



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

62. årgang

21. oktober 2019

Indhold

II *Meddelelser*

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

Europa-Kommissionen

2019/C 356/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9453 — Phillips 66/ Fortress Investment Group/United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Oplysninger*

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

Europa-Kommissionen

2019/C 356/02	Euroens vekselkurs — 18. oktober 2019	2
2019/C 356/03	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	3
2019/C 356/04	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	4
2019/C 356/05	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	5
2019/C 356/06	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	6

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2019/C 356/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) ⁽¹⁾	9

ANDET

Europa-Kommissionen

2019/C 356/09	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag M.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)**(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 356/01)

Den 11. oktober 2019 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32019M9453. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

18. oktober 2019

(2019/C 356/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1144	CAD	canadiske dollar	1,4639
JPY	japanske yen	120,97	HKD	hongkongske dollar	8,7396
DKK	danske kroner	7,4702	NZD	newzealandske dollar	1,7488
GBP	pund sterling	0,86435	SGD	singaporeanske dollar	1,5214
SEK	svenske kroner	10,7742	KRW	sydkoreanske won	1 314,33
CHF	schweiziske franc	1,0996	ZAR	sydafrikanske rand	16,4566
ISK	islandske kroner	139,10	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8941
NOK	norske kroner	10,2198	HRK	kroatiske kuna	7,4418
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 773,15
CZK	tjekkiske koruna	25,659	MYR	malaysiske ringgit	4,6654
HUF	ungarske forint	330,62	PHP	filippinske pesos	57,070
PLN	polske zloty	4,2843	RUB	russiske rubler	71,3066
RON	rumænske leu	4,7565	THB	thailandske bath	33,761
TRY	tyrkiske lira	6,4447	BRL	brasilianske real	4,6363
AUD	australske dollar	1,6278	MXN	mexicanske pesos	21,3875
			INR	indiske rupee	79,2735

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

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2019/C 356/03)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Portugal

Euromønter, der er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. Kommissionen offentliggør alle nye euromønters design ⁽¹⁾ for at informere den brede offentlighed og alle, der beskæftiger sig professionelt med mønter. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, der har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, på visse betingelser udstede euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende stat: Portugal

Anledning til erindringsmønten: 600-året for de portugisiske søfarere Bartolomeu Perestrelos og Tristão Vaz' opdagelse af øgruppen Madeira

Beskrivelse af designet: Begivenheden, der blev kendt som den første portugisiske opdagelse af land, markerede en historisk milepæl i konsolideringen af Portugal som sømagt og gav ophav til den portugisiske opdagelsestid (1418-1522).

Designet viser øgruppen Madeira og øen Porto Santo. I halvcirkel ses inskriptionerne »600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo« og »PORTUGAL 2019«.

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

Antal udstedte mønter: 500 000

Udstedelsesdato: Andet halvår 2019

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2019/C 356/04)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Portugal

Euromønter, der er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. Kommissionen offentliggør alle nye euromønters design ⁽¹⁾ for at informere den brede offentlighed og alle, der beskæftiger sig professionelt med mønter. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, der har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, på visse betingelser udstede euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Anledning til erindringsm: Portugal

Udstedende statønten: 500-året for den første verdensomsejling organiseret og ledet af den portugisiske opdagelsesrejsende og søfarer Fernão De Magalhães

Beskrivelse af designet: Den spanske ekspedition til Ostindien begyndte i 1519 og endte i 1522 og var den første verdensomsejling.

I designet portrætteres Fernão De Magalhães. I højre side ses i halvcirkel inskriptionen »CIRCUM NAVEGACÃO« (verdensomsejling), og herunder ses inskriptionen »1519 FERNÃO DE MAGALHÃES«. I venstre side ses i halvcirkel udstedelsesåret »2019« og navnet på den udstedende stat »PORTUGAL«.

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

Antal udstedte mønter: 750 000

Udstedelsesdato: Andet halvår 2019

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2019/C 356/05)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Republikken San Marino

Euromønter, som er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. For at informere den brede offentlighed og alle, der professionelt beskæftiger sig med mønter, offentliggør Kommissionen alle de nye euromønters design ⁽¹⁾. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, som har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, på visse betingelser udstede et vist antal euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende stat: Republikken San Marino

Anledning til erindringsmønten: 500-årsdagen for Filippo Lippis død.

Beskrivelse af designet: I midten af mønten ses Madonna med barnet, der er malet af Filippo Lippi i »Madonna med barnet og to engle«, øverst påskriften »SAN MARINO« og »FILIPPO LIPPI« og til venstre året »1469« og bogstavet R for møntanstalten Rom. Nederst til venstre bærer mønten kunstneren Maria Angela Cassols initialer »M.A.C.« og i midten året »2019«.

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

Antal udstedte mønter: 60 500

Udstedelsesdato: september 2019

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2019/C 356/06)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Vatikanstaten

Euromønter, der er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. Kommissionen offentliggør alle nye euromønters design ⁽¹⁾ for at informere den brede offentlighed og alle, der beskæftiger sig professionelt med mønter. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, der har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, på visse betingelser udstede euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende stat: Vatikanstaten

Anledning til erindringsmønten: Det Sixtinske Kapel — Afslutningen på restaureringsarbejdet 1994-2019

Beskrivelse af designet: Designet viser Den Sidste Dom i Det Sixtinske Kapel. I venstre side ses i halvcirkel inskriptionen med den udstedende stat »CITTÀ DEL VATICANO« (Vatikanstaten). I højre side ses i halvcirkel inskriptionerne »CAPPELLA SISTINA — FINE DEI RESTAURI« og »1994-2019«. I højre side ses også møntmærket »R«, og nederst ses kunstnerens navn »D. LONGO«.

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

Antal udstedte mønter: 91 000

Udstedelsesdato: 1. oktober 2019

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)

(EØS-relevant tekst)

(2019/C 356/07)

1. Den 14. oktober 2019 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Aurubis AG (»Aurubis«, Tyskland)
- Metallo Group Holding N.V. (»Metallo«, Belgien).

Aurubis AG erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Metallo Group Holding N.V.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. Samme fusion blev allerede anmeldt til Kommissionen den 30. august 2019, men anmeldelsen blev efterfølgende trukket tilbage den 25. september 2019.

3. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Aurubis: udbyder af ikkejernholdige metaller. Bearbejder navnlig kobberkoncentrat og kobberskrot, fremstiller kobberkatoder og biprodukter fra kobberaffineringsprocessen og leverer formstøbt kobber, halvfabrikata af kobber og kobberlegeringsprodukter såsom fladvalsedede produkter, stænger og tråd
- Metallo: aktiv inden for bearbejdning af og handel med ikke-jernholdige metaller. Raffinerer især kobberskrot med henblik på at fremstille kobberkatoder og biprodukter fra raffineringsprocessen.

4. 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.

5. Kommissionen opfordrer hermed 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

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

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

E-mail: 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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 356/08)

1. Den 14. oktober 2019 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Varta Aktiengesellschaft (»VAG«, Tyskland),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business (»Varta Business«), som er en del af Energizer Holdings, Inc. (»Energizer«, USA).

VAG erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Varta Business.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- VAG: fremstilling og engrossalg af batterier til markedet for motorkøretøjer, industri- og forbrugermarkedet i EU og på verdensplan
- Varta Business: en del af Energizer, der omfatter Spectrums tidligere Varta-aktiviteter (batterier, opladere, bærbar strøm, lygter) i Europa, Mellemøsten og Afrika.

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.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

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

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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

(2019/C 356/09)

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

ENHEDSDOKUMENT

»MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE«

EU-nr.: PDO-IT-02384 – 29.12.2017

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Mozzarella di Gioia del Colle«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

Kategori 1.3. Oste

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

»Mozzarella di Gioia del Colle« er en frisk ost af »pasta filata«-typen, der udelukkende fremstilles af fuldfed komælk, som tilsættes en mælkesyrekultur. Den er kendetegnet ved:

- a) Følgende kemiske sammensætning (værdier for frisk ost): lactose \leq 0,6 %, mælkesyre \geq 0,20 %, vandindhold 58-65 %, fedtindhold 15-21 % af produkt i uforarbejdet stand
- b) En smag, der minder om let syrnet mælk med en let eftersmag af gær eller sur valle (mere udtalt i friskproduceret ost) og en sylrig mælkeagtig aroma, undertiden med et anstrøg af smør
- c) Ingen konserveringsmidler, tilsætningsstoffer og tekniske hjælpestoffer.

»Mozzarella di Gioia del Colle« har en glat eller let trådet overflade. Osten er skinnende, ikke slimet eller flaget. Osten er hvid, eventuelt med et strågul strejf, afhængigt af sæsonen. Ved skæring løber der lidt hvid valle fra ostemassen, der bør have en elastisk konsistens og være fejlfri.

»Mozzarella di Gioia del Colle« findes i følgende tre former: kugle, knudebundet og flettet. Afhængigt af form og størrelse varierer dens vægt fra 50 g til 1 000 g. Den markedsføres i en konserveringsvæske bestående af vand, der eventuelt er syrnet og saltet.

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

Til fremstilling af denne ost anvendes der kun ubehandlet fuldfed komælk, der opsamles ved to forskellige malkninger. Mælken kan være termiseret eller pasteuriseret.

Osten forarbejdes på traditionel vis med anvendelse af en mælkesyrekultur.

Til fremstilling af »Mozzarella di Gioia del Colle« anvendes mælk fra kvægbesætninger af racerne Bruna (brun), Frisona (frisisk), Pezzata Rossa (rødbroget), jersey og krydsninger heraf, hvor kvægets foder består af græs og/eller hø fra engarealer med mange forskellige arter i en mængde, som svarer til mindst 60 % af det samlede tørstofindhold.

Køernes foder kan også omfatte kraftfoder af korn (majs, byg, hvede, havre) og bælgplanter (soja, hestebønner, foderbønner, foderærter) og deres mel eller flager. Dette kan også gives som tilskudsfoder. Det kan også omfatte johannesbrød og biprodukter fra forarbejdning af korn, f.eks. klid og fodermel fra almindelig hvede og fodermel fra hård hvede, forudsat at disse ikke overstiger 40 % af tørstofindholdet. Endelig kan køernes foder omfatte vitamin- og mineralblandinger som tilskud.

For at undgå at forringe de kvalitetsegenskaber ved »Mozzarella di Gioia del Colle«, der følger af dens tilknytning til lokalområdet, skal mindst 60 % af de produkter, der anvendes til foder til køerne, hidrøre fra det område, der er angivet i punkt 4. Dette krav til procentdelen er opfyldt, hvis der anvendes græs og/eller hø fra enge beliggende i det angivne område. Denne del af foderet er forbundet med fordøjelige fibre, der overordnet defineres som »foderplanter« (græs og/eller hø, græsning osv.), og dette har stor indflydelse på mælkenes kemiske og organoleptiske egenskaber.

Som følge af dets geografiske, jordbunds- og klimaforhold har det geografiske område aldrig været — og vil aldrig blive — egnet til dyrkning af korn, f.eks. majs, eller olieholdige planter, f.eks. soja, der er egnet til udvinding af proteinfoder. Da det ikke er muligt at erstatte disse foderstoffer med foderplanter af høj kvalitet fra området, skal det være tilladt at anvende supplerende kraftfoder og foderstoffer udefra. Disse produkter nedbrydes let og opløses i vommen (kornstørrelse på under 0,8 cm, der ikke kan udløse sammentrækninger i vommen) og leverer energi (hovedsagelig fra kulhydratreserver såsom stivelse) og let tilgængeligt protein til vommens mikrobiom. Da deres rolle imidlertid er begrænset til den fysiologiske funktion at støtte mikrobiomet, har de ingen indvirkning på mælkenes eller mozzarellaens egenskaber. Det er derfor den obligatoriske græsning i den periode, hvor græsning faktisk er mulig (150 dage), og foder, der er rigt på foderplanter produceret i området, som er de foderfaktorer, der bestemmer råvarens og det færdige produkts kemiske og sensoriske egenskaber. Der er således tale om to grundlæggende elementer, der forbinder råvaren, det færdige produkt og området.

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

Alle faser af fremstillingsprocessen — opdræt og malkning af køerne, opsamling og forarbejdning af mælken og fremstilling af osten — finder sted i det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

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

»Mozzarella di Gioia del Colle« skal emballeres på produktionsbedriften inden for det geografiske område, der er defineret i punkt 4, da der er tale om et frisk produkt, som har tendens til hurtigt at blive uegnet til konsum.

»Mozzarella di Gioia del Colle« markedsføres i pakninger af forskellig vægt og/eller i enkeltportioner i en konserveringsvæske bestående af vand, der eventuelt er syrnede og saltet.

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

På den emballage, som »Mozzarella di Gioia del Colle« markedsføres i, skal det grafiske symbol (figur 1) og fremstillingsdatoen være påtrykt.

Det grafiske symbol i figur 1 skal være vist på en fremtrædende måde på mærkningens eller emballagens overside, samt på siderne. Det grafiske symbol i figur 1 være skal angivet på begge sider af emballage indeholdende enkeltportioner.

Figur 1

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

Fremstillingsområdet omfatter kommunerne Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle og Turi i provinsen Bari, Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra og Mottola i provinsen Taranto samt en del af kommunen Matera, der grænser op til kommunerne Altamura, Santeramo in Colle og Laterza, og er afgrænset af hovedvej SS 99 og SS 7.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område, hvor denne ost fremstilles, omfatter dele af provinserne Bari og Taranto på Murge-højsletten, hvor der findes mange malkekvægbrug («mejerigårde» med oprindelse i 1200-tallet). I dette område, hvor bedrifter og mejerier ligger side om side (mange endda på de samme produktionsbedrifter), har det længe været en lokal tradition at fremstille mozzarella af komælk: Allerede i 1885 nævnes en »udsøgt mozzarella fra Apulia« i en publikation med titlen *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [»Landbrugets Italien, et tidsskrift tilegnet landbefolkningens moralske og økonomiske forbedring«] (Redaelli, Milano). Foruden de særlige forhold, der gør sig gældende for geografi, jordbund og klima, er området karakteriseret ved dets ældgamle og rodfæstede tradition for ostefremstilling, der er gået i arv fra generation til generation og har overlevet tidernes skifte. Begge disse faktorer har stor indvirkning på mælkens og ostens egenskaber, og de er de vigtigste faktorer, der bidrager til forbindelsen mellem »Mozzarella di Gioia del Colle« og området.

Navnlig er de kemisk-fysiske og ernæringsmæssige egenskaber ved mælken knyttet til området gennem dyrenes fodring og den bredere miljømæssige sammenhæng, hvori de opdrættes. Det er almindeligt kendt, at mælkens sammensætning generelt er tæt forbundet med den zootekniske sammenhæng, som dyrene lever i, og at typen af flygtige stoffer er meget vigtig for sammensætningen. Mælkens aromatiske egenskaber afhænger af disse stoffer, der delvis dannes af dyrets metabolisme, delvis stammer fra miljøet. De flygtige stoffer fra miljøet kan nå ind i mælken enten via fordøjelsen (drøvtygning) eller gennem lungerne (indånding). I det geografiske område, hvor »Mozzarella di Gioia del Colle« fremstilles, har de geografiske forhold, jordbunds- og klimaforholdene ført til udvælgelse af visse naturligt forekommende og dyrkede plantesorter, der tåler de varme og tørre omgivelser, som er typiske i et steppeagtigt miljø. Den naturligt forekommende vegetation er således for det meste xerofil med aromatiske urter som f.eks. *Timus striatus*, *Ferula communis* og *Foeniculum vulgare*. Disse planter, og den xerofile vegetation generelt, er særligt rige på polyfenoler, terpenier, carbonylforbindelser og andre flygtige stoffer, der kan have en direkte eller indirekte indflydelse på mælkens aroma. Denne indflydelse er direkte, når de overføres uændret og indirekte, når de fungerer som prækursorer for andre flygtige metabolitter, der har indvirkning på duften. Dyrenes konstante tilstedeværelse i dette miljø er, især på visse tidspunkter af året, gunstigt for overførsel til mælken af de flygtige principper med aromatiske egenskaber. Samlet set er det den obligatoriske græsning og foder, der er rigt på foderplanter produceret i området, som sikrer mælkens særlige ernæringsmæssige og funktionelle egenskaber, f.eks. lipidprofilen og indholdet af flygtige stoffer. Lokale miljøforhold og opdrætsmetoder for kvæg spiller en vigtig rolle ved bestemmelsen af mælkens mikroflora. Alle disse faktorer har tilsammen en væsentlig indflydelse på de organoleptiske egenskaber ved »Mozzarella di Gioia del Colle«.

For så vidt angår forarbejdningsmetodens indflydelse er dette den traditionelle, historiske metode, der kun giver mulighed for anvendelse af frisk mælk og tilsætning af lokal valle (mælkesyrekultur). Mælkesyrekulturen, der tilsættes mælken, udgør endnu en tilknytning til det lokale område, da den meget længe har været tilberedt på den samme måde: Man lader den foregående dags valle syrne, således at den beriges med de mælkezymer, der er karakteristiske for dette mejeriprodukt. Disse faktorer sikrer en stærk tilknytning til området, da de i vid udstrækning er bestemmende for den mikrobiologiske komponents lokale karakter. Den mikrobielle komponent spiller en vigtig rolle for de sensoriske egenskaber, da den er ansvarlig for dannelsen af produktets »sekundære aromaer«. Den lokale karakter af mælkesyrekulturens mikrobiologiske profil sikres delvis af egenskaberne ved den mælk, som den er udvundet af, men i endnu højere grad af fremstillingsmetoden og det miljø, hvori den udvikler sig. »Blandingen af lokale mikroorganismer«, der findes i mælkesyrekulturen, afspejler alle faser i fremstillingsprocessen og overføres dagligt til mælken og dermed til det færdige produkt, hvorved tilknytningen til området opretholdes. De metoder, som osteproducenten anvender til at håndtere vallen i karret, modne ostemassen, og derefter forarbejde blandingen udgør tilsammen endnu en særlig tilknytning til området. Faktisk påvirker kombinationen af alle forarbejdningsparametrene det mikrobielle økosystem, der allerede er ret specielt, og har derved en særlig indvirkning på gæringens forløb. I den forbindelse er osteproducentens ekspertise afgørende for, at mikroorganismene kan udvikle sig på en enestående og uefterlignelig måde, således at mozzarellaen får sine typiske sensoriske egenskaber. For så vidt angår smagen, skaber denne gæring en let syrlighed med en let eftersmag af gær, der er mere udtalt i friskproduceret ost. Aromaen, der kommer ostefremstillingsprocessen, føjer sig til aromaen, der kommer fra mælken: aromaen fra gæringsprocessen (»sekundær aroma«) er karakteriseret ved friske noter af mælk, smør og sur valle, mens aromaen fra råvaren (»primær aroma«) er karakteriseret ved fine plante- og dyrenoter. Sammenfattende afspejler de primære aromaer de forhold, som køernes holdes under, hvor foder baseret på lokale foderplanter (frisk foder eller hø) spiller en vigtig rolle, mens de sekundære aromaer er knyttet til den lokale mikroflora.

Ud over de særlige egenskaber, der er forbundet med de metoder, der anvendes til at opdrætte dyrene og fremstille osten, spiller også miljømæssige, historiske og kulturelle aspekter en rolle. Landskabet (Natura 2000), den lokale geologi (Murge-højsletten i Apulia med kalksten fra kridttiden, blottede klipper og begrænset forekomst af ler) og klimaet er forhold, der har særlig stor betydning. Historisk og kulturelt er der en rodfæstet forbindelse mellem produktet og typen af landbrug i området, nemlig små og mellemstore husdyrbrug, der hovedsagelig er familiedrevne og udformet efter lokale sædvaner, hvor kvæget i lange perioder går på græs. Endelig er der omfattende dokumentation for, at mozzarella har spillet en rolle i Gioia del Colles historie, herunder en dokumentar produceret af Istituto Luce i Gioia del Colle den 28. august 1950. Andre oplysninger viser, at i de første årtier af det 20. århundrede »var en landbruger ved navn Clemmante Milano, der opdrættede kvæg af racen Bruna Alpina i Gioia del Colle-området, den første til at anvende mælk fra sin bestand til fremstilling af det særlige friske mejeriprodukt, der er kendt som mozzarella« (fra *Gioia del Colle, oggi* [»Gioia del Colle, i dag«], redigeret af Giovanni Bozzo for Japigia Editrice, Bari, 1970). I 1922 nævner en artikel af Giovanni Carano Donvito, at »... »Mozzarella di Gioia (del Colle)« var højt værdsat, efterspurgt og velbetalt på markedet i Rom og i Napoli såvel som i Bari, Taranto, Lecce, Foggia og andre mindre byer« (*La Riforma Sociale* [»Social Reform«], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Torino). Endelig er der dokumentation for, at der siden 1960'erne har været afholdt et stort antal lokale arrangementer med henblik på at skabe opmærksomhed om mozzarellaen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

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

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it), klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst til højre på skærmen), herefter på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen), og endelig på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA