



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

62. årgang

20. november 2019

Indhold

II *Meddelelser*

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

Europa-Kommissionen

2019/C 393/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9588 — Shell Energy Retail/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Oplysninger*

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

Europa-Kommissionen

2019/C 393/02	Euroens vekselkurs — 19. november 2019	2
---------------	--	---

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2019/C 393/03	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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	3
---------------	--	---

2019/C 393/04	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	12
---------------	---	----

⁽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.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(EØS-relevant tekst)**

(2019/C 393/01)

Den 14. november 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 32019M9588. 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⁾

19. november 2019

(2019/C 393/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1077	CAD	canadiske dollar	1,4633
JPY	japanske yen	120,46	HKD	hongkongske dollar	8,6709
DKK	danske kroner	7,4721	NZD	newzealandske dollar	1,7259
GBP	pund sterling	0,85573	SGD	singaporeanske dollar	1,5070
SEK	svenske kroner	10,6475	KRW	sydkoreanske won	1 292,01
CHF	schweiziske franc	1,0979	ZAR	sydafrikanske rand	16,3211
ISK	islandske kroner	136,30	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7829
NOK	norske kroner	10,0853	HRK	kroatiske kuna	7,4429
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 607,49
CZK	tjekkiske koruna	25,565	MYR	malaysiske ringgit	4,6053
HUF	ungarske forint	334,93	PHP	filippinske pesos	56,371
PLN	polske zloty	4,2877	RUB	russiske rubler	70,6272
RON	rumænske leu	4,7763	THB	thailandske bath	33,458
TRY	tyrkiske lira	6,3310	BRL	brasilianske real	4,6465
AUD	australske dollar	1,6234	MXN	mexicanske pesos	21,3370
			INR	indiske rupee	79,3975

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

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen 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 393/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse

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

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

»CINTA SENESE«

EU-nr.: PDO-IT-0491-AM01 — 5.4.2019

BOB (X)BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena
ITALIEN

Tlf. +39 05771606961
Fax +39 05771601244
E-mail: info@cintasenesedop.it

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP består af producenter af Cinta Senese og har beføjelse til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (det italienske landbrugsfødevarer- og skovministerium).

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet (kontrol)

4. Type ændring(er)

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

5. Ændringer

Beskrivelse af produktet

— Teksten i varespecifikationens artikel 1:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Cinta Senese« er udelukkende forbeholdt kød fra svin, der er født, opdrættet og slagtet i Toscana, og som opfylder de betingelser og krav, der er fastsat i denne varespecifikation, som er udarbejdet i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 510/2006«.

affattes som følger:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Cinta Senese« er udelukkende forbeholdt alle spiselige dele af slagtekroppe af svin, der er født, opdrættet og slagtet i Toscana, og som opfylder de betingelser og krav, der er fastsat i denne varespecifikation, som er udarbejdet i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 1151/2012«.

Ændringerne omfatter bl.a.:

1. Ordene »kød fra svin« erstattes af »alle spiselige dele af slagtekroppe af svin«, eftersom den nye udgave af artikel 2 i varespecifikationen fastsætter, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« ikke blot betegner de dele af slagtekroppen, der kan betegnes som »kød«, men også alle andre spiselige dele af slagtekroppen.

Denne ændring finder anvendelse på punkt 4.2 i det resumé, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 200 af 7. juli 2011, og gennemføres i punkt 3.2 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring.

2. Ordene »forordning (EF) nr. 510/2006« erstattes af henvisningen »forordning (EU) nr. 1151/2012« med henblik på at bringe varespecifikationen i overensstemmelse med den nyeste gældende standard inden for beskyttede oprindelsesbetegnelser (BOB), beskyttede geografiske betegnelser (BGB) og garanterede traditionelle specialiteter (GTS).

— Teksten i varespecifikationens artikel 2:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« er forbeholdt kød, der er fremstillet i overensstemmelse med denne varespecifikation.

— Fysiske og kemiske egenskaber

Kød skal for at kunne være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« have følgende fysiske og kemiske egenskaber (pr. 100 g spiseligt kød — 24 timer efter slagtning):

- vandindhold højst 78 %
- fedtindhold mindst 2,5 % (målt i kammusklen)
- pH-værdi på 45 (pH målt 45 minutter efter slagtning) på mellem 6 og 6,5.

— Visuelle og organoleptiske egenskaber

Kød skal for at kunne være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« have følgende visuelle og organoleptiske egenskaber:

- kraftig rosa og/eller rødt
- fin i teksturen
- kompakt konsistens, lettere fedtmarmoreret, mørt, saftigt med en duft af frisk kød.«

affattes som følger:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« er forbeholdt alle spiselige dele, der i overensstemmelse med denne varespecifikation er udskåret af svineslagtekroppe, der har kød med følgende egenskaber.

- Fysiske og kemiske egenskaber (pr. 100 g spiseligt kød — 24 timer efter slagtning)
 - et vandindhold på højst 78 %
 - et fedtindhold på mindst 2,5 %
 - en pH45-værdi (pH målt 45 minutter efter slagtning) på mellem 6 og 6,5.
- Sensoriske egenskaber
 - en klar rosa og/eller rød farve
 - en fin tekstur
 - en kompakt konsistens, lettere fedtmarmoreret, mørt med en duft af frisk kød.«

Ændringerne omfatter bl.a.:

1. Ordene »kød, der er fremstillet«, erstattes af »alle spiselige dele, der [...] er udskåret«, således at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« kan betegne ikke blot de dele af slagtekroppen, der kan betegnes som »kød«, men også alle andre spiselige dele af slagtekroppen, for at leve op til traditionen om, at alle spiselige dele af svinet og ikke blot kødet kan spises.
2. Det fastslås, at de egenskaber, der skal være til stede for, at et stykke kan betegnes som »kød«, gør det muligt at klassificere slagtekroppen på passende vis og dermed ikke blot at betragte »kødet«, men også alle de øvrige spiselige stykker af slagtekroppen som værende omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese«. Følgelig:
 - tilføjes ordene »udskåret af svineslagtekroppe, der har kød med følgende egenskaber«
 - følgende udgår, fordi anvendelsesområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« hermed begrænses alene til »kød«:
 - ordene »Kød skal for at kunne være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« have følgende fysiske og kemiske egenskaber«,
 - ordene »Kød skal for at kunne være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« have følgende visuelle og organoleptiske egenskaber«.
3. Ordene »målt i kammusklen« udgår, fordi oplysningerne om fedtindholdet kan kontrolleres i andre dele af slagtekroppen, idet der på denne måde kan opnås et resultat, der er nøjagtig lige så pålideligt og repræsentativt for det certificerede produkts kvalitet. Forpligtelsen til udelukkende at kontrollere denne oplysning i »kammusklen« udgør således en begrænsning, som skal fjernes i overensstemmelse med det, der er fastsat for parametrene vedrørende vandindhold og pH-værdi, for hvilke det ikke er specifikt angivet, hvilken anatomisk del, der skal undersøges. Denne ændring finder anvendelse på punkt 4.2 i det resumé, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 200 af 7. juli 2011, og gennemføres i punkt 3.2 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring.
4. Ordene »visuelle og organoleptiske« erstattes af »sensoriske«, for dette ord er teknisk set bedre egnet til på udtømmende vis at angive de egenskaber, som standarden definerer (farve, tekstur og konsistens). Denne ændring finder anvendelse på punkt 4.2 i det resumé, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 200 af 7. juli 2011, og gennemføres i punkt 3.2 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring.

5. Ordet »saftigt« udgår, fordi det henviser til et parameter (smagen), der med henvisningen til en fødevars evne til at fremkalde spytdannelse under tygning ikke kan verificeres ved hjælp af en simpel visuel undersøgelse af produktet som sådan. Denne ændring finder anvendelse på punkt 4.2 i det resumé, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 200 af 7. juli 2011, og gennemføres i punkt 3.2 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring.

Geografisk område

— Følgende fremgår af teksten i varespecifikationens artikel 3:

»Produktionsområdet for »Cinta Senese« BOB kød omfatter hele Toscana-regionen op til 1 200 m over havet, idet miljøforholdene ikke længere er gunstige for avlen over denne højde.«

Ordet »kød« udgår, fordi det i den nye version af artikel 2 fastslås, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« ikke blot betegner de dele af slagtekroppen, der kan betegnes som »kød«, men også alle andre spiselige dele af slagtekroppen.

Produktionsmetode

— Følgende stykke i varespecifikationens artikel 5:

»Race: De svin, der anvendes til produktion af kød, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese«, er udelukkende dyr, som stammer fra parring af svin, der begge er opført i registret og/eller stambogen for gentyper »Cinta Senese«.«

affattes som følger:

»Race: De svin, fra hvilke dele af slagtekroppen er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese«, er udelukkende dyr, som stammer fra parring af svin, der begge er opført i registret og/eller stambogen for gentyper »Cinta Senese«.«

Med ændringen erstattes ordene »der anvendes til produktion af kød, der er omfattet« med »fra hvilke dele af slagtekroppen er omfattet«, for at tilpasse den del af teksten til den nye version af artikel 2, i henhold til hvilken den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« ikke blot betegner de dele af slagtekroppen, der kan betegnes som »kød«, men også alle andre spiselige dele af denne slagtekrop.

— Følgende stykke i varespecifikationens artikel 5:

»Smågrise (op til fire måneder gamle), der er opstaldede, kan imidlertid fodres med fodertilskud for at opfylde det samlede daglige ernæringsbehov.«

affattes som følger:

»For smågrise (op til fire måneder gamle) og diegivende søer, der er opstaldede, kan fodertilskud derimod udgøre hele den daglige foderration, uanset hvilken type fodertilskud der anvendes.«

Ændringen består i:

1. indsættelse af ordene »og diegivende søer« for at fastslå, at muligheden for at dække det samlede daglige ernæringsbehov med fodertilskud i mængder svarende til hele den krævede foder mængde, ikke kun gælder for smågrise op til fire måneder, men også for diegivende søer, fordi de befinder sig også i en særlig sårbar livsfase og har behov for et passende proteintilskud
2. tilføjelse af ordene uanset hvilken type fodertilskud der anvendes, for at fastslå, at de produkter, der udgør smågrisenes daglige foderration, indtil de er fire måneder, og diegivende søers daglige foderration ligeledes kan afvige fra den foderration, der anvendes i alle andre tilfælde, fordi både smågrise op til fire måneder og diegivende søer befinder sig i en særlig sårbar livsfase og har behov for et passende proteintilskud.

— Følgende stykke i varespecifikationens artikel 5:

»Følgende fodertilsætninger er tilladt:

- energiprodukter: alle fuldkornsprodukter
- proteinprodukter: olieplanter (med undtagelse af soja og heraf afledte produkter) og alle bælgplanter
- fiberprodukter: foder, frugt og friske grøntsager, biprodukter fra kornmaling.«

affattes som følger:

»Følgende fodertilskud er tilladt:

- energiprodukter: alle fuldkornsprodukter og/eller biprodukter heraf, herunder fra formaling.
- proteinprodukter: olieplanter (med undtagelse af soja og heraf afledte produkter) og alle hele bælgplanter og/eller biprodukter heraf
- fiberprodukter: foder, frisk frugt og friske grøntsager og/eller biprodukter heraf.«

Ændringen består i:

1. indsættelse af ordene »og/eller biprodukter heraf« i alle kategorier af fodertilskud, der kan anvendes i foderrationen for at angive, at det for hvert enkelt fodertilskud er muligt (ved tilsætning eller erstatning) at anvende netop de tilsvarende biprodukter, eftersom der er tale om foder, som ikke indeholder nogen form for sundhedsmæssig kontraindikation, og hvis indtagelse ikke har nogen negativ indflydelse på kendetegnene for de stykker af de halve slagtekroppe, der betegnes som »Cinta Senese« BOB
2. ordene »biprodukter fra kornmaling« i leddet vedrørende »fiberprodukter« udgår og erstattes af ordene »herunder fra formaling«, der indsættes i leddet vedrørende »kornprodukter«, for det er mere logisk at indsætte dem her for at lette læsningen af teksten.

Denne ændring gennemføres i punkt 3.3 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring.

— I teksten i varespecifikationens artikel 5 efter følgende sætning:

»Påføring af brændemærke og/eller udskæringsmærke foretages henholdsvis på slagteriet og/eller opskæringsvirksomheden.«

indsættes (uændret) følgende sætning, der oprindeligt indgik i varespecifikationens artikel 8:

»Brændemærket gengiver logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« og slagteriets kodenummer.«

Denne omvendning begrundes med, at der er tale om en bestemmelse vedrørende et aspekt (påføring af brændemærket), der svarer til en fase, der går forud for markedsføringen af produktet (slagtning), og som netop er omfattet af artikel 5, mens artikel 8 vedrører de oplysninger, som skal ledsage selve produktet, når det (efter slagtning og udskæring) markedsføres.

— I artikel 5 i varespecifikationen, der bestemmer:

»Efter slagtning nedkøles og udskæres kødet i de udskæringer og stykker, der er beregnet til konsum eller til fremstilling af traditionelt toskansk charcuteri.«,

erstattes ordet »kød« af ordet »den halve slagtekrop«, fordi det i den nye version af artikel 2 fastslås, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« ikke blot betegner de dele af slagtekroppen, der kan betegnes som »kød«, men også alle andre spiselige dele af den halve slagtekrop. Sætningen lyder herefter:

»Efter slagtning nedkøles og udskæres den halve slagtekrop i de udskæringer og stykker, der er beregnet til konsum eller til fremstilling af traditionelt toskansk charcuteri.«

Mærkning

— Teksten i varespecifikationens artikel 8:

»Alle stykker udskåret af den halve brændemærkede slagtekrop, der er bestemt til den endelige forbruger, skal bære et mærke med følgende oplysninger:

- 1) det i artikel 9 omhandlede logo
- 2) den beskyttede betegnelse: Cinta Senese D.O.P.
- 3) EU-mærket eller udtrykket »Denominazione d'Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)
- 4) kodenummer for sporbarhed, der muliggør identifikation af dyret (sted og fødselsdato), sted og dato for slagtning og opskæring og antallet af salgssteder.

Mærket med de ovenfor nævnte oplysninger skal være uudsletteligt, både på udskæringer og/eller forpakkede produkter.

Eventuelle garantioplysninger henvendt til forbrugeren«

erstattes af:

»Alle stykker udskåret af den halve brændemærkede slagtekrop, der er bestemt til den endelige forbruger, skal bære et mærke med følgende oplysninger:

- 1) det i artikel 9 omhandlede logo
- 2) den beskyttede betegnelse: Cinta Senese D.O.P.
- 3) EU-symbolet
- 4) kodenummer for sporbarhed, der muliggør identifikation af dyret (sted og fødselsdato), sted og dato for slagning og opskæring og de mængder, der er udbudt til salg.

Når det produkt, der er bestemt til den endelige forbruger, er færdigpakket, skal ovennævnte oplysninger anføres på en uudslettelig etiket, der er påsat selve produktet.

Eventuelle garantioplysninger henvendt til forbrugeren kan ligeledes gengives.«

Ændringerne omfatter bl.a.:

1. i tredje led erstattes ordet »communautaire« af ordet »de l'Union« i den franske udgave for at lette forståelsen af bestemmelsen (ændringen vedrører ikke den danske udgave), og ordene »eller udtrykket »Denominazione d'Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)« udgår, for [som det fremgår af forordning (EU) nr. 1151/2012, artikel 12, stk. 3] er anvendelsen af EU-symbolet et krav, og det kan ikke erstattes af benævnelsen »Denominazione d'Origine Protetta« eller af forkortelsen herfor »D.O.P.« (hvis tilstedeværelse i øvrigt allerede kræves i listens andet led). Denne ændring finder anvendelse på punkt 4.8 i det resumé, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 200 af 7. juli 2011, og gennemføres i punkt 3.6 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring
2. sætningen »[m]ærket med de ovenfor nævnte oplysninger skal være uudsletteligt, både på udskæringer og/eller forpakkede produkter« erstattes med sætningen »[n]år det produkt, der er bestemt til den endelige forbruger, er færdigpakket, skal ovennævnte oplysninger anføres på en uudslettelig etiket, der er påsat selve produktet«, for at tydeliggøre denne bestemmelse. Denne ændring finder anvendelse på punkt 4.8 i det resumé, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 200 af 7. juli 2011, og gennemføres i punkt 3.6 i det enhedsdokument, der er knyttet til denne ansøgning om ændring
3. i sætningen »[e]ventuelle garantioplysninger henvendt til forbrugeren« i artikel 8 tilføjes ordene »kan ligeledes gengives« for at lette forståelsen af teksten.

Andet

Kontrol

— Teksten i varespecifikationens artikel 7:

»Kontrollen med produktets overensstemmelse med varespecifikationen udføres af en kontrolinstans i henhold til bestemmelserne i artikel 10 og 11 i forordning (EF) nr. 510/2006. Denne instans er: Istituto Nord Est Qualità — I.N.E.Q. Via Nazionale, 33/35 — 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italien, tlf. +39 0432956951; fax +39 0432956955; e-mail: info@ineq.it.«

ændres som følger for at bringe den i overensstemmelse med ovennævnte ændringer af lovgivningen om BOB, BGB og GTS og ajourføre kontrolinstansens kontaktoplysninger, idet den (efter vedtagelsen af varespecifikationen) har ændret firmanavn og adresse:

»Kontrollen med overholdelsen af varespecifikationen foretages i henhold til bestemmelserne i artikel 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012. Den kontrolinstans, der har fået overdraget denne opgave, er: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n° 71, San Daniele del Friuli (Udine), Italien, tlf. +39 0432940349; fax +39 0432943357; e-mail: info@ifcq.it, ifcq@pec.it«

ENHEDSDOKUMENT

»CINTA SENESE«

EU-nr.: PDO-IT-0491-AM01 — 5.4.2019

BOB (X)BGB ()

1. **Betegnelse(r)**

»Cinta Senese«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

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

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« er forbeholdt alle spiselige dele af slagtekroppe af svin af racen Cinta Senese, der er avlet fritgående eller delvis fritgående, og som stammer fra parring af dyr, der begge er opført i registret og/eller stambogen for gentypen »Cinta Senese«.

Ved afsætning skal »Cinta Senese« BOB have følgende fysisk-kemiske egenskaber (pr. 100 g spiseligt kød — 24 timer efter slagtning): et vandindhold på højst 78 %, et fedtindhold på mindst 2,5 % og en pH45-værdi (pH målt 45 minutter efter slagtning): på mellem 6 og 6,5.

Desuden skal det have følgende sensoriske egenskaber: en kraftig rosa og/eller rød farve en fin tekstur en kompakt konsistens, lettere fedtmarmoreret, mørt med en duft af frisk kød.

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

Foderet kommer fra græsning i skov og/eller på bare jorder, der er tilplantet med foderplanter og korn i det i punkt 4 afgrænsede område. Det er tilladt at give et dagligt fodertilskud som en del af den daglige foderration, der for svin på over 4 måneder højst må udgøre 2 % af dyrets levende vægt.

Kun — og udelukkende — ved eller som følge af ugunstige vejrforhold, når græsning på eng og i skov ikke kan udnyttes fuldt ud på grund af tørke, lange regnperioder eller snedække, er det tilladt at give et dagligt fodertilskud ud over grænsen på 3 % af den levende vægt for at sikre dyrets normale ernæring.

Fodertilskuddets bestanddele skal for mindst 60 % af den samlede tildelte mængdes vedkommende stamme fra det geografiske produktionsområde.

Følgende fodertilskud er tilladt:

— energiprodukter: alle fuldkornsprodukter og/eller biprodukter heraf, herunder fra formaling.

— proteinprodukter: olieplanter (med undtagelse af soja og heraf afledte produkter) og alle hele bælgplanter og/eller biprodukter heraf

— fiberprodukter: foder, frugt og friske grøntsager og/eller biprodukter heraf.

Det er også tilladt at give vitamin- og/eller mineraltilskud.

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

De produktionsfaser, der skal finde sted i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4 i dette enhedsdokument, er fødsel, opdræt og slagtning af de dyr, hvorfra »Cinta Senese« BOB kødet stammer.

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

—

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

De halve slagtekroppe af »Cinta Senese« skal brændemærkes på følgende dele: skinke, kam, brystflæsk, bov og hals. Brændemærket gengiver logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cinta Senese« og slagteriets kodenummer.

Alle stykker udskåret af den halve brændemærkede slagtekrop, der er bestemt til den endelige forbruger, skal bære et mærke med følgende oplysninger:

- 1) logoet
- 2) den beskyttede betegnelse: Cinta Senese D.O.P.
- 3) EU-symbolet
- 4) kodenummer for sporbarhed, der muliggør identifikation af dyret (sted og fødselsdato), sted og dato for slagting og opskæring og de mængder, der er udbudt til salg.

Når det produkt, der er bestemt til den endelige forbruger, er færdigpakket, skal ovennævnte oplysninger anføres på en uudslettelig etiket, der er påsat selve produktet.

Logoet består af et mørkerødt våbenskjold med en tegning af et mørkegråt svin ombundet med en hvid banderole; våbenskjoldet er omgivet af en mørkerød cirkel, hvori der også står »allevata in Toscana secondo tradizione« (traditionelt opdrættet i Toscana). Under våbenskjoldet og uden for cirklen står der »Cinta Senese D.O.P.«. Logoet kan udføres med de samme skrifttyper i sort/hvid på diverse underlag, forstørres eller formindskes, men proportionerne og teksten skal overholdes.



Cinta Senese D.O.P.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet omfatter hele Toscana-regionen op til 1 200 m over havet, idet miljøforholdene ikke længere er gunstige for avlen over denne højde.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem betegnelsen »Cinta Senese« BOB og oprindelsesområdet er netop begrundet i den form for opdræt og fodring af racen, der giver den de i punkt 3.2 nævnte egenskaber. Det afgrænsede geografiske område er kendetegnet ved blandede skove med mange egearter og agernproduktion og ved de mange marginale dyrkede jorde. Disse græsningsområder, der har en ringe bonitet og er lerholdige, er generelt tilplantet med foder til opfedning og er typiske for klima- og jordbundsforholdene i Toscana. Menneskets indgriben gennem århundreder har forædlet Cinta Senese-racen, der har robuste lemmer og generelt en robust bygning, den er hårdfør, nøjsom, har stor tilpasningsevne og resistens over for sygdomme og er i stand til næsten udelukkende at udnytte de naturlige ressourcer, der er typiske for Toscana. Opdræt som fritgående og/eller delvis fritgående er endnu i dag som tidligere den gængse opdrætsmetode. Grisene græsser således i skoven og på egnede jorder og hentes derefter hjem om natten eller i kritiske perioder før og efter faring. Denne form for opdræt, hvor grisene udnytter skovenes og jordernes ressourcer, gør det muligt at undgå en lang række sundhedsproblemer og stress hos dyrene, hvilket har en gunstig indvirkning på kødets egenskaber og kvalitet. Kødet er således kendetegnet ikke blot ved en let intramuskulær fedtmarmorering, der er synlig på udskæringerne, men også ved et minimumsindhold af fedt, der er fastsat i punkt 3.2, og som ikke findes i alt svinekød og betragtes som et vigtigt element, der sikrer kødet smag og saftighed. Et andet interessant kendetegn ved kød fra »Cinta Senese« er sammensætningen af umættede fedtsyrer, der er kendetegnet ved en stor

mængde oliesyre, der er forløberen for de aromaer, der spiller en gunstig rolle i kødets organoleptiske egenskaber, og en nedsat mængde linolsyre, der i større mængder kan ødelægge produktets kvalitet, og som påvirkes af foderet, der består af de arter, der er typiske for skovene og græsningsarealerne i Toscana.

Desuden indvirker græsningen på den genetiske sammensætning og gør kødet særlig velegnet til konsum i frisk tilstand og til fremstilling af forarbejdede produkter, idet denne faktor resulterer i en større vandbindingsevne og dermed et minimalt svind ved tilberedning som følge af vandudtrækning og et minimalt tab af salt i den første fase af lagringen af forarbejdede produkter.

Det skal understreges, at kød fra »Cinta Senese« i dag har direkte tilknytning til oprindelsesområdet, navnlig fordi det tidligere blev særlig værdsat for sine kvaliteter, idet det betragtes som en repræsentant for den toskanske madtradition. Takket være de regionale forvaltningers fremstød vokser »Cinta Senese« kødets markedsandel til stadighed, og betegnelsen »Cinta Senese«, der forbindes med forskellige kødstykker, fremgår endog af restauranternes menukort.

I dag er kød med benævnelsen »Cinta Senese« meget efterspurgt, og priserne på dette kød er højere end på andet kød, hvilket fremgår af prislister fra Camera di Commercio dell'Industria dell'Artigianato e Agricoltura di Siena (Sienas handels-, industri, håndværks- og landbrugskammer) fra 2001 og 2002.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

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

Den kan ligeledes findes

ved at gå direkte ind på det italienske landbrugsfødevarer- og skovministeriums hjemmeside (www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità« øverst til højre, derefter på »Prodotti DOP IGP STG« i venstre side og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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

(2019/C 393/04)

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.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»AMATRICIANA TRADIZIONALE«

EU-nr.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

»Italien«

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Amatriciana Tradizionale«

2. **Produkttype**

Kategori 2.21. Færdigretter

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Produktet*

er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

Den traditionelle karakter af »Amatriciana Tradizionale« skyldes ingredienserne og den særlige fremstillingsmetode, der traditionelt har været benyttet i fremstillingsområdet Monti della Laga, hvor sovsen oprindeligt stammer fra.

Sovsen »Amatriciana Tradizionale« findes i to former (til øjeblikkelig servering eller til servering på et senere tidspunkt), og den serveres til pasta.

3.2. *Betegnelsen*

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Betegnelsen »Amatriciana Tradizionale« henviser til en fødevarer tilberedning, der opnås ved at benytte den gamle fremstillingsmetode/opskrift fra området Amatrice, samt ved at anvende bestemte ingredienser (tomater og svinekæbeflæsk), der er afgørende for produktets egenskaber.

»Amatriciana Tradizionale« er kendt verden over; den geografiske region, hvori det produceres, har ingen betydning for produktets kvalitet og egenskaber.

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

»Amatriciana Tradizionale« er en fødevarer tilberedning, der, når den overgår til forbrug, findes i følgende former:

— sovs til øjeblikkelig servering

— sovs til servering på et senere tidspunkt

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Når tilberedningen overgår til forbrug, har den følgende organoleptiske kendetegn:

- farve: rød af varierende intensitet
- produktets udseende: cremet og ensartet, let grynet tyk tomatpuré (»passata de pomodoro«) og/eller hakket tomatkød med lidt større tomatstykker i.
- smag: typisk af modne tomater med en krydret smag af traditionelt modnet svinekæbeflæsk (»guanciale«) og tørrede eller friske chili og/eller peber.
- aroma: kendetegnet ved modne tomater, typisk af det friske produkt
- fedtindhold: mindst 15 g pr. 100 g (kun for den sovs, der skal serveres på et senere tidspunkt).

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

OBLIGATORISKE INGREDIENSER:

De ingredienser, der traditionelt anvendes til fremstillingen af »Amatriciana Tradizionale«, som en andel af det samlede færdige produkt, er:

- 18 – 30 % svinekæbeflæsk fra Amatrice: Det svinekæbeflæsk, der anvendes til at fremstille »Amatriciana Tradizionale«, fås fra tunge svin, og er en udskæring i form af en trekant fra halsen. Det har følgende kendetegn:
 - form: afrundet trekantet
 - farve: hvid meleret med rødt på indersiden, idet fedtet andel er større end den magre del
 - modning: mindst 30 dage fra saltningen
- Ekstra jomfruolie: 0,5-1 %.
- 69-81 % tomatpuré (»passata di pomodoro«) og/eller flådede hakkede tomater:
 - Den tomatpuré (»passata di pomodoro«), der anvendes til »Amatriciana Tradizionale«, har følgende organoleptiske egenskaber:
 - farve: den typiske røde farver af modne tomater, Gardner-farveskala, metode a/b > 2,00
 - smag: typisk af modne tomater, behagelig syrlig, ingen eftersmag og/eller anden smag
 - aroma: kendetegnet ved modne tomater, typisk af det friske produkt og ingen anden lugt
 - udseende: ensartet og let grynet alt efter, hvilken sigte der er anvendt
 - forarbejdningsgrad: skind og kerner er til stede i naturlige mængder
 - Brix > 8,0 ved 20 °C, invertsukker > 50. Tilsætning af surhedsregulerende midler er ikke tilladt.
 - De hakkede flåede tomater (frugtkød), der anvendes til »Amatriciana Tradizionale«, har følgende organoleptiske egenskaber:
 - farve: den typiske røde farver af modne tomater, Gardner-farveskala, metode a/b > 1,90
 - smag: typisk af modne tomater, behagelig syrlig, ingen eftersmag og/eller anden smag
 - aroma: kendetegnet ved modne tomater, typisk af det friske produkt og ingen anden lugt
 - udseende: tykt hakket frugtkød med lidt større tomatstykker i
 - Brix > 7,0 ved 20 °C, invertsukker > 48. Tilsætning af surhedsregulerende midler er ikke tilladt.
- Smages til med salt
- Smages til med hvidvin
- Smages til med friske chili og/eller peber.

ANBEFALEDE INGREDIENSER

Reven fåreost, enten pecorino di Amatrice eller pecorino romano PDO fra Lazio.

Pecorino di Amatrice, som er fremstillet er frisk fåremælk, har følgende kendetegn:

- form: cylindrisk med flade ender
- ostemassens farve: hvid til strågul
- modning: mindst 6 måneder.

I modsætning til andre lignende sovs benyttes der til »Amatriciana Tradizionale« ikke ingredienser som hvidløg, løg eller svinespæk, som bruges i megen anden pastatilbehør og i pastasovse.

TILBEREDNING AF PRODUTET

Kun de ingredienser, der er opført i punkt 4.2 i de angivne mængder må anvendes til tilberedningen af »Amatriciana Tradizionale«. Der er forskellige fremstillingsmetoder, afhængigt af hvilken af de to type sovs i punkt 4.1 der ønskes.

Sovs til øjeblikkelig servering

Først fjernes sværen, og svinekæbeflæsket skæres i strimler. Dernæst steges det i ekstra jomfruolie i en gryde eller en stegepande ved lav varme.

Det steges, indtil »skummet« fra svinekæbeflæsket er fordampet, hvorpå hvidvinen tilsættes.

Når flæskestrimlerne er gyldne, fjernes de fra gryden og stilles til side. Tomatpuréen (»passata di pomodoro«) og/eller det hakkede frugtkød kommes i samme gryde, og der tilsættes salt, frisk eller tørret chili og/eller peber. Det koges op ved høj varme i 10-20 minutter, indtil sovsen har en cremet konsistens. Dernæst tilsættes strimlerne af svinekæbeflæsket, og det hele koger i yderligere 5-10 minutter.

Sovs til servering på et senere tidspunkt

Først fjernes sværen, og svinekæbeflæsket skæres i strimler. Dernæst steges det i ekstra jomfruolie i en gryde eller en stegepande.

Det steges, indtil »skummet« fra svinekæbeflæsket er fordampet, hvorpå hvidvinen tilsættes.

Når strimlerne af svinekæbeflæsket er gyldne, tilsættes tomatpuré (»passata di pomodoro«) og/eller det hakkede frugtkød, og der tilsættes salt, frisk eller tørret chili og/eller peber. Det koges, indtil sovsen har en cremet konsistens. Sowsen hældes derefter på hermetisk lukkede og varmebehandlede beholdere til opbevaring af fødevarer, der efterfølgende mærkes.

Sovs til servering på et senere tidspunkt kan dybfryses efter tilberedningen.

»Amatriciana Tradizionale« GTS til senere servering, skal emballeres og mærkes i egnede fødevarerbeholdere på op til 5 kg.

Det anbefales for begge typer sovs, at man, når man har hældt »Amatriciana Tradizionale« over pastaen, drysser reven pecorino di Amatrice eller pecorino romano over retten.

Arten af og egenskaberne ved de anvendte ingredienser samt den traditionelle tilberedning giver »Amatriciano Tradizionale« dens enestående karakter, der understreger, hvor velsmagende det modne svinekæbeflæk og fåreosten er. Opskriften stammer fra Amatrice-regionen, hvor den har rødder i den samfundsmæssige og økonomiske historie.

4.3. Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Der er lang tradition for »Amatriciana Tradizionale«, som har en særlig karakter, hvad angår de anvendte ingredienser, den særlige tilberedning og de samfundsmæssige forhold, der kendetegner produktionsområdet Monti della Laga, hvorfra sovsen stammer.

Brugen af modnet svinekæbeflæk er navnlig bevis for, at »Amatriciana Tradizionale« repræsenterer den forbindelse, som i århundrede har kendetegnet menneskets forhold til et vanskeligt terræn. Tidligere, når der skulle skiftes græsgange, og de lokale hyrder måtte være væk fra hjemmet i 4-5 måneder om året, normalt mellem maj og september, medbragte de nogle fødevarer, som nemt kunne holde sig i lange perioder, f.eks. saltet svinekæbeflæk og mel.

Med disse simple ingredienser kunne hyrderne tilberede en beskeden, men solid pastaret, i en langskaftet gryde.

Befolkningen i Amatrice gav en de mest populære traditionelle italienske retter nyt liv ved at videreudvikle og berige denne meget basale landlige ret, især med tilføjelsen af tomater, som kom til i starten af det 19. århundrede.

I slutningen af det 18. århundrede var napolitanerne blandt de første i Europa, som anerkendte tomatens vigtige organoleptiske egenskaber. Befolkningen i Amatrice, som havde hørt under napolitansk herredømme siden det 13. århundrede, havde chancen for at smage tomater og tilføjede dem til det modnede svinekæbeflæsk, hvilket gjorde pastasovsen så velsmagende, at det rygtedes ud over de nationale grænser, hvorfor retten blev en del af det internationale køkken.

I løbet af det 19. århundrede flyttede mange fra Amatrice til Rom og tog sovseopskriften med sig. De fleste af disse migranter arbejdede i restaurationsbranchen og med at sælge fødevarerprodukter fra deres region. Fra slutningen af det 18. århundrede til starten af det 19. århundrede blev samfundet fra Amatrice i Rom særlig kendt for sine billige og populære retter.

Overalt i verden er pasta (normalt spaghetti eller bucatini, men også korte pastatyper) med »Amatriciana Tradizionale«-sovs den mest kendte italienske pastaret. Sovsen har altid været tilberedt med svinekæbeflæsk, aldrig med bacon eller krydret brystflæsk (pancetta), og det er svinekæbeflæsket, som på grund af dets høje fedtindhold, giver sovsen dens karakteristiske og særegne intense og fyldige smag.

Opskriften er opført på Lazio-regionens liste over traditionelle landbrugsfødevarer.

Historisk baggrund

- På side 175 i bogen »Strenna dei Romanisti — Natale di Roma« (prosa m.v. om Roms grundlæggelse), som blev offentliggjort i 1983 af det romerske forlag Roma Amor, beskrives »Amatriciana Tradizionale« i et afsnit: »... navnet på denne lækre ret, som er knyttet til Roms fantastiske køkken ... en god kok fra Amatrice, som levede i Rom, udtænkte en sovs, som er fremstillet af bl.a. svinekæbeflæsk (som enhver ved er sejere end brystflæsk, og som giver sovsen sin karakteristiske tekstur) og tomater ... den har en behagelig sur-sød smag, som bevares selv efter den er kogt.« Udover tilføjelsen af pecorino romano, er følgende de vigtigste ingredienser ...«.
- I 1980 skrev R. Lorenzetti og R. Marinelli i deres artikel »Il ciclo del maiale in Sabina« [Grisens cyklus i Sabina], i: Brads, uddrag nr. 9, side 40 og 41, offentliggjort i Cagliari, at svinekæbeflæsk, som kommer fra svinets underkæbe/det øverste af halsen, og som kan saltes og holde sig fersk som spæk, er hemmeligheden ved sovsen, som folk fra Amatrice og det omkringliggende område serverer til deres spaghetti, som er blevet kendt verden over.
- Carlo Baccari lovpriser i sit digt »La pasta amatriciana«, som blev offentliggjort i bladet »Abruzzo oggi«, nr. 40, september/oktober 1984 sovsens traditionelle ingredienser, nemlig svinekæbeflæsk og tomatsovs, idet han roser de svin, hvor flæsken kommer fra, og sovsen, hvis smag overrasker enhver, der smager den. Her er et uddrag: »... og blandt hyrderne, blev der som ved et trylleslag på forunderlig vis og til stor glæde frembragt det blide får og det dejlige svin ... tilsammen gav de os ost og kæbeflæsk. Fra den simple gryde, kogt godt ind, kom sovsen, som overrasker disse mennesker. Hyrderne vil have dig, smagfuld som du er, og du er favoritten i hele verden.«
- Livio Jannattoni nævner i sin bog fra 1998 »La cucina romana e del Lazio« [køkkenet i Rom og Lazio], som fås på turistkontoret i Amatrice, svinekæbeflæsk og tomater blandt de ingredienser, der indgår i opskriften på spaghetti all'Amatriciana: »Ingredienser til 5-6 personer: 500 g spaghetti, 125 g saltet svinekæbeflæsk, en spsk. ekstra jomfruolie, et skvæt tør hvidvin, 6-7 San Marzano-tomater (eller 400 g flåede tomater på dåse), en smule chili, 100 g reven pecorinoost og salt. Olie, chili og svinekæbeflæsk skåret i små stykker steges på en (støbejerns-)pande ...«.
- Ingredienserne i den traditionelle Amatriciana-sovs er også afbilledet på det frimærke, som Italien udgav i august 2008 som led i serien »Made in Italy« i anledning af festivalen »Spaghetti all'Amatriciana Festival«. De er også angivet i den opskrift, som blev anerkendt som et traditionelt produkt i 2005 af ministeriet for landbrug, fødevarer, skovbrug og turisme i det italienske statstidende (*Gazzetta Ufficiale*) nr. 174 af 28. juli 2005.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA