af adressen på en virksomhed, der er pålagt individuel antidumpingtold**

(2017/C 391/03)

Importen af citronsyre med oprindelse i Folkerepublikken Kina er pålagt en antidumpingtold, der blev indført ved gennemførelsesforordning (EU) 2015/82 <sup>(1)</sup>.

Virksomheden RZBC (Juxian) Co., Ltd. (Taric-tillægskode A877), der ved gennemførelsesforordning (EU) 2015/82 blev pålagt en individuel antidumpingtold på 36,8 %, har meddelt Kommissionen, at virksomheden har ændret adresse fra »No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina« til »No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina«.

Virksomheden hævdede, at adresseændringen ikke påvirker dens ret til fortsat at drage fordel af den individuelle antidumpingtold.

Kommissionen har undersøgt de indsendte oplysninger og har konkluderet, at adresseændringen på ingen måde berører konklusionerne i gennemførelsesforordning (EU) 2015/82.

Derfor skal henvisningen i artikel 1 i gennemførelsesforordning (EU) 2015/82 til:

RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina	A877
ændres til:	
RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina	A877

<sup>(1)</sup> EUT L 15 af 22.1.2015, s. 8.

**Meddelelse om tilsagn afgivet i forbindelse med antidumpingproceduren vedrørende importen af citronsyre med oprindelse i Folkerepublikken Kina**

**Adresseændring for en virksomhed, der har afgivet et tilsagn**

(2017/C 391/04)

De tilsagn, der er afgivet i forbindelse med antidumpingproceduren vedrørende importen af citronsyre med oprindelse i Folkerepublikken Kina, blev godtaget ved gennemførelsesafgørelse (EU) 2015/87 <sup>(1)</sup>.

Virksomheden RZBC (Juxian) Co., Ltd. (Taric-tillægskode A927), der er beliggende i Folkerepublikken Kina, og som ved gennemførelsesafgørelse (EU) 2015/87 fik godtaget sit tilsagn, har meddelt Kommissionen, at virksomheden har ændret adresse fra »No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina« til »No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina«.

Virksomheden hævdede, at adresseændringen ikke påvirker dens ret til fortsat at drage fordel af betingelserne i det tilsagn, der var gældende for virksomheden, da den havde sin tidligere adresse.

Kommissionen har undersøgt de indsendte oplysninger og har konkluderet, at adresseændringen på ingen måde berører konklusionerne i gennemførelsesafgørelse (EU) 2015/87.

Derfor skal henvisningen i artikel 1 i gennemførelsesafgørelse (EU) 2015/87 til:

Fremstillet af RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC og solgt af dennes forretningsmæssigt forbundne virksomhed RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd. — No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
ændres til:	
Fremstillet af RZBC (Juxian) Co., Ltd. — No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC og solgt af dennes forretningsmæssigt forbundne virksomhed RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd. — No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927

<sup>(1)</sup> EUT L 15 af 22.1.2015, s. 75.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.8681 — Endowment Strategies/Benvic Europe)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2017/C 391/05)

1. Den 13. november 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- Endowment Strategies SARL (»Endowment Strategies«, Luxembourg), der tilhører koncernen Investindustrial (»Investindustrial«, Luxembourg)
- Benvic Europe-virksomheder i Belgien, Frankrig, Italien, Spanien og Tyskland (»Benvic Europe«).

Endowment Strategies erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hver af de ovennævnte Benvic Europe-virksomheder i dens helhed.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Endowment Strategies: investeringskommanditselskab med hovedsæde i Luxembourg, der har flere afdelinger og variabel kapital, og som kontrolleres af Investindustrial
- Investindustrial: investeringskoncern med fokus på erhvervelse af kontrol over små og mellemstore virksomheder i en lang række erhvervssektorer
- Benvic Europe: virksomheder, der hovedsagelig er aktive på markedet for PVC-forbindelser, og som består af henholdsvis en udvikler, en producent og en forhandler af for-/tørblandinger, forbindelser og legeringer i Belgien, Frankrig, Italien, Spanien og Tyskland.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af 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 <sup>(2)</sup>.

4. Europa-Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8681 — Endowment Strategies/Benvic Europe

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Europa-Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

---



**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.8727 — CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2017/C 391/06)

1. Den 13. november 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Chiyoda Generating Europe Limited (»CGE«, Det Forenede Kongerige), som tilhører Chiyoda Corporation (Japan)
- EDP Renewables, SGPS, SA (»EDPR«, Portugal), som tilhører Energias de Portugal (»EDP«, Portugal)
- TrustWind BV (Nederlandene), som kontrolleres af Engie SA (»Engie«, Frankrig) og Marubeni Corporation (»Marubeni«, Japan)
- Diamond Generating Europe Limited (»DGE«, Det Forenede Kongerige), som tilhører Mitsubishi Corporation (Japan)
- Repsol Nuevas Energias SA (Spanien), som tilhører Repsol SA (Spanien)
- WindPlus SA (Portugal).

CGE, EDPR, TrustWind BV, DGE og Repsol Nuevas Energias SA erhverver fælles kontrol over WindPlus SA, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4.

Den planlagte fusion gennemføres gennem en managementkontrakt eller gennem andre midler.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- CGE fungerer som elproduktionsvirksomhed i Europa for Chiyoda Corporation, som er en japansk ingeniørvirksomhed
- EDPR er aktiv inden for generering af vedvarende energi, og virksomheden kontrolleres i sidste instans af EDP, som er en forsyningsvirksomhed, der er aktiv inden for generering, distribution og levering af elektricitet i Portugal og Spanien
- TrustWind BV forvalter vindkraftaktiver for TrustEnergy BV, som er et joint venture mellem Engie, der er en global spiller på energimarkedet, og Marubeni, som er et integreret konglomerat af trading- og investeringsvirksomheder
- DGE fungerer som elproduktionsvirksomhed i bl.a. EØS for Mitsubishi Corporation, som et integreret globalt foretagende
- Repsol Nuevas Energias SA er ved at udvikle en virksomhed inden for vedvarende energi, og virksomheden tilhører Repsol SA, som er en integreret energivirksomhed inden for olie- og gasindustrien
- WindPlus SA skal opføre et offshore vindprojekt og være aktiv inden for generering og engroslevering af elektricitet i Portugal.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af 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 <sup>(2)</sup>.

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

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8727 — CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

---

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.8711 — Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore)**  
**Behandles eventuelt efter den forenkledede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
**(2017/C 391/07)**

1. Den 13. november 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- Macquarie Asia Infrastructure Investments 2 Pte. Ltd. (»MAIF2«, Singapore), der tilhører Macquarie Group Limited (»Macquarie Group«, Australien)
- Oiltanking GmbH (»Oiltanking«, Tyskland), der kontrolleres af Marquard & Bahls AG (»M&B«, Tyskland)
- Oiltanking Odfjell Terminal Singapore Pte. Ltd. (»OOTS«, Singapore), der på nuværende tidspunkt kontrolleres i fællesskab af Oiltanking og Odfjell Terminals B.V.

MAIF2 og Oiltanking erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over OOTS.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- MAIF2: infrastrukturfond, der forvaltes og kontrolleres af Macquarie Group's afdeling for infrastruktur og realaktiver. Macquarie Group er en global udbyder af tjenester inden for bank-, finansierings-, rådgivnings- og investeringsvirksomhed samt fondsforvaltning og er noteret på børsen i Australien
- Oiltanking: global udbyder af lagertjenesteydelser for olieprodukter, vegetabiliske olier, kemikalier og andre væsker og gasser samt tørlast. Oiltanking kontrolleres i sidste instans af M&B, der hovedsagligt er aktiv inden for oliehandel, vedvarende energi, håndtering af tørlast, CO<sub>2</sub>-handel, gasforsyning og olieanalyse
- OOTS: ejer og operatør af en bulklagringsfacilitet for petrokemiske produkter på øen Jurong i Singapore.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenkledede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.

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. Angiv altid referencen:

M.8711 — Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore.

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

---

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2017/C 391/08)

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

## ENHEDSDOKUMENT

## »AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO«

EU-nr.: PGI-PT-02235 — 28.10.2016

BOB ( ) BGB ( X )

**1. Betegnelse**

»Amêndoa Coberta de Moncorvo«

**2. Ansøgerland(e)**

Portugal

**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**

»Amêndoa Coberta de Moncorvo« henviser til den konfekturvarer, der er fremstillet af søde mandler (*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb), der afskalles, ristes og dækkes med sukkerpasta fremstillet i henhold til varespecifikationen. Der vil muligvis blive markedsført tre udgaver af »Amêndoa Coberta de Moncorvo«: hvid eller standard, mørk eller chokolade, uovertrukne.

»Amêndoa Coberta de Moncorvo« har form af en mandelkerne, der er lidt større på grund af den sukkerbelægning, der dannes. Standardudgaven er hvid på ydersiden og viser de typiske forhøjninger af sukker, der dannes i tilberedningsperioden. Produktet har på grund af sin størrelse højst 40 kerner pr. 100 g. Den mørke udgave afviger kun fra standardudgaven med den chokoladesirup, der tilføjes i slutfasen af dens tilberedning, hvilket giver den et brunt eller chokoladebelagt ydre. Den uovertrukne udgave har en hvidlig farve på ydersiden på grund af en fin sukkerstrykning, som ikke giver det sukkerdrysudseende, som er karakteristisk for de andre udgaver. På grund af sin noget mindre størrelse har produktet mindst 40 kerner pr. 100 g.

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

»Amêndoa Coberta de Moncorvo« er kun fremstillet af:

- afskallede, hele, ubeskadigede søde mandler med en minimumsstørrelse på 12 mm
- hvidt raffineret rørsukker
- vand
- æggehvide (valgfri ingrediens)
- chokolade eller kakaopulver (kun for den mørke udgave).

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

Følgende produktionsfaser skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

- Ristning af mandlerne
- Klargøring af sukker- og chokoladesirupperne
- Påføring af belægning på mandlerne.

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

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

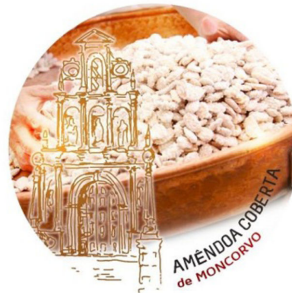
—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som det registrerede navn henviser til

På mærkaten »Amêndoa Coberta de Moncorvo« skal navnet på produktbeskrivelsen følges af ordene »Indicação Geográfica Protegida« (beskyttet geografisk betegnelse) eller »IGP« (BGB).

Mærkaten skal angive, hvilken udgave af »Amêndoa Coberta de Moncorvo« den indeholder (undtagen ved standard eller hvid udgave, hvor denne angivelse er valgfri).

Mærkaten skal omfatte symbolet »Amêndoa Coberta de Moncorvo«, der er gengivet herunder.



4. Nøjagtig definition af det geografiske område

Det geografiske område til produktion/bearbejdning af »Amêndoa Coberta de Moncorvo« er begrænset til Torre de Moncorvo kommune.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Amêndoa Coberta de Moncorvo« og området er baseret på det meget kendte produkt.

På grund af sin produktionsproces har »Amêndoa Coberta de Moncorvo« et særligt udseende, der gør produktet let at identificere og skelne fra andre kandiserede mandler. Denne produktionsproces stammer fra Torre de Moncorvo, hvor man har vedligeholdt den gennem århundrederne med en stærk tilknytning til påske og andre festivaler. 1908-publikationen *Ilustração Transmontana* dokumenterer den aktivitet, som udføres af »overtrækkere« (»cobreiros«), hvilket er det navn, »Amêndoa Coberta de Moncorvo«-producenterne har været kendt under i det mindste siden den tid. Leksikonet *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* fra 1936 bemærker desuden, at »de overtrukne mandler fra Moncorvo er berømte i Portugal«.

Tilsvarende er der i værket *Livro do Segundo Congresso Transmontano* fra 1942 en redegørelse for forekomsten af en lille industri baseret på overtrukne mandler i Torre de Moncorvo, som er »meget interessant på grund af sin originalitet«, og som har et »karakteristisk udseende, som næsten alle er bekendt med«. Samme bog giver følgende beskrivelse af den produktionsmetode, som anvendes til »Amêndoa Coberta de Moncorvo«. »Mandlerne behandles på følgende måde: Efter afskalningen (en proces, hvor der bruges varmt vand til at fjerne skallen) ristes de let. Efter ristningen kastes de på store kobberbakker, der holdes konstant opvarmet over en lav varme. Når de ligger på disse bakker, sprøjter »overtrækkerne« (det kaldes de kvinder, der udfører dette arbejde) dem med sukker og holder dem i bevægelse med hænderne, idet de tålmodigt gentager denne bevægelse uden ophør i flere timer, indtil mandlerne er helt færdige og har det karakteristiske udseende, som næsten alle kender«. Denne produktionsmetode svarer i næsten alle henseender til den, der bruges i dag.

I bogen står der endvidere: »De laver forskellige typer mandler, men for mig er de bedste de »uovertrukne«. Denne sort har mest sukker og er utvivlsomt den, som smagsløgene sætter mest pris på.« Bogen vidner således om den traditionelle produktion af forskellige typer mandler, og denne praksis er fortsat helt op til nutiden. Dette bekræftes f.eks. af en artikel fra *Jornal de Notícias*, hvori det bemærkes, at »den overtrukne mandel er en af de kendte lokale delikatesser [, der findes] i tre sorter: hvid, mørk og uovertrukken« (»Torre de Moncorvo: o Concelho«, 7. februar 2008).

I dokumentarfilmen *O Homem ea Cidade*, der var hengivet Torre de Moncorvo og blev vist på Radio Televisão Portuguesa (RTP) i 1996, blev det nævnt, at »Torre de Moncorvo lever i det væsentlige af, hvad der næsten altid er traditionsbundne initiativer, hvor der ikke bruges nogen nævneværdige industrielle ressourcer. Dette er tilfældet for produktionen af de overtrukne mandler, der er en indbydende regional konfekturespecialitet. Den langvarige og tålmodige kunst forbundet med at producere dette traditionelle slik er resultatet af flere århundredes ophobet viden«.

Maria de Lurdes Modesto og Afonso Praça henviser i deres bog *Festas e Comeres do Povo Português*, der blev udgivet i 1999, til, at der i Portugal findes »håndristede mandler, der fortjener en særlig omtale — de »overtrukne mandler« fra Moncorvo. De er en landsbyspecialitet, men alle i regionen kender disse mandler, fordi »Moncorvo-konditorerne« opstiller boder for at promovere dem ved festivaler og på pilgrimssteder.«

Disse forfattere henleder også opmærksomheden på bogen *Paisagens do Norte* af Cabral Adão fra 1954, som fortæller om en »mandelovertrækker« med følgende ord: »Jeg kan huske, at jeg så hende sidde foran et stort fyrfad, hvor meget varme kul brændte, med benene spredt ud under en nederdel, der gik helt til anklerne, og rørte rundt i og kastede de halvfærdige mandler på en kobberbakke, idet hun beskyttede sine fingre med fingerbøl for ikke at brænde fingerspidserne på varmepladen, når hun stak hænderne ind for at vende de små sukkerboller, med en brøgende og kontinuerlig larm, der tvang hende til at tale meget højt, når hun forklarede mig, hvordan delikatessen blev fremstillet.«

I an artikel, som blev udgivet i referatet til workshoppen »Moncorvo — Fra tradition til modernitet« (Moncorvo. Da tradição à modernidade), som blev afholdt i 2007, inkluderede Virgílio Tavares, historiker og forsker ved centeret for befolknings-, økonomi- og samfundsstudier (Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade — CEPES) produktionen af overtrukne mandler fra Moncorvo i det udvalg af typiske kunsthåndværk, der tiltrækker turister og besøgende, og som er en veletableret del af Moncorvos identitet.

Der er henvisninger til »Amêndoa Coberta de Moncorvo« i en bred vifte af prestigefyldte publikationer om regional og national gastronomi, som f.eks. *Cozinha Transmontana* af Alfredo Saramago (som indeholder fotografisk dokumentation af de tre typer »Amêndoa Coberta de Moncorvo«) og *Cozinha Tradicional Portuguesa* af Maria de Lurdes Modesto.

I Torre de Moncorvo er der i de senere år blevet udviklet forskellige undervisningsforløb, der gør det muligt at viderebringe denne ekspertise til nye »overtrækkere« og vække den yngre generations interesse for en aktivitet, der traditionelt har været forbundet med ældre mennesker.

Deres kvalitet, originalitet og den tradition, der er forbundet med deres indtagelse, har givet »Amêndoa Coberta de Moncorvo« stor berømmelse, som det fremgår af utallige henvisninger i medierne, hvor det ofte betegnes som et af særkenderne ved Torre de Moncorvo.

Nogle eksempler på de utallige henvisninger i medierne: »Os segredos de uma cobrideira de amêndoas« (*Jornal do Nordeste*, 27. februar 2007), »Às voltas com a amêndoa« (*Jornal do Nordeste*, 16. oktober 2007), »As amêndoas« (*Público*, 30. marts 2013), »Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana« (SIC, 20. april 2014), »Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga« (RTP, 5. april 2015), »Páscoa para lá do compasso« (*Correio da Manhã*, 28. marts 2016).

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

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

[http://tradicional.dgadr.pt/images/prod\\_imagens/doces/docs/CE\\_Amendoa\\_Coberta.pdf](http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/doces/docs/CE_Amendoa_Coberta.pdf)

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

(2017/C 391/09)

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

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

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

»PATATA DELL'ALTO VITERBESE«

EU-nr.: PGI-IT-01038-AM01 — 5.5.2017

BOB ( ) BGB ( X )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr.  
Via Rugarella 8  
01021 Acquapendente (VT)  
ITALIEN  
  
Tlf. +39 0763733264  
Fax +39 0763731064  
E-mail: info@copavit.it

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr. er bemyndiget til at fremsende en ansøgning om ændring i medfør af artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 fra det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug af 14. oktober 2013.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: [emballage]

**4. Type ændring**

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

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



## 5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

- 1) I artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet er følgende sætning:

»Navnet »Patata dell'Alto Viterbese« henviser til knoldene af arten *Solanum tuberosum*, sorterne Monalisa, Amber, Agate, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona og Agria, der dyrkes i det i artikel 3 angivne område, og som har følgende egenskaber, når de bringes i omsætning:«

blevet ændret som følger:

»Navnet »Patata dell'Alto Viterbese« henviser til de modne knolde af arten *Solanum tuberosum* i natskyggefamilien, *Solanaceae*, dyrket ved hjælp af læggekartofler af sorter, der er opført i den fælles sortliste over landbrugsplantearter i det i artikel 3 angivne område, og som har følgende egenskaber, når de bringes i omsætning:«

Det er tilladt at anvende andre sorter fra den fælles sortliste over landbrugsplantearter. Denne ændring gør det muligt for landbrugerne at anvende de sorter, som den videnskabelige forskning hvert år gør tilgængelige, dog på betingelse af at de egenskaber, som har sikret produktet dets omdømme gennem årene, bibeholdes.

- 2) I artikel 5 i varespecifikationen er følgende sætning:

»Når der bruges hele knolde, må disse ikke være over 55 mm.«

blevet ændret som følger:

»Når der bruges hele knolde, må disse ikke være over 65 mm.«

De tilladte læggekartoflers maksimale størrelse er blevet øget med 10 mm. Denne ændring gør det muligt at tilpasse varespecifikationen til de dyrkningsmetoder, der har udviklet sig i sektoren de seneste år.

- 3) I artikel 5 i varespecifikationen er følgende sætning:

»Jorden pløjes til en dybde af mindst 30 cm i løbet af september og oktober, for at luftens påvirkning om vinteren (regn, frost og sne) kan bearbejde de største jordklumper og skabe en struktur, der egner til sig lægning af læggekartofler.«

blevet ændret som følger:

»Jorden bearbejdes ved pløjning eller alternativer hertil til en dybde af mindst 30 cm i løbet af september til december året inden lægningen, for at luftens påvirkning om vinteren (regn, frost og sne) kan bearbejde de største jordklumper og således skabe en struktur, der egner til sig lægning af læggekartofler.«

Det bestemmes, at det kan bruges et alternativ til pløjning, hvilket anbefales i økologisk produktion og i forbindelse med landbrugs-, miljø- og klimaforanstaltninger, for at undgå at lave en furebund og forebygge udpining af jorden med hensyn til organisk materiale.

Den periode, hvori bearbejdningen af jorden (pløjning og alternativer hertil) kan foregå, er blevet forlænget for at tage højde for de klimaudsving, der er konstateret de seneste år.

- 4) I artikel 5 i varespecifikationen er følgende sætning:

»Der bruges mellem 1 000 og 1 200 kg skårne læggekartofler pr. hektar og mellem 1 800 og 3 000 kg hele læggekartofler.«

blevet ændret som følger:

»Der bruges mellem 800 og 1 200 kg skårne læggekartofler pr. hektar og mellem 1 500 og 3 000 kg hele læggekartofler.«

Minimumsmængden af læggekartofler er blevet sat ned for både skårne og hele læggekartofler for at gøre det muligt for de landbrugere, der er omfattet af certificeringsordningen for den beskyttede geografiske betegnelse »Patata dell'Alto Viterbese«, at anvende nye landbrugsteknikker for at nedbringe læggeomkostningerne.

- 5) I artikel 5 i varespecifikationen er følgende sætning:

»dyrkning af kartofler på samme parcel er tilladt, efter at denne parcel i et år har været tilplantet med en anden afgrøde.«

blevet ændret som følger:

»dyrkning af kartofler på samme parcel er tilladt, efter at denne parcel i et år har været tilplantet med en anden afgrøde, der ikke hører til natskyggefamilien.«

Med denne ændring præciseres det, at sædskiftet skal ske med andre afgrøder, der ikke er af natskyggefamilien, med det formål at bekæmpe skadegørere.

- 6) Følgende sætning slettes:

»Det er tilladt at desinficere jorden på lægningstidspunktet på hele marken eller direkte i furerne.«

Da jorddesinfektion er omfattet af specifikationerne for integreret bekæmpelse i regionen Lazio, er producenterne af »Patata dell'Alto Viterbese« allerede forpligtet til at overholde denne bestemmelse.

- 7) I artikel 5 i varespecifikationen er følgende sætning:

»Ukrudtsfjernelse skal ske, så snart ukrudtet er spiret frem, og skal følges op med harvning.«

blevet ændret som følger:

»Ukrudtsfjernelse skal ske, så snart ukrudtet er spiret frem, og skal følges op med en eller flere harvninger.«

Det bestemmes, at det er muligt at foretage flere harvninger. Denne ændring skal gøre ukrudtsbekæmpelsen mere effektiv.

- 8) I artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet er følgende sætning:

»Når kartoflerne er blevet sorteret endnu en gang, enten ved håndkraft eller ved hjælp af en specialmaskine, anbringes de i ozonvand for at bremse iltningssprocessen.«

blevet ændret som følger:

»Når kartoflerne er blevet sorteret endnu en gang, enten ved håndkraft eller ved hjælp af en specialmaskine, anbringes de i en opløsning, der skal bremse iltningssprocessen.«

Denne ændring, som tager højde for den tekniske udvikling, tillader pakkerierne at bruge andre opløsninger end ozonvand til at bremse iltningssprocessen.

### Tilknytning

- 9) I artikel 6 i varespecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet er følgende sætning:

»Jorden er sur med en pH-værdi på mellem 5 og 6,5 — hvilket passer godt til kartofler, som er syretolerante — og har et højt indhold af kalium (mellem 600 og 1 000 ppm) og sporelementer.«

blevet ændret som følger:

»Jorden er sur til basisk med en pH-værdi på mellem 5,5 og 7,5 — hvilket passer godt til kartofler, som er syretolerante — og har et højt indhold af kalium (mellem 600 og 1 300 ppm) og sporelementer.«

Der er her tale om en tilpasning af beskrivelsen af jordbundens kemiske egenskaber som følge af analyser foretaget af jord, som dyrkes af avlerne af »Patata dell'Alto Viterbese«. Denne ændring har hverken indflydelse på produkttegenskaberne, som forbliver uændrede, eller på betegnelsens omdømme, som er en væsentlig faktor i forbindelsen mellem produktet og det geografiske område.

**Andet****Emballering**

10) I artikel 8 i varespecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet er følgende sætninger:

»Til markedet for friske fødevarer:

— vertbæg, girsac, papirposer og papkasser med: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg og 5 kg

— net med: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg og 2,5 kg

— poser med: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg og 10 kg

— papkasser med: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg og 25 kg

— trækasser med: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg og 25 kg

— kurve med: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg og 25 kg«

»Til markedet for spiseklare fødevarer:

— gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der er forsegleet i en modificeret atmosfære, med 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg og 10 kg

— gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der er vakuumforseglet, med 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg og 10 kg

— gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der forsegles, mens produktet er dækket af vand, med 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg og 10 kg.«

blevet ændret som følger:

»til friske produkter:

— vertbæg, girsac, papirposer og papkasser, net, poser, trækasser, kurve med 1-25 kg.«

»til spiseklare produkter:

— gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der er forsegleet i en modificeret atmosfære, med 0,5-10 kg

— gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der er vakuumforseglet, med 0,5-10 kg

— gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der forsegles, mens produktet er dækket af vand, med 0,5-10 kg, drænet vægt.«

Denne ændring har til formål at omgruppere de vigtigste emballagetyper ved at tillade alle vægte mellem 1 og 25 kg for friske produkter og mellem 0,5 og 10 kg for spiseklare produkter for bedre at imødekomme kravene fra de handlende.

11) I artikel 8 i varespecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet er følgende sætning:

»Produktet må ikke sælges i løs vægt, medmindre hver enkelt knold er mærket.«

blevet ændret som følger:

»Produktet må ikke sælges i løs vægt.«

Muligheden for at sælge produktet i løs vægt er blevet fjernet, idet den ikke blev udnyttet.

## ENHEDSDOKUMENT

## »PATATA DELL'ALTO VITERBESE«

EU-nr.: PGI-IT-01038-AM01 — 5.5.2017

BOB ( ) BGB ( X )

1. **Betegnelse [på en BOB eller BGB]**

»Patata dell'Alto Viterbese«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

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

Navnet »Patata dell'Alto Viterbese« henviser til de modne knolde af arten *Solanum tuberosum* i natskyggefamilien, *Solanaceae*, dyrket ved hjælp af læggekartofler af sorter, der er opført i den fælles sortliste over landbrugsplantearter i det afgrænsede område, og som har følgende egenskaber, når de bringes i omsætning:

Fysiske:

- form: regelmæssig oval eller langstrakt oval
- størrelse: mellem 40 og 75 mm
- skræl: gul, glat
- kød: gult
- spiselig del: ikke under 97 %.

Produkter til markedet for spiseklare fødevarer er ikke underlagt begrænsninger vedrørende form eller størrelse. Disse produkter er uden skræl og snittet alt efter markedets behov.

Kemiske (pr. 100 gram spiselig kartoffel):

- vandindhold: mellem 75 og 85 %
- stivelse: minimum 10 g.

Kvalitetstolerancer:

Alle fejl på op til 3 mm's dybde anses for at være overfladiske og tages ikke i betragtning, undtagen overfladisk skurv og fejl, som dækker over 15 % af knoldens overflade.

Desuden tillades følgende kvalitetstolerancer i hver produktpakke, der bringes i omsætning:

- Ydre fejl:
  - umodne, ikke hele, indtørrede og deforme knolde: 1 vægtprocent
  - knolde, der er blevet grønne: 3 vægtprocent
  - knolde med overfladisk skurv: 3 vægtprocent
  - knolde med mekanisk skade: 3 vægtprocent
  - knolde beskadiget af svampesygdom: 2 vægtprocent

- Indre fejl:
  - knolde med jernagtige pletter: 3 vægtprocent
  - knolde med pletter i subepidermis: 5 vægtprocent
  - knolde, der er udhulede: 3 vægtprocent
- fejl under behandlingen:
  - knolde med jord på: 1 vægtprocent
  - løs jord og andre urenheder: 0 vægtprocent.

Kvalitetstolerancerne må under ingen omstændigheder være på over 10 vægtprocent i alt. Der tillades ingen tolerance for fremmed lugt eller smag.

I pakker til markedet for spiseklare fødevarer må omfanget af produkter med pletter ikke overstige 5 vægtprocent.

Størrelsetolerance:

Produktpakker til markedet for friske fødevarer må gerne indeholde knolde, som er mindre eller større end angivet, op til 5 %.

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 faser vedrørende dyrkning af »Patata dell'Alto Viterbese« skal ske i det geografiske produktionsområde, der er angivet i punkt 4.

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

Produktet kan bringes i omsætning med det samme eller opbevares køligt og beskyttet mod lys ved en temperatur på 5-8 °C og en relativ fugtighedsgrad på mellem 88 og 93 %. Knoldene må ikke opbevares på køl i mere end 9 måneder.

Kartoflerne må behandles med spirehæmmende gas.

Markedet for spiseklare fødevarer

Kartoflerne vaskes i vand for at fjerne jord og alle andre urenheder.

De kommes derefter i en mekanisk skræller og sorteres første gang for at fjerne knolde, der ikke er egnet som fødevarer, og alle urenheder, der fortsat måtte være til stede (småsten, diverse plantemateriale osv.).

De snittes eller videreforarbejdes derefter som hele knolde.

Når kartoflerne er blevet sorteret endnu en gang, enten ved håndkraft eller ved hjælp af en specialmaskine, anbringes de i en opløsning, der skal bremse iltningprocessen.

De afvejes derefter og emballeres i egnede fødevarebeholdere.

De typer emballage, der anvendes til »Patata dell'Alto Viterbese«, skal være én af følgende:

til markedet for friske fødevarer:

- vertbag, girsac, papirposer og papkasser, net, poser, trækasser, kurve med 1-25 kg.

til markedet for spiseklare fødevarer:

- gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der er forsegleet i en modificeret atmosfære, med 0,5-10 kg; gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der er vakuumforsegleet, med 0,5-10 kg; gennemsigtige plastikposer til fødevarer, der forsegles, mens produktet er dækket af vand, med 0,5-10 kg, drænet vægt; gennemsigtige plastikspande, der forsegles, mens produktet er dækket af vand, med 5 kg og 10 kg.

Produktet må ikke sælges i løs vægt.

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

Ud over EU-symbolet og de relevante referencer og de lovpligtige oplysninger skal der på etiketten på emballagen stå følgende: »Patata dell'Alto Viterbese« efterfulgt af »IGP« (BGB) eller »Indicazione geografica protetta« (beskyttet geografisk betegnelse). Der må ikke tilføjes andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

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

BGB-området ligger i provinsen Viterbo og omfatter kommunerne Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Lateran, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano og Proceno.

### 5. Tilknytning til det geografiske område

Området med produktion af »Patata dell'Alto Viterbese« BGB ligger nord for Lazio i provinsen Viterbo mellem Bolsena-søen, Umbrien og Toscana. Området indgår i det vulkanske kompleks Vulsini og er kendetegnet ved en kaliurig vulkansk jord og et klima, der er præget af Bolsena-søen. Den lokale jords vulkanske oprindelse har stor indflydelse på jordens egenskaber som f.eks. forekomsten af pyroklastiske formationer og lavaformationer, en let sandtekstur med høj permeabilitet og lav rumvægt. Jorden er sur til basisk med en pH-værdi på mellem 5 og 7,5 — hvilket passer godt til kartofler, som er syretolerante — og har et højt indhold af kalium (mellem 600 og 1 300 ppm) og sporelementer.

De klimatiske forhold er præget af beliggenheden tæt ved Bolsena-søen, der er et imponerende søbassin, hvis mildnende virkning giver et mikroklima, der er særdeles fremmede for dyrkningen af »Patata dell'Alto Viterbese«. Den årlige gennemsnitlige nedbørsmængde i området er fra 850 til 1 200 mm og er koncentreret om efteråret og foråret, hvorimod sommeren er tør. Den årlige gennemsnitstemperatur varierer mellem 13,5 °C og 15,5 °C. Områdets homogene klima og jordbundsforhold bekræftes af »Lazio Phytoclimatic Chart«, der placerer »Patata dell'Alto Viterbese« BGB i ét enkelt produktionsområde, der er en mesaxerisk region af den højbakkede (submontane) termotype og den lavere hyperfugtige ombrotype.

»Patata dell'Alto Viterbese« har følgende egenskaber:

- Kødet er hele vejen igennem stærkt gult.
- Skrællens farve er ensartet.
- Smagen er kraftig og behagelig.
- Produktet har mange forskellige kulinariske anvendelsesformål.

Egenskaberne ved »Patata dell'Alto Viterbese« (BGB) er et resultat af det miljø, hvori den dyrkes (jordbund, klima, dyrkningsmetoder, opbevaringsform), hvilket klart viser tilknytningen mellem »Patata dell'Alto Viterbese« og det pågældende produktionsområde. Produktet er populært netop på grund af jordens kemiske sammensætning, pH-værdien, sporelementerne og mineralerne samt beliggenheden tæt ved Bolsena-søen. Om foråret (april/maj), når kartoffelplanterne spirer og begynder at gro, er temperaturen i BGB-området mellem 12 og 14,5 °C, hvilket er ideelt for de første fysiologiske stadier. Om sommeren plejer temperaturen i området takket være beliggenheden tæt ved Bolsena-søen efterhånden at stige fra 17 °C til ca. 24 °C i juli. I denne periode afslutter kartoffelplanten sin fulde biologiske cyklus og når modningsstadiet. Områdets optimale klimaforhold (temperaturer på under 24 °C) giver mulighed for en bedre transport af kulhydrater og mineraler til plantens knolde. Nedbørsmængden ligger på mellem 800 og 1 200 mm om året. Der er dog ikke nogen nedbør i august måned, hvilket kombineret med høje temperaturer på op til 30 °C fremmer modningen og ældningen. De tørre forhold under høsten af »Patata dell'Alto Viterbese« bidrager også til de karakteristiske egenskaber som f.eks. skrællens ensartede farve og knoldenes generelle udseende (regn giver mørke pletter på skrællen).

Egenskaberne ved »Patata dell'Alto Viterbese«, der er et resultat af samspillet med miljøet, har givet produktet et omdømme, der kan bevidnes via en række genfundne dokumenter (salgsnotaer, fakturaer osv.), som bekræfter produktets mangeårige historiske, kulturelle og samfundsmæssige tilknytning til det pågældende område. Fagtidsskrifter, fotografier, historier fra lokale forfattere og audiovisuelle optagelser bærer vidnesbyrd om, at »Patata dell'Alto Viterbese« har været dyrket siden starten af 1900-tallet. Den anseelse, som »Patata dell'Alto Viterbese« nu nyder, understøttes gennem mange publikationer, artikler og opskrifter. Blandt de mest betydelige er to publikationer udgivet af Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, »L'alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell'Alta Tuscia« (2008) (Alta Tuscia på tallerkenen — Vejledning til kulinariske oplevelser med og viden om Alta Tuscia) og »I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia« (2001) (Typiske fødevarer fra Alta Tuscia), hvor man anfører, at »Patata dell'Alto Viterbese« er et typisk produkt i området, og hvor der er en særlig sektion med en beskrivelse af egenskaberne og anvendelsesmulighederne samt med lokale opskrifter. »Patata dell'Alto Viterbese« blev også omtalt i forbindelse med fødevarer- og vinarrangementet »Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale« (Gastronomimesse i Comunità Montana Alta Tuscia Laziale), der blev afholdt i Orvieto den 9. oktober 2004. Vejledningen »Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo« (Køkkenet i Tuscia — opskrifter, småhistorier, gastronomiske traditioner og produkter fra provinsen Viterbo) af Italo Arieti (sjette udgave, forlaget Primaprint, Viterbo, 2005) har et helt afsnit om »Patata dell'Alto Viterbese«. »Patata dell'Alto Viterbese« er også anført som en specialitet fra Lazio i en artikel i tidsskriftet *Informatore Agrario* (landbrugstidsskrift) med titlen »Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione« (Smukke kartofler i massevis ... på opdagelse i Italien efter traditionelle kartoffelsorter) (november-december 2008, s. 22-27). Det er også værd at nævne henvisningerne til »Patata dell'Alto Viterbese« på internettet, hvor den bliver rost for sin pastaagtige konsistens, der gør den ideel til fremstilling af gnocchi (pastaboller lavet af kartoffel). Traditionelle festivaler bærer vidnesbyrd om produktets store betydning i lokal skik og brug: Både gnocchifestivalen, der første gang fandt sted i St. Lorenzo Nuovo i 1977, og kartoffelfestivalen, som har været afholdt i Grotte di Castro siden 1985, er blevet arrangeret med aktiv deltagelse fra lokalbefolkningens side. Et andet initiativ, der også skal fremhæves, er reklamefremstødet for »Patata dell'Alto Viterbese«, hvor der er haveudstilling med etablerede og eksperimentelle kartoffelsorter, og som har været arrangeret af kooperativer bestående af lokale landbrugere siden 2001 og dermed står foran den femte udgave. Den kulturelle tilknytning er også indlysende ud fra den udbredte anvendelse af kartoffelen i mange andre typiske opskrifter i den lokale gastronomitradition som f.eks. Minestra con »lorloge« (suppe med »ure«), der hedder sådan på grund den facon, kartoflerne snittes i, Pasta e patate (pasta og kartofler), en enkel bonderet fra området Alto Viterbese, og Frittata di patate (kartoffelomelet), tilberedt uden de sædvanlige æg.

### Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Patata dell'Alto Viterbese« i *Gazzetta Ufficiale*, det italienske statstidende, nr. 66 af 20. marts 2017.

Den konsoliderede udgave af produktionsbestemmelserne kan ses på:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrugs hjemmeside (<http://www.politicheagricole.it>) og klikke på menuen »Prodotti DOP e IGP« (produkter med BOB og BGB) (øverst til højre på skærmen) og herefter på »Prodotti DOP, BGB e STG« (produkter med BOB, BGB og GTS) (i menuen til venstre på skærmen) og endelig på »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE« (varespecifikationer forelagt EU).











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



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**