

Den Europæiske Unions Tidende

C 186



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

26. juni 2012

Informationsnummer

Indhold

Side

IV Oplysninger

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

Rådet

2012/C 186/01	Bekendtgørelse til de personer, grupper og enheder, der er optaget på den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 2580/2001 om specifikke restriktive foranstaltninger mod visse personer og enheder med henblik på at bekæmpe terrorisme (jf. bilaget til Rådets forordning (EU) nr. 542/2012)	1
2012/C 186/02	Bekendtgørelse til de personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/486/FUSP som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse 2012/334/FUSP og i Rådets forordning (EU) nr. 753/2011 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Afghanistan	3
2012/C 186/03	Bekendtgørelse til de personer og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/782/FUSP som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse 2012/335/FUSP og i Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 544/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien	5

Europa-Kommissionen

2012/C 186/04	Euroens vekselkurs	6
---------------	--------------------------	---

DA

Pris:
3 EUR

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2012/C 186/05	Forslagsindkaldelse som led i arbejdsprogrammet under det fælles program ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	--	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

Europa-Kommissionen

2012/C 186/06	Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger	8
---------------	--	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2012/C 186/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6570 — UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	10

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 186/09	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	11
2012/C 186/10	Offentliggørelse af en ændringsanmodning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	18



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

Bekendtgørelse til de personer, grupper og enheder, der er optaget på den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 2580/2001 om specifikke restriktive foranstaltninger mod visse personer og enheder med henblik på at bekæmpe terrorisme

(jf. bilaget til Rådets forordning (EU) nr. 542/2012)

(2012/C 186/01)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, grupper og enheder, der er medtaget på listen i Rådets forordning (EU) nr. 542/2012 ⁽¹⁾.

Rådet for Den Europæiske Union har fastslået, at begrundelsen for at optage de personer, grupper og enheder, der forekommer på ovennævnte liste over personer, grupper og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets forordning (EF) nr. 2580/2001 af 27. december 2001 om specifikke restriktive foranstaltninger mod visse personer og enheder med henblik på at bekæmpe terrorisme ⁽²⁾, fortsat er gyldig. Rådet har derfor besluttet at bibeholde disse personer, grupper og enheder på listen.

Ifølge forordning (EF) nr. 2580/2001 indefrysес alle midler, andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer, der tilhører de berørte personer, grupper og enheder, og der må hverken direkte eller indirekte stilles pengemidler, andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer til rådighed for dem.

Disse personer, grupper og enheder gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, der er anført i bilaget til forordningen, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne midler i forbindelse med essentielle behov eller specifikke betalinger i overensstemmelse med artikel 5, stk. 2, i denne forordning. Der findes en ajourført liste over disse kompetente myndigheder på følgende websted:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

De berørte personer, grupper og enheder kan fremsende en anmodning om at få Rådets begrundelse for, at de bibeholdes på ovennævnte liste (medmindre begrundelsen allerede er blevet meddelt dem), til følgende adresse:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 165 af 26.6.2012, s. 12.

⁽²⁾ EFT L 344 af 28.12.2001, s. 70.

De berørte personer, grupper og enheder kan til enhver tid fremsende en anmodning, sammen med den fornødne dokumentation, til Rådet om, at afgørelsen om at optage og bibeholde dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse, til ovennævnte adresse. Anmodninger vil blive behandlet, når de er modtaget. I den forbindelse gøres de berørte personer, grupper og enheder opmærksom på Rådets regelmæssige revision af listen, jf. artikel 1, stk. 6, i fælles holdning 2001/931/FUSP. For at anmodninger kan behandles under den kommende revision, bør de fremsendes senest den 27. august 2012.

Der gøres tillige opmærksom på, at de berørte personer, grupper og enheder har mulighed for at indbringe Rådets forordning for Den Europæiske Unions Ret, jf. artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

Bekendtgørelse til de personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/486/FUSP som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse 2012/334/FUSP og i Rådets forordning (EU) nr. 753/2011 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Afghanistan

(2012/C 186/02)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, der er anført i bilaget til Rådets afgørelse 2011/486/FUSP som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse 2012/334/FUSP ⁽¹⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EU) nr. 753/2011 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2012 ⁽²⁾ om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Afghanistan.

FN's Sikkerhedsråd har vedtaget resolution 1988 (2011) om indførelse af restriktive foranstaltninger over for personer og enheder udpeget før dagen for vedtagelsen af resolutionen som værende Taleban samt andre personer, grupper, virksomheder og enheder, der er knyttet til dem, jf. del A (»personer knyttet til Taleban«) og del B (»enheder og andre grupper samt virksomheder knyttet til Taleban«) på den konsoliderede liste fra den komité, der er nedsat ved resolution 1267 (1999) og 1333 (2000), samt andre personer, grupper, virksomheder og enheder, der er knyttet til Taleban.

Den 18. maj og den 1. juni 2012 ajourførte komitéen nedsat ved punkt 30 i FN's Sikkerhedsråds resolution 1988 (2011) listen over personer, grupper, virksomheder og enheder, der er omfattet af restriktive foranstaltninger.

De berørte personer kan til enhver tid til den FN-komité, der er nedsat i henhold til punkt 30 i UNSCR 1988 (2011), med tilhørende dokumentation indgive en anmodning om, at afgørelsen om at opføre dem på FN's liste tages op til fornyet overvejelse. Anmodningen stiles til følgende adresse:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Yderligere oplysninger: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

I forlængelse af FN's beslutning har Rådet for Den Europæiske Union besluttet, at de personer, der er udpeget af FN, skal opføres på listerne over personer, grupper, virksomheder og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i afgørelse 2011/486/FUSP og i forordning (EU) nr. 753/2011. Begrundelsen for opførelsen af de berørte personer på listen gives i de relevante afsnit i bilaget til Rådets afgørelse og i bilag I til Rådets forordning.

De berørte personer gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er anført i bilag II til forordning (EU) nr. 753/2011, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne pengemidler i forbindelse med basale behov eller specifikke betalinger (jf. artikel 5 i forordningen).

De berørte personer kan med den fornødne dokumentation på følgende adresse rette en anmodning til Rådet om, at beslutningen om at optage dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD K — Koordination
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 165 af 26.6.2012, s. 75.

⁽²⁾ EUT L 165 af 26.6.2012, s. 15.

De berørte personer gøres ligeledes opmærksom på muligheden for at indbringe Rådets afgørelse for Den Europæiske Unions Ret på de betingelser, der er fastsat i artikel 275, stk. 2, og artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

Bekendtgørelse til de personer og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/782/FUSP som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse 2012/335/FUSP og i Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 544/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien

(2012/C 186/03)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer og enheder, der er anført i bilag I til Rådets afgørelse 2011/782/FUSP som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse 2012/335/FUSP ⁽¹⁾ og i bilag II til Rådets forordning (EU) nr. 36/2012 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 544/2012 ⁽²⁾ om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien.

Rådet for Den Europæiske Union har besluttet, at de personer og enheder, der er anført i ovennævnte bilag, skal opføres på listen over personer og enheder, som er omfattet af de restriktive foranstaltninger i afgørelse 2011/782/FUSP og i forordning (EU) nr. 36/2012 om restriktive foranstaltninger på baggrund af situationen i Syrien. Begrundelsen for opførelsen af disse personer og enheder på listen findes i de relevante afsnit i disse bilag.

De berørte personer og enheder gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er anført i bilag III til forordning (EU) nr. 36/2012, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne pengemidler i forbindelse med basale behov eller specifikke betalinger (jf. artikel 16 i forordningen).

De berørte personer og enheder kan til Rådet indgive en anmodning med tilhørende dokumentation om, at afgørelsen om at opføre dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse, til følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
DG C Koordinationsafdelingen
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Der gøres ligeledes opmærksom på, at de berørte personer og enheder har mulighed for at indbringe Rådets afgørelse for Den Europæiske Unions Ret på de betingelser, der er fastsat i artikel 275, stk. 2, og artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

⁽¹⁾ EUT L 165 af 26.6.2012, s. 80.

⁽²⁾ EUT L 165 af 26.6.2012, s. 20.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

25. juni 2012

(2012/C 186/04)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2488	AUD	australske dollar	1,2480
JPY	japanske yen	99,57	CAD	canadiske dollar	1,2861
DKK	danske kroner	7,4335	HKD	hongkongske dollar	9,6908
GBP	pund sterling	0,80285	NZD	newzealandske dollar	1,5881
SEK	svenske kroner	8,8165	SGD	singaporeanske dollar	1,6023
CHF	schweiziske franc	1,2008	KRW	sydkoreanske won	1 451,66
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,5618
NOK	norske kroner	7,4980	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9465
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5330
CZK	tjekkiske koruna	25,813	IDR	indonesiske rupiah	11 836,60
HUF	ungarske forint	287,53	MYR	malaysiske ringgit	3,9903
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,256
LVL	lettiske lats	0,6964	RUB	russiske rubler	41,4700
PLN	polske zloty	4,2548	THB	thailandske bath	39,824
RON	rumænske leu	4,4678	BRL	brasilianske real	2,5932
TRY	tyrkiske lira	2,2703	MXN	mexicanske pesos	17,3833
			INR	indiske rupee	71,2000

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

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Forslagsindkaldelse som led i arbejdsprogrammet under det fælles program ENIAC Joint Undertaking*(2012/C 186/05)*

Det meddeles herved, at der iværksættes en forslagsindkaldelse som led i arbejdsprogrammet ENIAC Joint Undertaking.

Forslagsindkaldelsen har følgende betegnelse: **ENIAC-2012-2**

Nærmere oplysninger om forslagsindkaldelsen, herunder om frist og budget, findes på følgende websted:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES
HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger

(2012/C 186/06)

1. Kommissionen skal meddele, at medmindre der indledes en fornyet undersøgelse efter følgende procedure, udløber nedennævnte antidumpingforanstaltninger på den i tabellen angivne dato, jf. artikel 11, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 1225/2009 af 30. november 2009 ⁽¹⁾ om beskyttelse mod dumping-import fra lande, der ikke er medlemmer af Det Europæiske Fællesskab.

2. Procedure

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse. Anmodningen skal indeholde tilstrækkelige beviser for, at foranstaltningernes udløb sandsynligvis vil medføre, at der fortsat eller igen vil finde dumping sted med deraf følgende skade.

Skulle Kommissionen beslutte at foretage en fornyet undersøgelse af de pågældende foranstaltninger, vil importørerne, eksportørerne, repræsentanterne for eksportlandet og EU-producenterne få lejlighed til at uddybe, afvise eller fremsætte bemærkninger til oplysningerne i anmodningen om en fornyet undersøgelse.

3. Tidsfrist

EU-producenterne kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse på ovennævnte grundlag til Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Handel (Kontor H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles, Belgium ⁽²⁾, på et hvilket som helst tidspunkt efter denne meddelelses offentliggørelse, men senest tre måneder før den i nedenstående tabel angivne dato.

4. Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1225/2009.

Vare	Oprindelses- eller eksport-land(e)	Foranstaltninger	Referencer	Udløbsdato ⁽¹⁾
Ferrosilicium	Folkerepublikken Kina, Egypten, Kasakhstan og Rusland	Anti-dumpingtold	Rådets forordning (EF) nr. 172/2008 (EUT L 55 af 28.2.2008, s. 6), ændret ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 1297/2009 (EUT L 351 af 30.12.2009, s. 1)	1.3.2013

⁽¹⁾ Foranstaltningen udløber ved midnat på den i denne kolonne angivne dato.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.6570 — UPS/TNT Express)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 186/07)

1. Den 15. juni 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved United Parcel Service Inc. (»UPS« — Amerikas Forenede Stater) erhverver enekontrol over TNT Express N.V. (»TNT Express« — Nederlandene) gennem offentligt købstilbud efter nederlandsk lovgivning, jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - UPS: global udbyder af specialiserede transport- og logistiktjenester. UPS er aktiv inden for kurer-tjenester for små pakker, luftfragt, spedition og kontraktlogistik
 - TNT Express: aktiv i den globale logistiksektor og yder kurer-tjenester for små pakker, godstransport til lands og i luften, spedition og kontraktlogistik.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.
4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6570 — UPS/TNT Express sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)****(2012/C 186/08)**

1. Den 19. juni 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Platinum Equity LLC («Platinum» — USA) gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol over Caterpillar Logistics Services LLC («CLS» — USA), der hidtil har været kontrolleret af Caterpillar Inc. («Caterpillar» — USA), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Platinum er et investeringsselskab (private equity) med speciale i erhvervelse og drift af virksomheder, der leverer tjenester og løsninger til kunder inden for en lang række forretningsområder, herunder informationsteknologi, telekommunikation, transport og logistik, tjenester vedrørende metaller, fremstillingsvirksomhed og distribution
- CLS udbyder tjenester inden for kontraktlogistik
- Caterpillar er det øverste moderselskab i en international koncern med aktiviteter på mange forskellige områder, bl.a. levering af maskiner, motorer og finansielle produkter. Selskabet fremstiller og sælger motorer og maskiner til mange forskellige anvendelsesformål.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-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 til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («EF-Fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 («Meddelelsen om en forenklet procedure»).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 186/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ« (KOPANISTI)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- ☐ Produktets betegnelse
- ☐ Varebeskrivelse
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☐ Krav i de nationale bestemmelser
- ☐ Andet (anfør nærmere)

2. Type ændring(er):

- ☐ Ændring af enhedsdokument eller resumé
- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- ☐ Ændring af varespecifikationen, der ikke medfører nogen ændring af enhedsdokumentet [artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- ☐ Midlertidig ændring af varespecifikationen som følge af de offentlige myndigheders vedtagelse af obligatoriske sundhedsforanstaltninger eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Produktionsmetode:

Den metode, der anvendes til fremstilling af »Κοπανιστή«, når den fremstilles i deciderede mejerier, er blevet forbedret og afviger lidt fra den, der blev anvendt ved familiebaseret fremstilling: forbedring af fremstillingen, forbedring af kvaliteten, udnyttelse af de råvarer, der er tilgængelige på de enkelte øer, og nedbringelse af omkostningerne.

Den ansøgende sammenslutning, der producerer »Κοπανιστή« i sit mejeri, ansøger om ændring af metoden til fremstilling af produktet på følgende punkter:

- a) at ostemassen efter adskillelse kan afdryppe i poser, der ikke udelukkende er fremstillet af lærred, men også af et andet egnet materiale, og at den efterfølgende presses for at fjerne væsken. Lærredsposerne er upraktiske at anvende. Desuden er det en vanskelig og langvarig proces at rengøre dem, så de kan genanvendes. Derimod er syntetiske poser fremstillet i et materiale, der er egnet til fødevarer, en moderne teknologisk forbedring, og
- b) at man ligeledes i fasen med tilføjelse af salt til den afdryppede ostemasse kan tilsætte højst 15% fersk smør for at forbedre »Κοπανιστή«'s konsistens, smag og aroma, en praksis, der generelt anvendes ved den familiebaserede ostefremstilling i produktionsområdet. Dette smør fremstilles af fløde, der opnås ved skumning af mælk fra Kykladerne, som anvendes til fremstilling af andre oste i regionen. Desuden stammer mælken fra de samme malkedyr, som opdrættes på de samme vilkår og fodres på samme måde og i det samme afgrænsede område, som udgøres af Kykladerne.

For forbrugerne skal en god »Κοπανιστή« have en cremet konsistens, en pikant, lidt kraftig og pebret smag og en behagelig aroma. Det friske smør er en idéel ingrediens til at give »Κοπανιστή« disse tre egenskaber og mærkbart forbedre dens kvalitet. Når indholdet af fedtstoffer i produktet stiger, forbedres den cremede konsistens og aromaen, og den pikante og pebrede smag blødgøres.

3.2. Mærkning:

For at levere en fuldstændig information til forbrugeren skal de obligatoriske oplysninger ligeledes nævne den/de mælketype(r), der anvendes til fremstilling af »Κοπανιστή«, og en eventuel tilsætning af smør.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ« (KOPANISTI)

EF-Nr: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Κοπανιστή« (Kopanisti)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grækenland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Klasse 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt (1):

»Κοπανιστή« er en saltet ost med en cremet konsistens og en krydret smag, som fremstilles på traditionel vis på basis af ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af disse.

Dens primære kendetegn er:

- Maksimalt vandindhold: 56 %
- Minimalt fedtindhold i tørstoffet: 43 %
- Konsistens: blød ost med en cremet konsistens
- Skorpe: ingen
- Konsistens: blød, cremet
- Farve: gullig til grålig

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Kvaliteten af »Κοπανιστή« hænger direkte sammen med den type mælk, den er fremstillet af. Jo rigere mælken er på faste stoffer, desto bedre er den producerede »Κοπανιστή«. De dyreracer, der traditionelt opdrættes i regionen Kykladerne, og de særlige klimatiske og geografiske forhold muliggør produktion af mælk af denne kvalitet.

For at kunne bruges i fremstillingen af "Κοπανιστή", skal mælken:

- stamme fra det geografiske område Kykladerne
- være fra køer, får, geder eller en blanding af disse
- stamme fra kø-, fåre- eller gederacer, der traditionelt opdrættes i denne region, som de er tilpasset til, og hvis foder generelt er baseret på den lokale vegetation
- være sødmælk
- stamme fra malkning foretaget mindst 10 dage efter fødsel.
- Det er forbudt at udsætte den mælk, der anvendes til ostefremstilling, for følgende behandling: koncentrering, tilføjelse af mælkepulver eller -koncentrat, tilføjelse af mælkeproteiner, tilføjelse af kaseinsalte eller farvestoffer, konserveringsmidler eller antibiotika
- Det er tilladt at tilsætte højst 15 % fersk smør til den afdryppede masse, der efter modning bliver til "Κοπανιστή". Dette smør skal være fremstillet på basis af fløde, der også stammer fra skumning af mælk fra regionen Kykladerne, og som ligeledes anvendes til fremstilling af andre oste.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Dyrene græsser hovedsageligt på relativt sparsomt bevoksede græsningsmarker, hvis vegetation dog er meget varieret. Diversiteten af endemiske plantearter her er faktisk enestående.

På grund af Kykladernes geografiske beliggenhed og de klimatiske forhold, der hersker her, har øerne en meget udpræget regnsæson (fra oktober til april) og en tør sæson (fra maj til september).

Fra maj til september tørrer vegetationen på græsningsmarkerne helt ud. Derfor fodres dyrene i denne periode med den tørrede lokale vegetation, men også med foder baseret på korn eller planter af ærteblomstfamilien (vikke, kløver, lucerne osv.), der høstes på marker beliggende i det indre af det afgrænsede geografiske område. Da det foder, der produceres der, ikke er tilstrækkeligt, suppleres foderrationen fra maj til september (begrænset mælkeproduktion) imidlertid med foder fra andre regioner (op til 40 %) som f.eks. korn, der er rigt på stivelse, klid og halm.

3.5. Specifikke produktionsetaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Alle etaper i produktionen og behandlingen af mælk og modningen af slutproduktet finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

De emballager, der anvendes til emballering af »Κοπανιστή«, skal obligatorisk være forsynet med følgende oplysninger:

- »Κοπανιστή« (Kopanisti)
- Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)
- Ost
- Den/de type/typer mælk, der anvendes til fremstilling af »Κοπανιστή«, og eventuelt angivelsen: "tilsat smør".
- Hvis der anvendes rå mælk (ikke pasteuriseret) til fremstilling af »Κοπανιστή«, skal oplysningerne på pakken ligeledes omfatte den særlige oplysning fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen (bilag II, afsnit IX, kapitel IV, i forordning (EF) nr. 853/2004)
- producentens — emballeringsvirksomhedens navn og hovedsæde
- indholdets vægt
- fremstillingsdatoen
- følgende kontroloplysninger:
 - de to første bogstaver i oprindelsesbetegnelsen: KO
 - emballagens serienummer (f.eks.: KO1650-20/12/94).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område, hvor der produceres »Κοπανιστή«, svarer til den region, der afgrænses af de administrative grænser for den regionale enhed Kykladerne i Grækenland, der består af 24 beboede øer og over 100 ubeboede øer og klippeskær og er beliggende i den sydlige del af Det Ægæiske Hav.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

a) Jordbund

Produktionsområdet for »Κοπανιστή« svarer til øgruppen Kykladerne, der består af mere end 124 beboede og ubeboede øer og klippeskær og har et samlet areal på 2 768 kvadratkilometer.

Undergrunden på Kykladerne består af magmatiske, vulkanske og metamorfe bjergarter. Grænsningsmarkerne dækker over 55 % af Kykladernes samlede areal.

b) Klima

Klimaet på Kykladerne, der er beliggende mellem årlige isotermer på 18° og 19°, er tempereret til maritimt med en ringe årlig nedbør. Generelt er Kykladerne en relativt tør region, som er blandt de mest vindomsuste i landet. Somrene er kølige på grund af Meltemi-vindene.

Den gennemsnitlige årlige relative luftfugtighed, den gennemsnitlige årlige temperatur, antallet af regndage og solskinstimer om året på forskellige steder i Kykladerne, hvor »Κοπανιστή« fremstilles, kan skematiseres således:

Meteorologisk station	Årlig gennemsnitlig relativ luftfugtighed (%)	Årlig gennemsnitlig temperatur (°C)	Antal regndage	Antal solskinstimer
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Forsvarsministeriet, 1978)

c) Vegetation

Med hensyn til vegetationen på Kykladerne kan nævnes:

- Endemiske arter: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Délös), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Kratbevokset kalkplateau: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* osv.
- Træbevoksning i maki: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygia*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* osv.
- Flora ved kysterne:
- Klippefyldte strande og strandenge: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* osv.
- Sandstrande: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glauclium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum* osv. (Polunin, 1980).

Dyrearter og -racer, hvorfra mælken og fløden til fremstilling af »κοπανιστή« stammer

De særlige geofysiske og klimatiske forhold i Grækenland har været nøglefaktorerne i udviklingen af opdræt af får og geder. De vigtigste kendetegn ved denne form for opdræt kan sammenfattes således: det ekstensive produktionssystem dominans, små bedrifter og udviklingen af robuste ko- og fåreracer, som kan tilpasse sig de vanskelige vilkår i landet, men ikke har nogen stor mælkeproduktion. Denne evne til tilpasning til de naturlige forhold og udnyttelsen af græsmarker dækket af en yderst varieret vegetation, hvis diversitet med hensyn til endemiske plantearter er enestående, har medført, at den producerede mælk har en særlig rig kemisk sammensætning og enestående organoleptiske egenskaber. Mælkens kvalitet, men også producenterens erfaring har gjort det muligt at fremstille en hel række enestående oste, hvoriblandt »Κοπανιστή« indtager en velrenommeret plads.

De får, der opdrættes i Grækenland, og specifikt på Kykladerne, har i vid udstrækning en fælles genetisk oprindelse, men de har forskellige karakteristika afhængigt af de særlige forhold i den region, hvor de opdrættes. Det er små dyr, der er tilpasset de barske geofysiske og klimatiske forhold i landet, og som har en lav mælkeproduktion: 80-120 kilo om året, men mælken er af enestående kvalitet. Denne sidste egenskab skyldes for en stor del produktionsmetoden og diversiteten i vegetationen i det græske landskab. De græske får er for størstedelens vedkommende af Zackel-racen (*Ovis Aries* L.). Ud over de naturligt hjemmehørende fåreracer opdrættes der også får af udenlandske racer eller krydsninger mellem disse og det naturligt hjemmehørende får. Men det skal bemærkes, at sammensætningen af deres mælk ikke er så kvalitativ (Chatziminaoglou & co, 1985).

Hvad angår gederne stammer en stor del af dem — omkring 80 % — fra lokale racer, mens omkring 14 % er forædlede dyr, der er blevet krydset med forskellige udenlandske racer, og omkring 6 % er af racen Zaanen. Den lokale ged kan frembyde forskelle med hensyn til pelsens farve og egenskaberne ved det uforædlede dyr som f.eks.: lille størrelse, begrænset kuldstørrelse, lav mælkeproduktion og en robust bygning. Den årlige mælkeproduktion ligger på mellem 50 og 100 kg for dyr i bjergområderne og mellem 120 og 150 kg for dyr i sletteområderne. I bjergområder, kuperet terræn og i ømråder opdrættes geder næsten altid som fritgående. I lavlandsområderne, hvor de forædlede eller udenlandske racer opdrættes, holdes gederne enten på stald eller halvt på stald halvt som fritgående. (Chatziminaoglou & co, 1985).

Med hensyn til køerne er de fremherskende racer på Kykladerne Holstein-Frieser, Swich og den lokale race Tzia (landbrugsdirektoratet på Kykladerne, 1993).

5.2. Produktets egenart:

De vigtigste kendetegn ved »Κοπανιστή« er dens høje saltindhold, dens særprægede pikante og pebrede smag, dens cremede konsistens og dens rige aroma.

Dens særprægede pikante og pebrede smag skyldes den hurtige og omfattende proteolyse og lipolyse, der finder sted under modningen. Modningen af osten foregår på en enestående måde. Den afdryppede og saltede ostemasse, eventuelt tilsat fersk smør, anbringes i en beholder med stor overflade, som anbringes på et køligt sted ved en relativt høj luftfugtighed, hvor den står uden at blive rørt, indtil den fremkommer et tæt lag skimmel på overfladen. Dernæst æltes ostemassen, således at skimmelen fordeles ensartet i osten, som dernæst igen anbringes i en beholder med stor overflade. Denne behandling foregår 2-4 gange, indtil osten er moden, en proces, der normalt varer 30-40 dage.

For at fremskynde og til en vis grad kontrollere modningen af »Κοπανιστή« blandes den friske og syrlige ostemasse ofte med gammel »Κοπανιστή« af god kvalitet, den såkaldte »moder«, i et forhold på op til 10% af vægten.

Den omfattende mikrobiologiske aktivitet, der er resultatet af håndtering under ostens modning, tilfører den mikrobiologiske enzymer, som igangsætter en hurtig og omfattende proteolyse og lipolyse, en proces, der ikke blot resulterer i en hurtig modning, men også i »Κοπανιστή«'s pikante smag og rige aroma.

»Κοπανιστή«'s cremede konsistens er et resultat af såvel den mikrobiologiske floras enzymaktivitet, der udvikler sig i modningsfasen, som dens høje vandindhold, der gør, at den skal klassificeres som en blød ost. Den cremede konsistens opnås endnu lettere, når der under fremstillingen tilsættes fersk smør. Desuden blev denne praksis — dvs. tilsætning af fersk smør til ostemassen — generelt anvendt, da osten blev fremstillet i hjemmene, i det mindste på Tinos.

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

De vigtigste egenskaber, der skaber en naturlig forbindelse mellem »Κοπανιστή«'s kvalitet og særlige egenskaber og det geografiske område, hvor den fremstilles, kan sammenfattes således:

- »Κοπανιστή«'s rige smag hænger sammen med den særligt rige kemiske sammensætning af den mælk, der anvendes, og som produceres af dyr af naturligt forekommende racer med en lav mælkeproduktion (mellem 80 og 120 kg om året), en robust bygning og tilpasset de barske geofysiske og klimatiske forhold på Kykladerne (ringe nedbør, mange solskinstimer, kraftige vinde osv.).
- »Κοπανιστή«'s rige aroma hænger navnlig sammen med forekomsten af mange endemiske og aromatiske planter, der vokser på græsningsmarkerne i det indre af det afgrænsede område, og som opdrætterne bruger som foder til deres dyr, idet de udnytter deres erfaringer.
- »Κοπανιστή«'s kraftige pikante og pebrede smag skyldes den hurtige og omfattende proteolyse og lipolyse, der finder sted som følge af den intense mikrobiologiske aktivitet i modningsfasen.
- Produktets konstante kvalitet sikres ved at blande den friske ostemasse med gammel »Κοπανιστή« af god kvalitet i et forhold på op til 10% af vægten.
- Fremstillingssmetoden for »Κοπανιστή« er udviklet på grundlag af producenterne langvarige erfaringer samt en optimal udnyttelse af råvarerne og de klimatiske forhold på Kykladerne. Afdrypningen af ostemassen for at nå det ønskede vandindhold og den efterfølgende blanding af den afdryppede ostemasse med salt, så denne fordeler sig ensartet i ostemassen, og der skabes vilkår, som muliggør en kontrolleret mikrobiologisk aktivitet, spiller en afgørende rolle i denne proces. Den kraftige mikrobiologiske flora, der udvikler sig helt naturligt på ostens overflade, blandes på en ensartet måde i hele massen ved hjælp af forskellige former for håndtering under modningen. Ostemassen får på denne måde tilført mikrobiologiske enzymer, der muliggør en hurtig og omfattende proteolyse og lipolyse, fænomener, der er ansvarlige for »Κοπανιστή«'s hurtige modning, pikante smag, cremede konsistens og rige aroma.

»Κοπανιστή« er en traditionel, velkendt ost. Fremstillingen af den er udviklet i Grækenland og navnlig på øerne i Kykladerne, hvor den er blevet fremstillet uafbrudt i meget lang tid.

Henvisningerne til udviklingen af ostefremstilling i Grækenland går helt tilbage til antikken. På dette tidspunkt betragtede grækerne mælk som en hellig fødevare, fordi Zeus fik mælk fra geden Amalthea. Ifølge den græske mytologi gav Olympens guder ostefremstillingen som en dyrebar gave til menneskene. Tyro, datter af Salmoneus og Alcide, var kendt »... for sin hvide og bløde krop« (Diodore de Sicile). Endvidere fortæller Homer i Odysseen (I, 218-250), at kyklopen Polyphemos fremstillede ost (Sidéris, 1982).

Forfatteren Markakis Zalonis, læge og filosof fra Tinos, skrev i sin bog »Rejse til Tinos, en af øerne i øgruppen«, der udkom på fransk i 1809 i Paris og blev udgivet igen af sammenslutningen »Tinos-safranens venner« i 1998 i græsk oversættelse, i kapitlet »Produkter fra Tinos«: »... Tinos producerer ... De fremstiller bløde oste og meget lidt olie« og dernæst i kapitlet »Tinos' indbyggers kost«: »... De fødevarer, som Tinos' indbyggers tre hovedmåltider består af, stammer hovedsageligt fra charcuteri. Hertil kommer æg, frisk ost og en blød ost, der er stærkere og mere krydret end Roquefort eller Saint Jérôme, samt en salt ost fra Peloponnes ...«. Zalonis nævner her klart osten »Κοπανιστή« fra Tinos, som han endog finder kraftigere og mere krydret end gammel Roquefort!

I forbindelse med konkurrencerne i 1859 og 1870 nævnes de priser, der blev tildelt de forskellige udstillede produkter. I ostekategorien kan man således læse, at osten »Κοπανιστή« fra Syros fik en pris.

Med henvisning til fremstillingsmetoden for »Κοπανιστή« skriver M. Liambey (1899) på følgende karakteristiske måde: »... denne ost har en særpræget og krydret smag og betragtes på grund af disse egenskaber som en appetitvækker ... som en luksusfødevare, der sælges til en ret høj pris«.

Desuden beskrives »Κοπανιστή« indgående i Dimitriadis' (1900), Tzouliadis' (1936), og Zyggouris' (1952, 1956) værker.

Endelig beskriver forfatterne V. K. Veinoglou og E. Anifantakis »Κοπανιστή« i kapitlet om »Specialoste« i deres værk »Mejeriteknologi — del II«, der udkom på forlaget Karaberopoulos (1980). De skriver desuden heri, at »... de mest velkendte typer »Κοπανιστή« er dem, der kommer fra Mykonos og Tinos ...«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>

Offentliggørelse af en ændringsanmodning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 186/10)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»KALAMATA« (KALAMATA)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Varebeskrivelse
- ☒ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☐ Krav i nationale bestemmelser
- ☐ Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- ☐ Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- ☐ Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- ☐ Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Varebeskrivelse:

I denne ansøgning beskrives den producerede olivenolie mere detaljeret end i den oprindelige ansøgning om registrering. Der er blevet opstillet højere kvalitetsstandarder, således at betegnelsen udelukkende anvendes for olivenolie af bedste kvalitet i området.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.2. Geografisk område:

Det geografiske område, hvor olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Καλαμάτα — Kalamata« fremstilles, dækker Messinia afgrænset ved de administrative grænser, en regional enhed i regionen Peloponnes. Området omfatter således alle de områder, hvor der dyrkes oliventræer eller fremstilles »Kalamata«-olivenolie. Det skal bemærkes, at de forskellige dyrkede oliventræssorter, dyrkningsmetoderne, olivenforarbejdningsmetoderne, olivenproduktionens historie og sæder og skikke samt de pedoklimatiske forhold er identiske i alle regioner i Messinia, hvor der dyrkes oliventræer. Ekstra jomfruolie fremstillet i resten af Messinia uden for det gamle Kalamatadistrikt afviger således ikke fra olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Καλαμάτα — Kalamata«, hverken med hensyn til naturlige eller kemiske egenskaber eller organoleptiske egenskaber.

De organoleptiske analyser af prøver af ekstra jomfruolie fra Messiniaregionen foretaget på det kemiske laboratorium, ministeriet for udvikling, generalsekretariat for forbrug, der er blevet godkendt af Det Internationale Olivenråd, viser, at olivenolier fra hele Messiniaregionen er identiske i organoleptisk henseende. I gruppen af olivenolier fra det eksisterende BOB-område er medianen for egenskaben frugtagtig $M_f = 3,4$ og medianen for mangler $M_d = 0$. I gruppen af olivenolier fra det øvrige Messinia er medianen for egenskaben frugtagtig $M_f = 3,9$ og medianen for mangler $M_d = 0$. I gruppen af olivenolier fra det eksisterende BOB-område er medianen for egenskaben bitter $M_b = 2,37$ og medianen for egenskaben skarp $M_p = 3,33$. I gruppen af olivenolier fra det øvrige Messinia er medianen for egenskaben bitter $M_b = 2,51$ og medianen for egenskaben skarp $M_p = 3,21$.

De organoleptiske analyser foretaget på det kemiske laboratorium, ministeriet for udvikling, generalsekretariat for forbrug, i perioden 2000-2010 viser, at al »Kalamata«-olivenolie fremstillet i Messiniaregionen har samme egenskaber, hvilket fremgår af nedenstående tabel:

	Middelværdi i det afgrænsede geografiske område	Middelværdi i resten af Messiniaregionen
Syreindhold	0,49	0,49
Peroxidtal	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Steroler i alt	1 310	1 267
Palmitinsyre (%)	11,82	11,75
Palmitoleinsyre (%)	0,86	0,86
Stearinsyre (%)	2,78	2,61
Oliesyre (%)	75,63	76,79
Linolsyre (%)	7,07	6,1

I lyset af ovenstående skal der defineres et nyt geografisk område i fuld overensstemmelse med varespecifikationen i denne ansøgning.

3.3. Produktionsmetode:

For så vidt angår produktionsmetoden tilføjes her anvendelsen af mekaniske midler (maskiner til nedbankning) til høst af oliven, når terrænforholdene tillader det. Anvendelsen af maskiner til nedbankning indebærer en række fordele, der har til formål at forbedre kvaliteten af den høstede oliven og naturligvis af den fremstillede olie.

Anvendelsen af maskiner til nedbankning har navnlig følgende fordele i forhold til manuel nedslåning:

- reduktion af høstomkostningerne og af høstperioden, således at olivenfrugterne ikke udvikler sig i høstperioden.
- forøgelse af oliventræernes udbytte som følge af direkte plukning af olivenfrugterne og direkte beskæring af oliventræerne
- eksemplarisk plukning uden beskadigelse af grene og frugter.

Under behandlingen af olivenfrugterne i møllen må blandingstemperaturen under blandingen af olivenpastaen desuden normalt ikke overstige 27 °C for at sikre olivenoliens kvalitet og bevare dens flygtige egenskaber, dens farve og dens antioxidante karakter.

Ved mærkningen af standardiserede olivenolier er det således muligt at bruge den fakultative angivelse »koldekstraktion« defineret i handelsnormerne for olivenolie i forordning (EF) nr. 1019/2002.

3.4. Tilknytning:

»Kalamata«-olivenolien er direkte knyttet til hele Messiniaregionens historie, tradition og kultur og er hovedaktiviteten for indbyggerne om vinteren. Olivendyrkning og fremstilling af olivenolie er et ældgammelt erhverv i Messinia, hvilket de historiske kilder og de jævnlige arkæologiske udgravninger vidner om. Olivenolien er og har altid været af afgørende økonomisk og social betydning for indbyggernes udvikling og velstand.

De pedoklimatiske forhold i det gamle Kalamatadistrikt karakteriserer hele Messiniaregionen og er homogene: skrånende og bakket terræn, moderat årlig nedbørsmængde (ca. 750-800 mm), mild vinter, lang og varm sommer, lange solskinsperioder, middel vindstyrke, bakket terræn (giver gode lysforhold og god lufttilførsel i olivenlundene), let kalkrig jord med en neutral eller basisk pH-værdi og passende koncentrationer af bl.a. fosfor, kalium, bor. Det geografiske område er desuden homogent, for så vidt angår anvendte olivendyrknings- forarbejdningsmetoder. Al »Kalamata«-olivenolie fremstillet i Messiniaregionen og i det gamle Kalamatadistrikt har de samme særlige kvalitetskendetegn: dyb farve, behagelig smag, naturligt klar og rig på aromastoffer, syreindhold relativt lavere end den tilladte øvre grænse, specifik fedtsyreprofil, middelfrugtig med en aroma af grøn frugt, let bitter og let til middel skarp.

De faktorer, der er bestemmende for råvarens særlige egenskaber, og således for den fremstillede »Kalamata«-olivenolie, er:

- kombinationen af regionens fremragende klima (bl.a. lange solskinsperioder, passende nedbørsmængder)
- mild vinter og lang, varm og tør sommer
- middel vindstyrke og det bakkede terræn i regionen samt olivenproducenternes beskæring af træerne i en kurveformet krone. På grund af det bakkede terræn i Messinia er det ikke altid muligt at høste frugten mekanisk eller at mekanisere dyrkningen, og i disse tilfælde anvendes de traditionelle dyrkningsmetoder (beskæring, fræsning, plukning)
- let kalkrig jord med en neutral eller basisk pH-værdi
- passende koncentrationer af bl.a. fosfor, magnesium, mangan og bor

- den begrænsede parcelstørrelse gør det muligt for olivenproducenterne i Messinia at pleje deres træer og producere en olivenolie af høj kvalitet, som de har fokus på hele året
- den omhyggelige procedure for plukning af olivenfrugterne, når de har nået en passende modenhed, og de udmærkede forarbejdningsforhold. Et homogent geografisk område mellem Taigetos og Det Ioniske Hav med et særligt mikroklima, der giver »Kalamata«-olivenolien fra Messinia de samme særlige karakteristiske egenskaber.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ΚΑΛΑΜΑΤΑ« (KALAMATA)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Καλαμάτα« (Kalamata)

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Grækenland

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

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, m.m.)

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

Ekstra jomfruolie fremstillet af olivensorterne »Koronéiki« og »Mastoidis«. Olivenolie med oprindelsesbetegnelse »Kalamata« fremstilles hovedsageligt af olivensorten »Koronéiki« med højst 5 % oliven af sorten »Mastoidis«. Den har følgende karakteristika:

Det samlede syreindhold udtrykt i gram oliesyre må ikke overstige 0,50 g pr. 100 g olie.

De konstante værdier for indikatorerne for tilstedeværelse af forskellige typer oxyderede stoffer i olivenolien skal være følgende under emballeringen af olivenolien:

K₂₃₂: højst 2,20

K₂₇₀: højst 0,20

Peroxidtal: ≤ 14 MeqO₂/kg

Steroler i alt: > 1 100 mg/kg

Indhold af frie fedtsyrer (%):

Oliesyre: 70-80

Linolsyre: 4,0-11,0

Stearinsyre: 2,0-4,0

Palmitoleinsyre: 0,6-1,2

Palmitinsyre: 10,0-15,0

Organoleptiske egenskaber:

Beskrivelse	Median
Oliens frugtagtige smag	3-5
Egenskaben bitter	2-3
Egenskaben skarp	2-4
Mangler	0

Olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« er middelfrugtig med en aroma af grøn frugt, let bitter og let til middel skarp.

Farve: grøn til grøngul.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

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

Dyrkningen, fremstillingen og presningen med henblik på fremstilling af ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« bør udelukkende finde sted i det geografiske produktionsområde, der er afgrænset i punkt 4. Produktionen af olivenolie og den første lagring finder sted i enheder beliggende i det afgrænsede geografiske område, som overholder alle regler på nationalt plan og på EU-plan for produktion af fødevarer og råder over korrosionsbestandigt mekanisk udstyr og korrosionsbestandige tanke til lagring af olivenolien.

Høst, transport og lagring af oliven

De fleste steder høstes olivenfrugterne ved nedslåning med hånd eller stok samt med mekaniske midler (maskiner til nedbankning), når frugten ændrer farve fra grøn til gulgrøn, og indtil den er blevet ca. 50 % sortagtig, fra udgangen af oktober og i en periode på omkring seks måneder alt efter vejrforholdene, og der spændes altid net ud ved oliventræernes fod. De modne olivenfrugter, der falder til jorden, må under ingen omstændigheder indsamles og forarbejdes i møllerne.

Olivenfrugterne transporteres til møllerne i hullede frugtkasser af hård plastik eller i sække i 100 % naturmaterialer med en kapacitet på 30-50 kg. Transporten til møllerne og presningen skal finde sted inden for 24 timer og under de bedst mulige lagringsforhold (lagring uden lyseksponering på paller, hvor luften kan cirkulere, og hvor frugterne ikke er direkte eksponeret for solen), således at frugterne ikke udvikler sig. Olivenfrugterne skal opbevares et køligt sted indtil presningen. Ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« fremstilles inden for højst 24 timer fra høst af olivenfrugterne til produktion af olivenolien. Det er forbudt at opbevare olivenfrugterne i olivenlunde, hvor de udsættes for forskellige naturbetingede og mikrobiologiske farer.

Forarbejdning af oliven

Olivenfrugterne forarbejdes i klassiske møller eller centrifuger med en garanteret temperatur på under 27 °C under blandingen af olivenpastaen og i alle andre forarbejdningsfaser. Ved møllen adskilles frugten fra blade og grene, vaskes og ledes til møllen. Derefter blandes olivenpastaen og den udvundne olie i 20-30 minutter, enten ved presning eller ved centrifugering, og der tilsættes lidt vand, hvis olien ikke har et tilstrækkeligt indhold af vegetabiliske væsker.

Møllerne skal være placeret i Messinia.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

Olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« skal lagres i korrossionsbestandige tanke i passende lagerområder ved en temperatur på højst 24 °C. Den første lagring kan ske i selve møllerne, hvor olien produceres.

Transporten af olien mellem møllerne og pakkeriernes lagerområder sker udelukkende i særlige omhyggeligt rensede korrossionsbestandige tanke.

Olivenolien kan emballeres i det afgrænsede geografiske område eller uden for dette område, hvis der er en pålidelig ordning med eftersporning, og olivenolien mærkes korrekt.

Ved engroshandel er det tilladt at transportere olivenolien i korrossionsbestandige tanke, der forsegles straks efter påfyldning, mærkes korrekt og omfattes af en pålidelig ordning med eftersporning. Med hensyn til færdigpakninger er det tilladt at benytte alle former for pakninger, der højst må rumme 5 l, og som opfylder standarderne i den græske lovgivning og EU-lovgivningen.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen af produktet omfatter en kode, der består af tal og bogstaver, som angiver etikettens ordrenummer og de to sidste tal i produktionsåret, og angives på følgende måde:

KA/etikettens ordrenummer/de to sidste tal i produktionsåret.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Olivenolien »Kalamata« fremstilles inden for de administrative grænser for den regionale enhed Messinia i regionen Peloponnes, afgrænset mod nord af Nédafloden og bjergene i Arkadien, mod øst af Taigetos-bjerget, mod syd af Messiniabugten og mod øst af Det Ioniske Hav.

Olivenlundene dyrkes på arealer på omkring 100 000 ha.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det afgrænsede geografiske område er beliggende i det sydvestlige hjørne i regionen Peloponnes og dækker et areal på 2 991 km². Den østlige del af Messinia er domineret af bjergkæden Taigetos, den naturlige grænse med departementet Lakonia. Bjergkæden Taigetos er 115 km lang, og det højeste niveau ligger 2 400 m over havets overflade, og bjergkæden skaber således et mikroklima i regionen. Den største og den mest frugtbare slette er Messiniasletten, efterfulgt af andre, mindre sletter, som f.eks. Kiparissia, Gargaliana, Pylos, Methoni, Koroni, Longa og Petalidi.

Klima- og jordforholdene i det afgrænsede geografiske område er særlig gunstige for dyrkning af oliventræer, og de indgreb, der foretages under dyrkningen, begrænser sig til indgreb, der er helt nødvendige for oliventræernes normale udvikling. Mikroklimaet i regionen er et tempereret middelhavsklima (xeroterisk – tempereret) til subtropisk. Vintrene er milde, og somrene er lange og varme. Den kolde sæson strækker sig fra november til april, og den varme sæson fra maj til oktober. Den årlige nedbørsmængde er omkring 750-800 mm/år, og den største nedbørsmængde falder om vinteren (omkring 330 mm regn). Om efteråret er nedbørsmængden omkring 250 mm regn og 146 mm om foråret og endelig omkring 23 mm om sommeren. Den tørreste måned er juli (5,2 mm), og den vådeste måned er november (138,2 mm).

Den årlige gennemsnitlige relative luftfugtighed er 67,7 %, og den tørreste måned er juli (58 %) og den fugtigste november (74 %).

Med hensyn til den gennemsnitlige månedstemperatur i løbet af året er temperaturen lavest i december, hvor den er 10 °C, og højest i juli og august, hvor den er 28 °C. Der er over 3 000 solskinstimer om året.

I lyset heraf er mikroklimaet ideelt til olivendyrkning. Det forhold, at der ikke er pludselige temperatursvingninger, og den passende nedbørsmængde og fordelingen heraf sikrer de optimale forhold, som oliventræernes årscyklus kræver.

Jorden er sand- og lerholdig med en neutral eller basisk pH-værdi. Jordbunden i det afgrænsede geografiske område er hovedsageligt bakket terræn. Jorden er forholdsvis gennemtrængelig med god filtrering, og vand og opløsninger i jorden cirkulerer fint, således at vandet kan løbe væk og jorden ikke revner. Koncentrationerne af fosfor, bor, mangan og magnesium er passende. Der er et lille underskud af nitrogen og kalium, hvilket nødvendiggør tilførsel af uorganisk gødning. I mekanisk henseende klassificeres jordbundsdannelsen som let til middel. Olivenlundene ligger hovedsageligt i bakkede områder, hvilket giver en god gennemluftning af oliventræerne og gør det muligt at fremstille et kvalitetsprodukt.

5.2. Produktets egenart:

Olivenu olien »Kalamata« fremstilles af de fremragende olivensorter »Koronéiki« og »Mastoidis«, og hele den fremstillede mængde klassificeres i kategorien ekstra jomfruolie, da syreindholdet er relativt lavere end den tilladte øvre grænse, og da de øvrige parametre for peroxidtal og extinktionskoefficient (K_{232}) ligger under de gældende tilladte grænser i EU-lovgivningen. Fedtsyreprofilen er samtidig meget specifik og kendetegnende for olivenu olie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata«. Olie syreindholdet er især meget højt, hvorimod indholdet af linol-, stearin-, palmitin- og palmitoleinsyre er meget præcist og et særligt kendetegn, der adskiller olien fra andre olivenu olier. Denne særlige fedtsyreprofil kombineret med en middelfrugtig smag og en aroma af grøn frugt, let bitter og let skarp, giver olivenu olie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« en særlig og unik karakter.

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

Historisk tilknytning

Olivendyrkningens historie i det afgrænsede geografiske område går langt tilbage. Det dokumenteres af arkæologiske fund og bevarede skriftlige vidneudsagn, der bekræfter, at olien og olivenu olie var en fødevarer, blev brugt til fremstilling af parfume og var et kunstelement. Udgravningerne i Nestorpaladset i Chora-regionen har afsløret 1 200 lertavler med linear-B-indskrifter, der giver os værdifulde oplysninger om oliventræets rolle og betydning for indbyggerne i det 14.-13. århundrede f.Kr.

Man har fundet olivenkerner fra år 1900 f.Kr. i Karpofora-regionen. Pollendiagrammer baseret på radiokronologi har gjort det muligt at vurdere olivendyrkningen i Pylos-regionen. Man har således opdaget, at olien allerede blev dyrket fra år 1100 f.Kr., og at der navnlig var tale om almindelig olien.

Sorten »Koronéiki« blev udviklet i Messinia, som navnet indikerer, hvilket betyder, at den kommer fra Koroni, en lille kystflække i den sydøstlige del af det afgrænsede geografiske område.

Der blev handlet med olivenu olie i havnene Methoni og Navarin (Pylos i dag). De græske handelsmænd supplerede deres ladninger med olie fra området omkring Kiparissia.

Olivenlunde på offentlige jorde blev udstykket fra de tyrkiske ejendomme tilfaldet de venetianske sejrherre og udlejet til olivendyrkere. For at imødegå efterspørgslen efter olivenu olie kom der også olie fra regioner uden for Koroni samt fra Magne og generelt fra hele Messiniaregionen.

Naturmæssig tilknytning

De faktorer, der er bestemmende for råvarens særlige egenskaber, og således for »Kalamata«-olivenolien, er:

- en kombination af regionens fremragende klima: (lange solskinsperioder, passende nedbørsmængder (omkring 750-800 mm), mild vinter og lang, varm og tør sommer osv.)
- middel vindstyrke og det bakkede terræn i regionen samt olivenproducenternes beskæring af træerne i en kurveformet krone (3-4 kurver og beskæring af en del af træet indefra) skaber gode lysforhold, en god lufttilførsel i olivenlundene og gode betingelser for en korrekt modning af frugterne, faktorer, der er bestemmende for olivenoliens særlige egenskaber og sikrer, at den fremstillede olivenolie bliver rig på pigmenter og har en dyb farve og en behagelig smag. På grund af det bakkede terræn i Messinia er det ikke altid muligt at høste frugten mekanisk eller at mekanisere dyrkningen, og i disse tilfælde anvendes de traditionelle dyrkningsmetoder (beskæring, fræsning, plukning)
- de let kalkrige jorde med en neutral eller basisk pH-værdi; den kalkrige jord, der har indflydelse på olivenfrugten, hindrer i højere grad planternes optagelse af jern og holder meget bedre på vandet, hvilket gør, at olietræer dyrket på jorde af denne type i højere grad kan bevare fugtigheden i tørkeperioder. De organoleptiske egenskaber for olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« skyldes i høj grad de aromastoffer, der dannes på grund af jordens særlige kendetegn (let kalkrige jorde), og træernes reducerede optagelse af vand, der skyldes moderate nedbørsmængder i olivenfrugternes modningsperiode og den begrænsede vanding af oliventræer til produktion af olivenolie i det afgrænsede geografiske område
- passende koncentrationer af bl.a. fosfor, magnesium, mangan og bor. Det er navnlig tilstedeværelsen af mangan (en katalysator for mange enzymatiske og biokemiske processer, der også er af afgørende betydning for dannelsen af klorofyl) og magnesium (element, der også er af afgørende betydning for dannelsen af klorofyl), der har stor indvirkning, således at olivenolien får en karakteristisk gulgrøn farve og bliver rig på aromastoffer
- producenterne erfaring med valg af den rigtige høstperiode. En olivenfrugt, som ikke er moden, giver en olie med en intens grøn farve og en noget bitter smag og ringe aromatiske egenskaber. Hvis olivenfrugten høstes efter den naturlige modning, reduceres de aromatiske egenskaber derimod, syreindholdet forøges, og farven ændres
- gode vilkår for behandling af frugten for at opnå en ekstra jomfruolie med en middelfrugtig aroma, let bitter og let til middel skarp og et højt samlet sterolniveau. Olivenpastaen blandes ved en temperatur på under 27 °C i kort tid med lidt vand for at undgå indtrængen af omgivende luft, oxidering og tab af aromastoffer, hvilket giver en olivenolie af høj kvalitet, der ikke oxiderer.
- den begrænsede parcelstørrelse gør det muligt for olivenproducenterne i Messinia at leje deres træer og producere en olivenolie af høj kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf

ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én dvd.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsagenter. Listen over salgsagenterne findes på internettet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA