



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

64. årgang

29. oktober 2021

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2021/C 439/01 Euroens vekselkurs — 28. oktober 2021 1

2021/C 439/02 Offentliggørelse af modværdien i national valuta af de økonomiske tærskler, der er angivet i euro i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009 2

Revisionsretten

2021/C 439/03 Årsberetning om EU-agenturerne for regnskabsåret 2020 3

2021/C 439/04 Særberetning nr. 24/2021 — Resultatbaseret finansiering i samhørighedspolitikken: værdige ambitioner, men der var stadig hindringer i perioden 2014-2020 4

Den Europæiske Anklagemyndighed

2021/C 439/05 Afgørelse truffet af Den Europæiske Anklagemyndigheds Kollegium den 11. August 2021 om ændring af og supplement til forretningsordenen for Den Europæiske Anklagemyndighed og afgørelsen om de permanente afdelinger 5

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2021/C 439/06 Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands) — Behandles eventuelt efter den forenkede procedure ⁽¹⁾ 9

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

2021/C 439/07	Anmeldelse af en fusion (Sag: M.10407 — AIP/ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	11
ANDET		
Europa-Kommissionen		
2021/C 439/08	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	13
2021/C 439/09	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	19

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

28. oktober 2021

(2021/C 439/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1593	CAD	canadiske dollar	1,4325
JPY	japanske yen	131,70	HKD	hongkongske dollar	9,0167
DKK	danske kroner	7,4391	NZD	newzealandske dollar	1,6146
GBP	pund sterling	0,84373	SGD	singaporeanske dollar	1,5623
SEK	svenske kroner	9,9690	KRW	sydkoreanske won	1 357,69
CHF	schweiziske franc	1,0656	ZAR	sydafrikanske rand	17,5553
ISK	islandske kroner	149,60	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,4169
NOK	norske kroner	9,7468	HRK	kroatiske kuna	7,5155
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 468,73
CZK	tjekkiske koruna	25,709	MYR	malaysiske ringgit	4,8111
HUF	ungarske forint	363,33	PHP	filippinske pesos	58,717
PLN	polske zloty	4,6192	RUB	russiske rubler	81,6042
RON	rumænske leu	4,9495	THB	thailandske bath	38,547
TRY	tyrkiske lira	11,1435	BRL	brasilianske real	6,4798
AUD	australske dollar	1,5411	MXN	mexicanske pesos	23,5842
			INR	indiske rupee	86,8032

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

Offentliggørelse af modværdien i national valuta af de økonomiske tærskler, der er angivet i euro i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009

(2021/C 439/02)

I medfør af bilag I.B til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009 ⁽¹⁾, skal de økonomiske tærskler, som gælder for visse kategorier af kulturgoder, omregnes til den nationale valuta i de medlemsstater, der ikke har indført euroen, og offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

De modværdier, der er angivet nedenfor, er beregnet på basis af hver af de pågældende valutaers gennemsnitlige dagskurs udtrykt i euro i de 24 måneder, der endte den sidste dag i august 2021. Disse reviderede værdier får virkning fra den 31. december 2021.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarsk lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Tjekkisk koruna	26,0958	391 438	782 875	1 304 792	3 914 376
DKK Dansk krone	7,4509	111 764	223 528	372 547	1 117 641
GBP Britisk pund	0,8778	13 167	26 333	43 889	131 666
HRK Kroatisk kuna	7,5200	112 799	225 599	375 998	1 127 994
HUF Ungarsk forint	349,9789	5 249 684	10 499 368	17 498 947	52 496 842
PLN Polsk zloty	4,4536	66 804	133 607	222 679	668 037
RON Rumænsk leu	4,8482	72 723	145 446	242 410	727 230
SEK Svensk krone	10,4034	156 051	312 102	520 170	1 560 510

⁽¹⁾ EFT L 39 af 10.2.2009, s. 1.

REVISIONSRET TEN

Årsberetning om EU-agenturerne for regnskabsåret 2020

(2021/C 439/03)

Den Europæiske Revisionsret offentliggør sin årsberetning om EU-agenturerne for regnskabsåret 2020 sammen med agenturerne svar den 29. oktober 2021.

Beretningen kan fra den 29. oktober 2021 kl. 9.00 læses direkte på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted:

<https://www.eca.europa.eu/da/Pages/DocItem.aspx?did=59697>

Særberetning nr. 24/2021**Resultatbaseret finansiering i samhørighedspolitikken: værdige ambitioner, men der var stadig hindringer i perioden 2014-2020**

(2021/C 439/04)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 24/2021 »Resultatbaseret finansiering i samhørighedspolitikken: værdige ambitioner, men der var stadig hindringer i perioden 2014-2020« er netop blevet offentliggjort.

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

DEN EUROPÆISKE ANKLAGEMYNDIGHED

AFGØRELSE TRUFFET AF DEN EUROPÆISKE ANKLAGEMYNDIGHEDS KOLLEGIUM

den 11. August 2021

om ændring af og supplement til forretningsordenen for Den Europæiske Anklagemyndighed og afgørelsen om de permanente afdelinger

(2021/C 439/05)

Den Europæiske Anklagemyndigheds (EPPO) kollegium har —

under henvisning til Rådets forordning (EU) 2017/1939 af 12. oktober 2017 om gennemførelse af et forstærket samarbejde om oprettelse af Den Europæiske Anklagemyndighed (»EPPO«) (i det følgende benævnt »EPPO-forordningen«), og navnlig artikel 21,

under hensyntagen til det forslag, der er udarbejdet af den europæiske chefanklager, og

ud fra følgende betragtninger:

1. På sit ekstraordinære møde den 9. juni 2021 fandt kollegiet det nødvendigt at fastsætte specifikke bestemmelser for de særlige tilfælde anført i artikel 28, stk. 4, i forordningen.
2. Efter anmodning fra den europæiske chefanklager udarbejdede en arbejdsgruppe i kollegiet nye bestemmelser til gennemførelse af forordningens artikel 28, stk. 4, og forelagde dem for den europæiske chefanklager med henblik på et forslag til en kollegial afgørelse om ændring af og supplement til forretningsordenen.
3. Ændringerne af forretningsordenen indebærer mindre ændringer af afgørelse 015/2020 fra EPPO's kollegium af 25. november 2020 om de permanente afdelinger.
4. I overensstemmelse med artikel 70 i forretningsordenen meddelte den europæiske chefanklager kollegiet et begrundet forslag til ændring den 12. juli 2021.
5. Kollegiet gennemgik på sit møde den 11. august 2021 forslaget udarbejdet af den europæiske chefanklager —

VEDTAGET FØLGENDE AFGØRELSE:

Artikel 1

Ændringer af og supplement til forretningsordenen

Beslutning 003/2020 fra EPPO's kollegium af 12. oktober 2020 om forretningsordenen for Den Europæiske Anklagemyndighed ændres og suppleres som følger:

I. I artikel 19 ændres og suppleres stk. 1 som følger:

»1. I afgørelsen om de permanente afdelinger fastlægges en ordning for tildeling af sager til de permanente afdelinger. Ordningen skal være baseret på tilfældig, automatisk og vekslende fordeling af sager til de permanente afdelinger, hvis permanente medlemmer ikke omfatter den tilsynsførende europæiske anklager, i takt med registreringen af hver ny sag og skal sikre en ligelig fordeling af arbejdsbyrden mellem de permanente afdelinger.

Sagen tildeles tilfældigt umiddelbart efter, at den er blevet registreret, til en permanent afdeling, hvis permanente medlemmer ikke omfatter den tilsynsførende europæiske anklager. Med henblik på iværksættelse tildeles sagen tilfældigt til en permanent afdeling, der har et møde planlagt mellem tredje og femte dag efter registreringen af sagen.»

II. I artikel 39 får stk. 1 og 2 følgende ordlyd:

»1. Alle oplysninger, der registreres i henhold til artikel 38, stk. 1, i nærværende bestemmelser, skal kontrolleres af en europæisk delegeret anklager eller af den pågældende europæiske anklager med henblik på at vurdere, om der er begrundelse for at udøve EPPO's kompetence.

2. Efter meddelelsen fra sagsstyringssystemet i overensstemmelse med artikel 38, stk. 5, overdrager den europæiske anklager kontrollen til en europæisk delegeret anklager. Den europæiske anklager kan foretage kontrollen personligt i de situationer, der er omhandlet i forordningens artikel 28, stk. 4. Processen for overdragelse til verifikation fastsættes af den europæiske anklager, og den kan omfatte en regelbaseret henvisning, herunder for de tilfælde, hvor oplysningerne blev indhentet på eget initiativ af en europæisk delegeret anklager.»

III. I artikel 40 får stk. 3-7 følgende ordlyd:

»3. Verifikationen gennemføres ved hjælp af alle de informationskilder, der er til rådighed for EPPO, samt alle kilder, der er til rådighed for den pågældende europæiske anklager eller den pågældende europæiske delegerede anklager, i overensstemmelse med gældende national lovgivning, herunder de kilder, som ellers ville være til rådighed for den pågældende, hvis der blev handlet på nationalt plan. Den europæiske anklager eller den europæiske delegerede anklager kan gøre brug af EPPO's personale med henblik på verifikationen. EPPO kan, hvis det er relevant, konsultere og udveksle oplysninger med EU-institutioner, -organer, -kontorer eller -agenturer samt nationale myndigheder, med forbehold for beskyttelsen af integriteten af en mulig fremtidig strafferetlig efterforskning.

4. Den europæiske delegerede anklager eller i givet fald den europæiske anklager afslutter verifikationen vedrørende iværksættelse af en efterforskning mindst 2 dage før udløbet af den frist, der er fastsat i forordningens artikel 27, stk. 1. Verifikationen i forbindelse med iværksættelse af en efterforskning afsluttes senest 20 dage efter overdragelsen.

5. I tilfælde hvor verifikationsopgaven er overdraget til en europæisk delegeret anklager, skal den europæiske delegerede anklager, hvis denne ikke afslutter verifikationen af, hvorvidt der skal indledes en efterforskning inden for den fastsatte frist, eller han/hun oplyser, at vedkommende ikke er i stand til at gøre det inden for den fastsatte frist, underrette den europæiske anklager, og hvis det anses for passende, skal denne forlænge den tilgængelige tid eller udstede en passende instruks til den europæiske delegerede anklager.

6. Hvis det vedrører en afgørelse om iværksættelse, kan den europæiske delegerede anklager eller i givet fald den europæiske anklager anmode den europæiske chefanklager om at forlænge den frist, der er nødvendig for at vedtage en afgørelse om iværksættelse, med op til 5 dage.

7. Hvis den pågældende europæiske anklager eller europæiske delegerede anklager ikke træffer en afgørelse inden for tidsfristen, anses dette som en beslutning om ikke at iværksætte en sag, og artikel 42 finder anvendelse i overensstemmelse hermed.»

IV. I artikel 40 indsættes efter stk. 7 et nyt stykke 7a med følgende indhold:

»7a. Når verifikationen udføres af en europæisk anklager, overdrager den europæiske anklager, efter en foreløbig vurdering af oplysningerne med henblik på forordningens artikel 26, 27 og 28, stk. 4, som regel sagen inden for 24 timer til en europæisk delegeret anklager, der fortsætter i overensstemmelse med artikel 41 eller 42 i nærværende bestemmelser.

I de situationer, hvor den europæiske anklager mener, at betingelserne i forordningens artikel 28, stk. 4, er opfyldt, fortsætter vedkommende uden unødigt forsinkelse i henhold til artikel 52, stk. 1 og 2, i nærværende bestemmelser. I sådanne situationer skal vedkommende, hvis den europæiske anklager har fået godkendelse fra den kompetente permanente afdeling til selv at foretage efterforskningen, træffe en begrundet afgørelse om at iværksætte efterforskningen eller iværksætte sagen personligt og åbne en sag i henhold til artikel 41, stk. 1, i nærværende bestemmelser. Hvis godkendelsen ikke gives, tildeler den tilsynsførende europæiske anklager uden unødigt forsinkelse sagen til en europæisk delegeret anklager. «

V. I artikel 41 får stk. 1 følgende ordlyd:

»1. Hvis EPPO efter verifikationen beslutter at udøve sin kompetence ved at iværksætte en efterforskning eller en sag, oprettes der en sagsakt, og den tildeles et identifikationsnummer i fortegnelsen over sagsakterne (i det følgende benævnt »indekset«). Et permanent link til den tilknyttede registrering i henhold til artikel 38, stk. 1, oprettes automatisk af sagsstyringssystemet.«

VI. I artikel 41 får stk. 2, sidste underafsnit, følgende ordlyd:

»De kategorier af personoplysninger, der er omhandlet ovenfor i litra a), nr. x) til xv), skal kun anføres i indekset i det omfang, det er praktisk muligt, under hensyntagen til den operationelle interesse og de tilgængelige ressourcer. Henvisningen i indekset ajourføres under efterforskningen af en sag. Sagsstyringssystemet underretter regelmæssigt den pågældende europæiske anklager og europæiske delegerede anklager, hvis visse kategorier af oplysninger ikke er anført i indekset.«

VII. I artikel 41 får stk. 3 følgende ordlyd:

»3. Sagsstyringssystemet underretter den tilsynsførende europæiske anklager, den permanente afdeling og den europæiske chefanklager«.

VIII. I artikel 41 får stk. 4 følgende ordlyd:

»4. Hvis den europæiske delegerede anklager, der behandler sagen, eller den europæiske anklager, der udfører efterforskningen, i medfør af artikel 28, stk. 4, i forordningen er af den opfattelse, at det for at sikre efterforskningens integritet er nødvendigt midlertidigt at udsætte forpligtelsen til at underrette de myndigheder, der er omhandlet i forordningens artikel 25, stk. 5, artikel 26, stk. 2, og artikel 26, stk. 7, skal han/hun straks underrette den overvågende permanente afdeling. Sidstnævnte kan gøre indsigelse mod denne afgørelse og pålægge den europæiske delegerede anklager eller, hvor det er relevant, den europæiske anklager, der handler i medfør af artikel 28, stk. 4, i forordningen, straks at foretage den relevante underretning.«

IX. I artikel 42 får stk. 1 følgende ordlyd:

»1. Hvis den europæiske delegerede anklager efter verifikationen overvejer ikke at iværksætte en efterforskning eller en sag, skal den pågældende registrere årsagerne hertil i registret. Overvejelserne meddeles til den europæiske anklager, der har overdraget sagen, og gennemgangen af sagen overdrages til den kompetente permanente afdeling.«

X. I artikel 43 får stk. 1 og 2 følgende ordlyd:

»1. Uanset muligheden for omplacering i henhold til artikel 49 og med forbehold for artikel 28, stk. 4, i forordningen skal den europæiske delegerede anklager, der besluttede at iværksætte efterforskningen, også behandle den.

2. Hvis det er tilladt i henhold til national lovgivning, kan den europæiske anklager tildele en eller flere europæiske delegerede anklagere fra samme medlemsstat til at foretage efterforskningen sammen med den europæiske delegerede anklager, der behandler sagen. Den pågældende europæiske anklager kan selv foretage efterforskningen, hvis betingelserne i artikel 28, stk. 4, i forordningen er opfyldt.«

XI. Artikel 52 ændres og suppleres som følger:

»Artikel 52

Efterforskninger foretaget af en europæisk anklager

1. Hvis den pågældende europæiske anklager, efter at EPPO har registreret oplysninger i overensstemmelse med artikel 24 i forordningen, mener, at han/hun bør foretage efterforskningen personligt, skal han/hun anmode om godkendelse fra den permanente afdeling via sagsstyringssystemet, før der tages en begrundet afgørelse i overensstemmelse med forordningens artikel 28, stk. 4, første underafsnit, litra a), b) eller c).

2. Anmodningen, der henvises til i stk. 1, skal indeholde grundene til, at efterforskningen skal foretages af den tilsynsførende europæiske anklager, så den permanente afdeling kan vurdere, om betingelserne i artikel 28, stk. 4, i forordningen er opfyldt.
3. Den permanente afdeling kan anmode om yderligere oplysninger fra den pågældende europæiske anklager og, hvis der er blevet tildelt en europæisk delegeret anklager, fra den pågældende europæiske delegerede anklager, der behandler sagen.
4. Hvis godkendelsen gives af den permanente afdeling, registrerer den tilsynsførende europæiske anklager afgørelsen i sagsstyringssystemet, som underretter den eller de pågældende europæiske delegerede anklagere, hvis de tidligere er blevet tildelt. Afgørelsen meddeles ligeledes til de nationale myndigheder.
5. Hvis en europæisk anklager har truffet en afgørelse i henhold til forordningens artikel 28, stk. 4, litra a) eller b), inden en europæisk delegeret anklager blev tildelt, skal han/hun varetage alle den europæiske delegerede anklagers opgaver.
6. Når en europæisk anklager foretager en efterforskning personligt, finder artikel 44 tilsvarende anvendelse.«

Artikel 2

Ændring af afgørelse 015/2020 fra EPPO's kollegium om de permanente afdelinger

I artikel 4 får litra a) følgende ordlyd:

- »a når en sag registreres, tildeler EPPO's sagsstyringssystem vilkårligt sagen til en permanent afdeling, hvis permanente medlemmer ikke omfatter den tilsynsførende europæiske anklager. Med henblik på iværksættelse tildeles sagen straks en permanent afdeling, der har et møde planlagt mellem tredje og femte dag efter sagens registrering, og hvis permanente medlemmer ikke omfatter den tilsynsførende europæiske anklager.«

Artikel 3

Ikrafttræden og overgangsregler

1. Nærværende afgørelse træder i kraft på den tredivte dag efter Den Europæiske Anklagemyndigheds kollegiums (EPPO) vedtagelse af den.
2. Indtil den dato, hvor ændringerne, der er indført ved denne afgørelse, vil være fuldt integreret i sagsstyringssystemets tekniske funktioner, men senest tre måneder efter denne afgørelses ikrafttræden, kan tilfældig fordeling af sager til permanente afdelinger foretages manuelt ved lodtrækning.

Udfærdiget i Luxembourg, den 11. august 2021.

På kollegiets vegne
Danilo CECCARELLI
Europæisk vicechefanklager

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2021/C 439/06)

1. Den 22. oktober 2021 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Warburg Pincus LLC (»WP«, USA)
- Apax Partners LLP (»AP«, Det Forenede Kongerige)
- T-Mobile Netherlands Holding B.V. (»T-Mobile Netherlands«, Nederlandene), der i øjeblikket udelukkende kontrolleres af Deutsche Telekom AG.

WP og AP erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele T-Mobile Netherlands.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- WP: globalt privat kapitalselskab med hovedsæde i New York. Deres porteføljevirkksomheder er aktive i en række sektorer, herunder forbrugertjenester, energi, finansielle tjenesteydelser, sundhedspleje, industri- og erhvervstjenester, teknologi, medier og telekommunikation
- AP: udbud af investeringsrådgivning til private equity-fonde, der investerer i en række industrisektorer såsom teknologi- og telekommunikationssektoren, finansielle og industrielle tjenesteydelser inden for sundhedspleje, detailhandel og fritidsaktiviteter samt
- T-Mobile Netherlands: levering af faste og mobile telekommunikationstjenester til privat- og erhvervskunder samt engrosadgangstjenester i Nederlandene.

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 Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands

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:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Anmeldelse af en fusion**(Sag: M.10407 — AIP/ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 439/07)

1. Den 18. oktober 2021 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- American Industrial Partners Capital Fund VII, LP (USA), en investeringsfond, der forvaltes af American Industrial Partners (samlet benævnt »AIP«)
- Alvance Aluminium Dunkerque SAS og Alvance Aluminium Service SAS (samlet benævnt »Alvance Dunkerque Target Business«, Frankrig).

AIP erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Alvance Dunkerque Target Business. Fusionen gennemføres gennem opkøb af aktier.

Samme fusion blev allerede anmeldt til Kommissionen den 16. juli 2021 og den 26. juli 2021, men anmeldelserne blev efterfølgende trukket tilbage henholdsvis den 19. juli 2021 og den 27. august 2021.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- AIP er et private equity-selskab med fokus på opkøb og forbedring af industrivirksomheder.
- Alvance Dunkerque Target Business er producent af primær aluminium med et aluminiumssmelteværk i Loon-Plage nær Dunkerque (Frankrig).

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 Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til fusionen.

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

M.10407 — AIP/Alvance Dunkerque Target 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:

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2021/C 439/08)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Drăgășani«

PDO-RO-A0286-AM01

Meddelelsesdato: 9. august 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING**1. Medtagelse af en ny druesort som primær sort**

Den rumænske druesort Alutus er føjet til listen over godkendte sorter som primær sort.

Kapitel 4 i produktspecifikationen og punkt 5 og 7 i enhedsdokumentet er ændret som følge heraf.

Alutus er en rumænsk sort, der er skabt på forskningsstationen »Drăgășani Research Station for Viticulture and Vinification«, og dens anvendelse til vindyrkning giver det afgrænsede område bedre muligheder for at udnytte Drăgășaniområdets vindyrkningsmæssige særpræg i form af kvalitetsvine.

Forskningsstationen har skabt og overvåget udviklingen i sorten Alutus, som med de typiske betingelser i Drăgășaniområdet kan tilpasses tilstrækkeligt til at give BOB-kvalitet. Som en rumænsk sort, der føjes til de andre dyrkede sorter i dette område og giver gode resultater ved fremstilling af vine med højere kvalitet, bidrager Alutus til omdømmet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgășani« ved at diversificere udvalget og lade de værdifulde nationale sorters aromatiske kompleksitet komme til udtryk.

Områder med skeletjord er velegnede til sorten Alutus, som udnytter de særdeles gunstige jordbundsforhold til at producere druer, der giver fyldige, strukturerede og ekstraktive vine med kraftige aromaer af skovfrugter og svesker, en kraftig rød farve, en fyldig krop og en moderat skarphed.

2. Ændring af vinudbyttet for at afspejle dets forøgelse

Vinudbyttet er blevet sat op til højst 14 000 kg/ha, når druerne høstes ved fuld modenhed, og til højst 112 hl/ha for den fremstillede vins vedkommende.

Kapitel 5 og 6 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet er ændret som følge heraf.

Den ønskede ændring i vinproduktiviteten pr. hektar er nødvendig for området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgășani« som følge af de produktionsfremskridt, der er sket i de senere år, en stigning i produktionen af druer, som høstes ved fuld modenhed, og en senere høst, der skyldes ændringer i de nye vinmarkstrukturer, samt den biotiske faktor (klonstruktur og grundstamme) og den ønologiske faktor (brug af nye vinfremstillingsteknologier).

(¹) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

På grund af de omfattende omlægnings- og omstrukturingsprojekter i området er der sket en betydelig ændring i vinmarkernes tæthed. Mens de ryddede vinmarker tidligere havde en beplantningstæthed på mellem 2 800 og 3 200 planter pr. hektar, har nyetablerede plantager en beplantningstæthed på over 4 545 planter pr. hektar, og der er væsentlige stigninger i tætheden på unge vinmarker sammenlignet med tætheden på tidligere plantager, hvilket også har ført til væsentlige stigninger i drueproduktionen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Drăgășani

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Analytiske og organoleptiske kendetegn*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine/rosévine

De har friske blomsteragtige aromaer og en strågul farve med grøngule, svagt laksefarvede eller svagt rosa nuancer, aromaer af vanilje, modne druer, frisk smør, intens hyldeblomst, vinblomster, akacieblomster, honning og muskatnød. Hvad smagen angår, har disse vine en let smag af mandler. De er friske og har en fyldig krop og en lang eftersmag. Langt størstedelen af hvidvinene anses for at være lette vine med et højt syreindhold. De har en syrlig, livlig og frugttagtig smag med personlighed og balance og meget ofte en aroma af godt moden frugt.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,00
Minimalt totalt syreindhold:	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

2. *Analytiske og organoleptiske kendetegn*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvine

Smag — robust tanninstruktur, kompleks, græsagtig smag, aromaer af skovfrugter, solbær og ribs og krydderier samt aromaer af modne skovfrugter, svesker og bitre kirsebær.

Farven er mørk rubinrød, moderat intens rubinrød, granatrød, intens, klar og kraftig.

Smag — fløjsagtige vine med et velintegreret syreindhold og en lang, afbalanceret og rund eftersmag.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	15,00
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,00
Minimalt totalt syreindhold:	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

5. **Vinfremstillingsmetoder**5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Det er forbudt at søde vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgășani«.

2. Egenskaber og dyrkningspraksis

Dyrkningspraksis

På nyetablerede vinmarker er beplantningstætheden mellem 4 132 og 5 500 planter pr. hektar. På andre vinmarker er den godkendte beplantningstæthed: mindst 3 200 planter pr. hektar.

Afgrødesystemet er ubeskyttet eller delvist beskyttet. Der beskæres med det anbefalede Guyotbeskæringssystem med enkelt eller bilateral cordonbeskæring og regelmæssig udskiftning. Det anvendte beskæringssystem er langt eller blandet med et udbytte på 9-13 klaser/mp.

Afgrøderne gødes med kemiske gødningsstoffer i moderate doser i overensstemmelse med jordbundens fysisk-kemiske egenskaber (agrokemisk kortlægning) ved at bevare et optimalt forhold mellem N, P og K, hvilket spiller en vigtig rolle i dannelsen af de forskellige afgrødekomponenter (sukker, syreindhold, antocyaninpigmenter og aromaer).

5.2. *Maksimal udbytter*

1. Crămposie selecționată høstet ved fuld modenhed

14 000 kg druer pr. hektar

2. Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris og Chardonnay høstet ved fuld modenhed

12 000 kg druer pr. hektar

3. Tămăioasă românească, Muscat Ottonel og Negru de Drăgășani høstet ved fuld modenhed

12 000 kg druer pr. hektar

4. Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră og Alutus høstet ved fuld modenhed

10 000 kg druer pr. hektar

5. Crămposie selecționată høstet ved fuld modenhed

112 hl pr. hektar

6. Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot Gris og Chardonnay høstet ved fuld modenhed

96 hl pr. hektar

7. Tămăioasă românească, Muscat Ottonel og Negru de Drăgășani høstet ved fuld modenhed

96 hl pr. hektar

8. Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră og Alutus høstet ved fuld modenhed

75 hl pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Distriktet Vâlcea:

- kommunen Drăgășani — lokaliteterne Drăgășani, Zărneni, Zlătărei og Valea Caselor
- kommunen Ștefănești — landsbyerne Dobrușa, Condoiești, Șerbănești og Ștefănești
- kommunen Șutești — landsbyerne Racu, Izvoarașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili og Boroșești
- kommunen Prundeni — landsbyerne Prundeni, Călina og Zăvideni
- kommunen Orlești — landsbyerne Orlești, Silea, Scaioși og Procopoia
- kommunen Crețeni — landsbyerne Crețeni, Mrenești, Streminoasa og Izvoru
- kommunen Gușoeni — landsbyerne Gușoeni, Măgureni, Spârteni, Gușoianca og Burdălești
- kommunen Lungești — landsbyerne Lungești, Carcadiești, Fumureni og Stănești-Lunca.

Distriktet Olt:

- kommunen Cârlogani — landsbyerne Cârlogani og Cepar
- kommunen Strejești — landsbyerne Strejeștii de Sus og Colibași
- kommunen Pleșoiu — landsbyen Schitu din Deal.

Følgende navne på enkelte vinmarker kan tilføjes til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse DRĂGĂȘANI: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPĂRLENI.

7. Primær(e) druesort(er)

Alutus N

Burgund Mare N — Grosser Burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N — Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B — Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crămpoșie selecționată B

Fetească neagră N — Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B — Königliche Mädchentraube, Königsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N — Bigney rouge

Muscat Ottonel B — Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Pinot Gris G — Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N — Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner, Morillon Noir

Riesling italian B — Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B — Sauvignon Verde

Syrah N — Shiraz, Petit Syrah

Tămâioasă românească B — Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

8. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytning til det afgrænsede område

Vindyrkningsarealet Drăgășani går fra Subcarpații Getici i nord til Campia Romana i syd og sydøst og ligger mellem 44°30' og 44°55' i nord og 23°55' og 24°15' i øst. Vinmarkerne strækker sig over en længde på ca. 50 km mellem kommunerne Strejești i syd og Ionești i nord, og bredden varierer fra øst til vest over en afstand på ca. 30 km.

Administration — vinmarkerne er beliggende i distrikterne Vâlcea og Olt.

Terrænet er kendetegnet ved bakketoppe mellem floder med stejle skrån timer, der løber parallelt med floden Olt og vender fra nord til syd. Højden på de bakker, hvor vinmarkerne ligger, stiger fra syd (Oporelu 193 m) til nord (Scundu 463 m), hvilket medfører forskellige eksponeringer, der er gunstige for vindyrkning.

Litologi — grundfjeldet består generelt af skiftevis ler, mergelsten og tertiært sand på skrån timerne og bakkernes højderygge og silt med forskellig tekstur i lavlandet omkring Olt.

Jordbund — jordbunden på platformen er kendetegnet ved tilstedeværelsen af hvide luvisoler, planosoler og brun luvisolisk (podzolisk) jord. Der er dannet brun illuvial lerjord på de smalle og veldrænede øvre skrån timer og terrasser. Der er brun og eu-mezobasisk jord og regosoler på skrån timerne. Rødbrun jord kan ses på terrasserne på den sydlige del af vindyrkningsarealet.

Det dominerende hydrografiske system er floden Olt, som er den største vandopsamler, der modtager den overskydende nedbør fra bakkerne i de dale, der adskiller dem.

Klimaet er et tempereret fastlandsklima med kolde vintre og varme somre, men med mere moderate østeuropæiske yderpunkter og en vis indflydelse fra Middelhavet. Den årlige gennemsnitstemperatur (11,3 °C), den moderate nedbør (642 mm om året) og solskinstimerne i vækstsæsonen (1520 timer) skaber klimaforhold, der er gunstige for vindyrkning, og som har direkte indflydelse på høstens kvalitet. Vine fra de enkelte vinmarker Deal Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești og Gușoeni kan kendes på den ekstraordinære kvalitet af de aromatiske vine, der fremstilles af sorterne Tămâioasă românească og Sauvignon. Der er også bemærkelsesværdige rødvine fremstillet af sorten Pinot Noir.

Den dominerende jordbund, som består af luvisoler og brun luvisolisk jord, muliggør og fremmer sammen med de termiske forhold dyrkningen af hvidvinsorter, navnlig Sauvignon, Crămposie selecționată, Tămâioasă românească og rødvinssorterne Negru de Drăgășani, Novac og Pinot Noir.

Alle jordbunds- og klimaforholdene er gunstige for vindyrkning og for fremstillingen af særlige kvalitetsvine med de egenskaber, der er karakteristiske for Drăgășaniområdet. Produktionen af druer ved hjælp af kombinationer og vinifera/grundstammer, som har en passende placering i overensstemmelse med jordens »formål«, kan give bemærkelsesværdige resultater, når det gælder fremstilling af vine med kontrolleret oprindelsesbetegnelse.

Jordbunden på vinmarkerne, som ligger i en højde på over 400 m, er brun og rødbrun skovjord og i nogen grad podzolisk jord. Den er rig på kalk og beliggende på alluvialt grus.

Vindyrkningsarealet Drăgășani har dybe rødder til fortiden, eftersom det stammer fra den dakisk-gotiske periode for ca. 2 000 år siden. Ifølge legenden er sorten »Braghină« opkaldt efter Burebistas datter, og sorten »Gordan« er opkaldt efter en modig dacisk kriger, hvis død dengang var omstridt, fordi han i den kamp, hvor han mistede livet, også havde drukket adskillige glas vin.

Der findes dokumenter om vine fra Drăgășani, der går tilbage til det 16. og 17. århundrede, hvor Michael den Tapre regerede. Han gav en lang række donationer til de klostre, der ejede vinmarkerne.

Før phylloxeraudbruddet var de primære sorter i Drăgășani sorterne Crâmpoșie, Braghină og Gordan, hvorefter Tămăioasă românească blev tilføjet. De gamle vine fra Drăgășani havde ikke et særlig højt alkoholindhold (ca. 10 % vol.), og de var velkendte for den friskhed fra kuldioxid, som er typisk for vine med en ufuldstændig gæring, samt en let bagt smag.

Disse vine blev fremstillet af druer, der blev høstet sent efter en lang og let gæring ved lave temperaturer, og de bevarede deres syreindhold indtil det tidlige forår.

Vindyrkningsarealet Drăgășani er ikke et levn fra fortiden. De nye sorter og de nye dyrknings- og vinfremstillingsteknologier betyder nemlig, at det også i dag har et glimrende omdømme.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Betingelser for afsætningen

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

I mærkningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Drăgășani« skal vintypen være angivet ud fra sukkerindholdet (tør, halvtør, halvsød eller sød).

Link til produktspecifikationen

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes.pdf

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

(2021/C 439/09)

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

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

»Raschera«

EU-nr.: PDO-IT-0023-AM02 – 23. september 2020

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP
Via Mondovì Piazza 1/d
12080 Vicoforte (CN)
ITALIEN
E-mail: info@raschera.com

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP [konsortiet til beskyttelse af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera«] er sammensat af producenter af »Raschera«-ost og er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug.

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: ændring af definitionen af produkttypen »di Alpeggio« [»fra alpegræsgange«], tilpasning af punktet om tilknytning til ændringen vedrørende osteløbe.

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).

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

— Ændringer af artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet

Følgende ordlyd er føjet til beskrivelsen af ostemassen:

»undertiden med fine naturlige årer nær skorpen«.

Selv om denne egenskab kun er til stede i nogle tilfælde, er det et typisk træk ved produktet, som forbrugerne sætter stor pris på, da det anses for at være et tegn på kvalitet. Det har dog ofte medført, at kontrolorganet har anset osten for ikke at være i overensstemmelse med varespecifikationen. Derfor er det blevet besluttet udtrykkeligt at medtage denne egenskab i beskrivelsen af ostemassen.

Geografisk område

— Ændring af artikel 3 i varespecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet

Kommunen Villafranca Piemonte i provinsen Torino er blevet tilføjet.

Der er historiske grunde til at medtage kommunen Villafranca Piemonte. Med sin geografiske placering grænser denne kommune op til næsten alle kommuner i provinsen Cuneo. Denne tilstødende karakter har altid betydet, at produktionsbetingelserne er de samme som i det geografiske område for »Raschera«.

Produktionsmetode

— Ændring af artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet — osteløbets type

Nuværende version:

»Mælken koaguleres ved en temperatur på mellem ca. 27 °C og 36 °C med osteløbe af animalsk oprindelse.«

Ny version:

»Mælken koaguleres ved en temperatur på mellem 27 °C og 38 °C.

Hvis der anvendes osteløbe af animalsk oprindelse, skal den indeholde mindst 80 % chymosin.

Det er tilladt at anvende ikkeanimalske koaguleringsmidler.«

Koaguleringstemperaturen sættes op, fordi de aktuelle ostefremstillingsteknikker, såsom tilsætning af starterkulturer, kræver højere temperaturer, hvis de skal virke bedst muligt.

Ændringen af osteløbets egenskaber forklares med, at mange års erfaring har vist producenterne, at brug af osteløbe med mindst 80 % chymosin giver ost med en højere kvalitet, og at denne kvalitet bevares længere end hos ost fremstillet med osteløbe, der har et lavere indhold af chymosin.

Desuden er muligheden for at anvende ikkeanimalsk osteløbe blevet medtaget for at efterkomme forbrugernes efterspørgsel efter denne type produkt.

— Ændring af artikel 5 i varespecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet (etaper af produktionen, som skal finde sted i området) — saltningsmetoder

Nuværende version:

»Osten tørsaltes. Dette sker som regel i to omgange, og den kan forud herfor have været i saltlage.«

Ny version:

»Osten saltes i saltlage og/eller tørsaltes.«

Denne ændring bygger på en undersøgelse, hvor man har analyseret resultaterne af forskning udført ved at foretage saltning i henhold til den nuværende varespecifikation og saltning i saltlage. Undersøgelsen viser, at »Raschera« fremstillet med de to forskellige saltningsmetoder har samme egenskaber. Det er således blevet besluttet, at producenterne frit skal kunne vælge, hvilken type saltning de vil foretage.

— Ændring af artikel 5 i varespecifikationen — modning af »Raschera«

Denne ændring giver producenterne mulighed for at anvende ordlyden »Oltre quattro mesi« [»over fire måneder«] på etiketten.

Følgende tekst er således blevet tilføjet:

»Ost, der er modnet i mindst 120 dage, kan være påført ordlyden »Oltre quattro mesi« [»over fire måneder«] på en strimmel, der kan sættes på papiretiketten.

Denne ordlyd gør det muligt at identificere »Raschera«, der er modnet i over fire måneder, mere tydeligt og gør osten umiddelbart genkendelig for forbrugerne.

Andet

— Ændring af artikel 3 i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet — definition af »Raschera d'Alpeggio«

Denne ændring ændrer ikke produktionsområdet, men bringer i stedet produkttypen »di Alpeggio« i overensstemmelse med regionen Piemontes regler.

Nuværende version:

»Produktions- og modningsområdet omfatter hele provinsen Cuneo. Runde eller firkantede »Raschera«-oste fremstillet (af mælk med samme oprindelse) og modnet i en højde på mindst 900 m over havets overflade i kommunerne Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (kun Valcasottoområdet), Magliano Alpi (kun den del, der grænser op til kommunen Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent og Roccaforte Mondovì, modnet på et hvilket som helst sted i disse kommuners administrative område og fremstillet af mælk med samme oprindelse, kan være påført ordlyden »di Alpeggio«.

Ny version:

»Mælkeproduktions-, ostefremstillings- og modningsområdet for ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera« omfatter hele provinsen Cuneo og kommunen Villafranca Piemonte i provinsen Torino. Runde eller firkantede oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera« fremstilles og modnes kun i følgende kommuner: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (kun Valcasottoområdet), Magliano Alpi (kun den del, der grænser op til kommunen Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent og Roccaforte Mondovì. For denne type »Raschera« er områderne i førnævnte kommuner i en højde på mindst 900 m over havets overflade de eneste steder, hvor mælken må stamme fra, og hvor osten må modnes. Betegnelsen »Raschera d'Alpeggio« anvendes for ost, der fremstilles ved at forarbejde mælk fra græssende dyr i den periode, hvor de overflyttes til alpegræssangene, nemlig mellem 1. juni og 15. oktober. Ud over græsningen kan dyrenes foder suppleres med højst 10 % af det tørstof, der indtages dagligt. Hvis der er tale om bjergbesætninger, som ikke overflyttes, er »Raschera d'Alpeggio« ost, der fremstilles ved at forarbejde mælk fra græssende dyr på arealer, som ligger i en højde på mindst 900 m over havets overflade, og som udelukkende er beliggende i førnævnte kommuner, i overensstemmelse med ovennævnte krav til perioden og foderet.«

For at undgå forvirring blandt forbrugerne har regionen Piemonte angivet betingelserne for at bruge ordlyden »di Alpeggio« på etiketten. Som følge heraf har producenterne af »Raschera« bragt deres varespecifikation i overensstemmelse med disse regler.

— Ændring af artikel 6 i varespecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet

Med denne ændring bringes sætningen om osteløbe i overensstemmelse med den ændrede regel for osteløbe.

Nuværende ordlyd:

»... anvendelse af flydende animalsk osteløbe ...«

Ny version:

»... den høje kvalitet af den osteløbe og de koaguleringsmidler, der anvendes ...«

Denne ændring sikrer, at oplysningerne om tilknytningen er i overensstemmelse med den ønskede ændring vedrørende den type osteløbe, der kan anvendes.

Desuden er der, når der i beskrivelsen henvises til tilknytningen til provinsen Cuneo, tilføjet en henvisning til kommunen Villafranca Piemonte i provinsen Torino.

Denne kommune er føjet til det afgrænsede geografiske område for at gøre tilknytningen sammenhængende.

ENHEDSDOKUMENT

»Raschera«

EU-nr.: PDO-IT-0023-AM02 – 23. september 2020

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Raschera«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.3. — Oste

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

»Raschera« er en fuldfed eller mellemfed presset ost fremstillet af komælk (der kan være varmebehandlet), hvor der evt. er tilføjet små mængder fåre- og/eller gedemælk, og som undertiden er delvist skummet ved hjælp af overfladeskumning og evt. tilsat mælkesyrebakterier og/eller naturlige starterkulturer. Den anvendes som bordost og har følgende egenskaber:

Form: cylindrisk eller firkantet med glatte flader.

Mål:

— rund »Raschera«: 30-40 cm i diameter med en lettere konveks kant på 6-9 cm

— firkantet »Raschera«: længden på alle sider er 28-40 cm, højden på den ulige kant er 7-15 cm.

Vægt:

— rund »Raschera«: 5-9 kg

— firkantet »Raschera«: 6-10 kg.

Ostemassens farve: hvid eller elfenbensfarvet.

Skorpe: tynd, grå og/eller rødlig, nogle gange med et gulligt islæt, elastisk, glat og ensartet. Der kan opstå røde pletter ved ostens kanter, som bliver kraftigere i løbet af modningen. Skorpen er ikke beregnet til konsum.

Ostemassens konsistens: overvejende fast og elastisk med meget små, spredte og uregelmæssige huller, undertiden med fine naturlige årer nær skorpen.

Smag: mild, delikat og med en særlig aroma. Smagen bliver moderat stærk og fyldig med alderen.

Fedtindhold i tørstof: mindst 32 %.

Mål og vægt svarer til ostens værdier efter minimumsmodningsperioden.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foderet til kvæg og, hvis relevant, til får og/eller geder skal hovedsagelig bestå af frisk grøntfoder eller ensilage eller af høfoder fra græsenge, græsarealer eller græsmarker eller hø fra enge med blandede græsarter, og størstedelen af dette foder skal stamme fra det afgrænsede geografiske område.

Hvis der anvendes osteløbe af animalsk oprindelse, skal den indeholde mindst 80 % chymosin. Det er tilladt at anvende ikkeanimalske koaguleringsmidler.

Betegnelsen »Raschera d'Alpeggio« anvendes for ost, der fremstilles ved at forarbejde mælk fra græssende dyr i den periode, hvor de overflyttes til alpegræssangene, nemlig mellem 1. juni og 15. oktober. Ud over græsningen kan dyrenes foder suppleres med højst 10 % af det tørstof, der indtages dagligt. Hvis der er tale om bjergbesætninger, som ikke overflyttes, er »Raschera d'Alpeggio« ost, der fremstilles ved at forarbejde mælk fra græssende dyr på arealer, som ligger i en højde på mindst 900 m over havets overflade, og som udelukkende er beliggende i førnævnte kommuner, i overensstemmelse med ovennævnte krav til perioden og foderet.

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

De malkebesætninger, hvis mælk forarbejdes til »Raschera«, skal befinde sig inden for det afgrænsede geografiske område.

Det samme gælder for produktion og forarbejdning af mælken.

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, som betegnelsen henviser til*

Overensstemmelsesmærket består af en papiretiket (25 cm i diameter for den runde ost og 25 cm langt for den firkantede ost på en grøn baggrund for den normale produktion og på en gul baggrund for ost med betegnelsen »d'Alpeggio« [»fra alpegræssange«]) og et brændemærke, der ved markedsføringen placeres midt på en af fladerne. Produktet må kun markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera«, når det er mærket i overensstemmelse med ovenstående.

Papiretiketten kan påsættes med fødevarerlim.

Logoet for ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera« er en stiliseret form af bogstavet »R«. Når der er tale om »Raschera d'Alpeggio«, står der et »a« inden i det stiliserede »R«.

Logoerne er gengivet på messingplader, der anvendes til brændemærkningen. En integreret og vigtig del af disse logoer er det trecifrede identifikationsnummer for mejeri- eller modningsfaciliteten. Det er placeret under bogstavet »R« eller under det »R«, der anvendes for »d'Alpeggio«-ost. Logoet (uden identifikationsnummeret) står ligeledes på papiretiketterne og skal være medtaget i henvisningen til markedsføringstilladelsen for ost, der sælges portionsudskåret.



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

Mælkeproduktions-, ostefremstillings- og modningsområdet for ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera« omfatter hele provinsen Cuneo og kommunen Villafranca Piemonte i provinsen Torino.

Runde eller firkantede oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Raschera« fremstilles og modnes kun i følgende kommuner: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Gressano (kun Valcasottoområdet), Magliano Alpi (kun den del, der grænser op til kommunen Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent og Roccaforte Mondovì. For denne type »Raschera« er områderne i førnævnte kommuner i en højde på mindst 900 m over havets overflade de eneste steder, hvor mælken må stamme fra, og hvor osten må modnes.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Græsengene i de maritime alper har et forholdsvis regnfuldt klima på grund af den geografiske placering mellem Det Liguriske Hav og Posletten. Som følge heraf, og fordi det nærliggende hav gør temperaturerne mærkbart mildere, har området en meget rig vegetation, og med de mange forskellige græsarter (over 100 endemiske arter) er disse græsenge af stor botanisk interesse. Disse græsarters rigdom og forskelligartethed betyder, at mælken fra dyr, der har græsset på de pågældende enge, får en helt særlig smag og aroma, som man udelukkende finder her. Det bakkede område ved foden af bjergene og den tilstødende Cuneoslette er ligeledes påvirket af det maritime klima, som sammen med jordbundsforholdene på den alluviale slette gør jorden løs og naturligt meget frugtbar, hvilket gør det

muligt at dyrke godt og næringsrigt græs og hø. Som det er typisk for Middelhavsområdet, skinner solen meget, og sammen med de mere kontinentale temperaturintervaller, der bliver mildere i kraft af førnævnte påvirkning fra havet, medfører dette, at den ensilage og det korn, der gives som foder til besætningerne, får en meget høj næringsværdi, hvilket gør mælkeproduktionen fremragende til ostefremstilling. Provinsen Cuneo har altid været kendetegnet ved disse særlige klima- og jordbundsforhold, bjerghyrdernes og ostemagernes mangeårige ostefremstillingsekspertise i de mange små og mellemstore mejerier, der er spredt ud over Cuneosletten, og de velinformerede forbrugeres efterspørgsel efter traditionelle produkter såsom »Raschera«-ost. De særlige kendetegn ved »Raschera«-osten er den tynde og elastiske grå eller grågullige skorpe, der undertiden kan få en rødlig farve på grund af visse skimmelsvampe, hvilket især gør sig gældende for ost af »d'Alpeggio«-typen, ostemassens konsistens, som overvejende er fast og elastisk med meget små, spredte og uregelmæssige huller, samt smagen, som er mild, delikat og med en særlig aroma (med noter af bjerggræsarter i »d'Alpeggio«-typen), og som bliver moderat stærk og fyldig med alderen. Sidst, men ikke mindst, er der også ostens firkantede form, som er mere almindelig end den runde variant (der udgør under 3 % af den samlede produktion), og som gør osten umiddelbart genkendelig for forbrugerne.

Ostens særlige kendetegn skyldes den høje kvalitet af mælken, der udelukkende indsamles i provinsen Cuneo og kommunen Villafranca Piemonte i provinsen Torino, de lokale forarbejdningsteknikker og modningen i naturlige grotter eller i klimatiserede rum, som til fulde genskaber de naturlige grotters fugt- og temperaturforhold og derfor har væsentlig indflydelse på slutproduktets kvalitet.

Ostens smag er et resultat af mælkens høje kvalitet. De mange forskellige græstyper, som dyrene spiser, kommer således til udtryk i den mælk, der anvendes til fremstillingen af »Raschera«, og nogle af disse græsarter er endemiske for lokalområdet.

De elementer, der kan tilskrives forarbejdningsmetoderne, er knyttet til de menneskelige faktorer i området, nemlig anvendelsen af osteløbe af høj kvalitet, som de lokale producenter traditionelt har anvendt til mælkens koagulering, og ostemagernes mangeårige færdigheder med hensyn til at forarbejde og bryde ostemassen. Ostemassen forarbejdes således omhyggeligt for at sikre, at den nedbrydes til granuler, der er på størrelse med majs-kerner. Når denne etape udføres korrekt, bidrager den til, at der opstår en elastisk konsistens og små huller i ostemassen under modningen.

Modningen finder sted i naturlige grotter eller i klimatiserede rum, hvor de naturlige grotters fugt- og temperaturforhold til fulde er genskabt. Disse forhold har en betydelig indvirkning på udviklingen af skimmelsvampe i skorpen og på selve skorpenes tykkelse og elasticitet.

»Raschera«-ost har i mere end et århundrede været et traditionelt mejeriprodukt fra græsengene omkring Mondovì. Med tiden blev produktionen udbredt til den tilstødende Cuneoslette, eftersom flere besætninger blev flyttet til sletten om vinteren for at spise det hø, der blev dyrket her. Som følge af denne tradition har folk, navnlig i landområderne, altid kaldt en ost af meget høj kvalitet for en »raschera«.

Alt dette har betydet, at »Raschera«-ost er efterspurgt på markedet hele året rundt og er blevet populær hos forbrugerne ikke blot i Piemonte, men i hele Norditalien.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

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

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA