



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

57. årgang

21. maj 2014

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2014/C 153/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7161 — DCC Energy/Qstar försäljning/Qstar/Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2014/C 153/02	Euroens vekselkurs	2
2014/C 153/03	Tilbagetrækning af forslag fra Kommissionen, som ikke længere er relevante	3

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2014/C 153/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (SAG M.6968 — Lufthansa/CAE/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2014/C 153/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	9
2014/C 153/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	14
2014/C 153/07	Meddelelse til producenter og importører af hydrofluorcarboner og til nye virksomheder, der agter at markedsføre hydrofluorcarboner i bulk i Den Europæiske Union i 2015	19

Berigtigelser

2014/C 153/08	Berigtigelse til meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/42/EF af 17. maj 2006 om maskiner og om ændring af direktiv 95/16/EF (omarbejdning) (EUT C 110 af 11.4.2014)	21
---------------	---	----

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7161 — DCC Energy/Qstar försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(EØS-relevant tekst)****(2014/C 153/01)**

Den 24. April 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokument nr. 32014M7161. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

20. maj 2014

(2014/C 153/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs
USD amerikanske dollar	1,3702	CAD canadiske dollar	1,4921
JPY japanske yen	138,88	HKD hongkongske dollar	10,6225
DKK danske kroner	7,4646	NZD newzealandske dollar	1,5978
GBP pund sterling	0,81400	SGD singaporeanske dollar	1,7160
SEK svenske kroner	9,0294	KRW sydkoreanske won	1 404,75
CHF schweiziske franc	1,2223	ZAR sydafrikanske rand	14,3419
ISK islandske kroner		CNY kinesiske renminbi yuan	8,5470
NOK norske kroner	8,1360	HRK kroatisk kuna	7,6175
BGN bulgarske lev	1,9558	IDR indonesiske rupiah	15 708,55
CZK tjekkiske koruna	27,479	MYR malaysiske ringgit	4,4109
HUF ungarske forint	305,46	PHP filippinske pesos	59,921
LTL litauiske litas	3,4528	RUB russiske rubler	47,3166
PLN polske zloty	4,1893	THB thailandske bath	44,616
RON rumænske leu	4,4330	BRL brasilianske real	3,0362
TRY tyrkiske lira	2,8934	MXN mexicanske pesos	17,7229
AUD australske dollar	1,4797	INR indiske rupee	80,3485

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

TILBAGETRÆKNING AF FORSLAG FRA KOMMISSIONEN, SOM IKKE LÆNGERE ER RELEVANTE

(2014/C 153/03)

Liste over forslag, der trækkes tilbage

Dokument	Interinstitutionel procedure	Titel
Udenrigspolitiske instrumenter		
KOM(2009) 395	2009/0111/CNS	Forslag til Rådets forordning om ændring af Rådets forordning (EF) nr. 314/2004 om visse restriktive foranstaltninger over for Zimbabwe
Udvikling og samarbejde — EuropeAid/udenrigspolitiske instrumenter		
KOM(2009) 195	2009/0058/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 1717/2006 om oprettelse af et stabilitetsinstrument
Beskæftigelse, sociale anliggender, arbejdsmarkedsforhold og inklusion		
KOM(2011) 336	2011/0147/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 1927/2006 om oprettelse af Den Europæiske Fond for Tilpasning til Globaliseringen
Miljø		
KOM(2003) 624	2003/0246/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om adgang til klage og domstolsprøvelse på miljøområdet
KOM(2006) 232		Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om rammebestemmelser om beskyttelse af jordbunden og om ændring af direktiv 2004/35/EF
Eurostat		
KOM(2011) 335	2011/0146/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om europæiske statistikker over sikkerhed mod kriminalitet
Eksterne forbindelser		
KOM(1973) 1929		Forslag til Rådets forordning om åbning og forvaltning af fællesskabstoldkontingenter for andre bomuldsstoffer i position 55.09 i den fælles toldtarif med oprindelse i Republikken Libanon (1974)
KOM(1980) 662		Forslag til Rådets forordning (EØF) om gennemførelse af afgørelse truffet af samarbejdsrådet EØF-Algeriet, Marokko, Egypten, Libanon, Jordan og Syrien om ændring af protokol nr. 2 vedrørende metoderne for administrativt samarbejde til samarbejdsaftalen mellem Det Europæiske Økonomiske Fællesskab og Den Demokratiske Folkerepublik Algeriet, Kongeriget Marokko, Den Tunesiske Republik, Den Arabiske Republik Egypten, Republikken Libanon, Det Hashemitiske Kongerige Jordan og Den Arabiske Republik Syrien.

Dokument	Interinstitutionel procedure	Titel
KOM(1983) 303		Forslag til Rådets forordning (EØF) om en ny ændring af artikel 6 og 17 i protokollen vedrørende definitionen af begrebet »varer med oprindelsesstatus« og vedrørende metoderne for administrativt samarbejde til samarbejdsaftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Algeriet, Egypten, Jordan, Libanon, Marokko, Syrien og Tunesien
KOM(1985) 534		Forslag til Rådets forordning (EØF) om ændring af de ordninger, der finder anvendelse på indførsel og udførsel af visse produkter for så vidt angår visse transaktioner med Sydafrika
KOM(1989) 19		Forslag til Rådets forordning (EØF) om suspension af toldindrømmelser og forhøjelse af satserne i den kombinerede nomenklatur for visse varer med oprindelse i Amerikas Forenede Stater
Sundhed og forbrugere		
KOM(2008) 663 ændret ved KOM(2011) 633 og KOM(2012) 48	2008/0256/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ændring af direktiv 2001/83/EF om oprettelse af en fællesskabskodeks for humanmedicinske lægemidler for så vidt angår oplysninger til offentligheden om receptpligtige lægemidler
KOM(2008) 662 ændret ved KOM(2011) 632 og KOM(2012) 49	2008/0255/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 726/2004 om fastlæggelse af fællesskabsprocedurer for godkendelse og overvågning af human- og veterinærmedicinske lægemidler og om oprettelse af et europæisk agentur for lægemiddelvurdering for så vidt angår information til offentligheden om receptpligtige humanmedicinske lægemidler
Menneskelige ressourcer og sikkerhed		
KOM(2005) 190	2005/0072/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EØF) nr. 1210/90 om oprettelse af Det Europæiske Miljøagentur og Det Europæiske Miljøoplysnings- og Miljøovervågningsnet, for så vidt angår den administrerende direktørs embedsperiode
KOM(2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EØF) nr. 337/75 om oprettelse af et europæisk center for udvikling af erhvervsuddannelse, for så vidt angår direktørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EØF) nr. 1365/75 om oprettelse af et europæisk institut til forbedring af livs- og arbejdsvilkårene, for så vidt angår direktørens og vicedirektørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 4	2005/0075/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EØF) nr. 1360/90 om oprettelse af et europæisk erhvervsuddannelsesinstitut, for så vidt angår direktørens embedsperiode

Dokument	Interinstitutionel procedure	Titel
KOM(2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EØF) nr. 302/93 om oprettelse af et europæisk overvågningscenter for narkotika og narkotikamisbrug, for så vidt angår direktørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Forslag til Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 40/94, for så vidt angår embedsperioden for præsidenten for Kontoret for Harmonisering i det Indre Marked
KOM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Forslag til Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 2100/94, for så vidt angår embedsperioden for præsidenten for EF-Sortsmyndigheden
KOM(2005) 190 - 8	2005/0079/COD	Forslag til Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 2965/94 om oprettelse af et oversættelsescenter for Den Europæiske Unions Organer, for så vidt angår direktørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 9	2005/0080/COD	Forslag til Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 1035/97 om oprettelse af et europæisk observationscenter for racisme og fremmedhad, for så vidt angår direktørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 10	2005/0081/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 178/2002, for så vidt angår embedsperioden for den administrerende direktør for Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet
KOM(2005) 190 - 11	2005/0082/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 851/2004 om oprettelse af et europæisk center for forebyggelse af og kontrol med sygdomme, for så vidt angår direktørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 12	2005/0083/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 726/2004, for så vidt angår embedsperioden for eksekutivdirektøren for Det Europæiske Lægemiddelagentur
KOM(2005) 190 - 13	2005/0084/COD	Forslag til Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 1321/2004, for så vidt angår embedsperioden for den administrerende direktør for Den Europæiske GNSS-Tilsynsmyndighed
KOM(2005) 190 - 14	2005/0085/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 2062/94 om oprettelse af et europæisk arbejdsmiljøagentur, for så vidt angår direktørens embedsperiode
KOM(2005) 190 - 15	2005/0086/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 1406/2002 om oprettelse af et europæisk agentur for søfartssikkerhed, for så vidt angår den administrerende direktørs embedsperiode
KOM(2005) 190 - 16	2005/0087/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 1592/2002, for så vidt angår embedsperioden for den administrerende direktør og for direktørerne for Det Europæiske Luftfartssikkerhedsagentur

Dokument	Interinstitutionel procedure	Titel
KOM(2005) 190 - 17	2005/0088/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 881/2004 om oprettelse af et europæisk jernbaneagentur, for så vidt angår den administrerende direktørs embedsperiode
KOM(2005) 190 - 18	2005/0089/COD	Forslag til Rådets forordning om ændring af forordning (EF) nr. 2007/2004, for så vidt angår embedsperioden for den administrerende direktør og vicedirektør for Det Europæiske Agentur for Forvaltning af Det Operative Samarbejde ved EU-Medlemsstaternes Ydre Grænser
Indre marked og tjenesteydelser		
KOM(2004) 582	2004/0203/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ændring af direktiv 98/71/EF om retlig beskyttelse af mønstre
KOM(2010) 350	2010/0198/CNS	Forslag til Rådets forordning (EU) Nr. .../... om oversættelsesordningerne for EU-patentet
KOM(2008) 396	2008/0130/APP	Forslag til Rådets forordning om statuten for det europæiske private selskab
Mobilitet og transport		
KOM(2011) 710	2011/0327/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/126/EF, for så vidt angår kørekort med et førerkorts funktioner
KOM(2007) 497	2007/0183/CNS	Forslag til Rådets afgørelse om indgåelse af en protokol om ændring af aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Kongeriget Marokko om visse aspekter af lufttrafik for at tage højde for Republikken Bulgariens og Republikken Rumæniens tiltrædelse til Den Europæiske Union
Beskatning og toldunion		
KOM(2002) 64	2002/0041/CNS	Forslag til Rådets direktiv om ændring af direktiv 77/388/EØF vedrørende særordningen for rejsebureauer
KOM(2003) 78 - 2	2003/0057/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ændring med hensyn til yderligere foranstaltninger vedrørende præstationer af rejsetjenesteydelser af forordning (EØF) nr. 218/92 om administrativt samarbejde inden for området indirekte skatter (moms)
KOM(2004) 728 - 1	2004/0261/CNS	Forslag til Rådets direktiv om ændring af direktiv 77/388/EØF med henblik på at forenkle de momsmæssige forpligtelser
KOM(2008) 497	2008/0164/ACC	Forslag til Rådets forordning om ændring af rådets forordning (EØF) nr. 2112/78 om tiltrædelse af toldkonventionen om international godstransport på grundlag af TIR-carneter (TIR-konventionen) af 14. november 1975 i Genève
Kodifikation		
KOM(2007) 755	2007/0256/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om den statistiske nomenklatur for økonomiske aktiviteter i Det Europæiske Fællesskab (kodificeret udgave)
KOM(2008) 99	2008/0037/COD	Forslag til Rådets direktiv om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet (kodificeret udgave)

Dokument	Interinstitutionel procedure	Titel
KOM(2008) 351	2008/0115/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om førersæder til landbrugs- og skovbrugshjultraktorer (kodificeret udgave)
KOM(2008) 697	2008/0204/COD	Forslag til Rådets direktiv om fastsættelse af regler for kontrol med og foranstaltninger til bekæmpelse af hestepest (kodificeret udgave)
KOM(2009) 299	2009/0080/COD	Forslag til Rådets direktiv .../.../EF om handel med læggekartofler
KOM(2010) 359	2010/0194/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og rådets direktiv om handel med vegetativt formeringsmateriale af vin
KOM(2010) 508	2010/0261/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om tilladt støjni-veau og udstødningssystemer for motordrevne køretøjer (kodifikation)
KOM(2010) 510	2010/0264/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om bagtil monterede styrsikre førerværn på smalsporede landbrugs- og skovbrugshjultraktorer (kodifikation)
KOM(2010) 610	2010/0302/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om styrsikre frontmonterede førerværn på smalsporede landbrugs- og skovbrugshjultraktorer (kodifikation)
KOM(2010) 635	2010/0309/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af får og geder (kodifikation)
KOM(2010) 717	2010/0348/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om montering, placering, virkemåde og identifikation af betjeningsanordninger for landbrugs- og skovbrugshjultraktorer (kodifikation)
KOM(2010) 729	2010/0349/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om landbrugs- og skovbrugshjultraktorer bremseapparater (kodifikation)
KOM(2010) 746	2010/0358/COD	Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om betjeningsplads og adgangsforhold til førerplads samt om døre og vinduer i førerhuse på landbrugs- og skovbrugshjultraktorer (kodifikation)

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(SAG M.6968 — Lufthansa/CAE/JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 153/04)

1. Den 13. maj 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Deutsche Lufthansa AG (»Lufthansa«, Tyskland) og CAE Inc. (»CAE«, Canada) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over et nystiftet joint venture (»det nye joint venture«), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 4.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Lufthansa er en verdensomspændende luftfartskoncern, der er aktiv inden for passagerflytrafik, logistik, vedligeholdelse, reparation, eftersyn, catering, it-tjenester og uddannelse af piloter og kabinepersonale
- CAE er aktiv inden for modellering, simulation og uddannelse målrettet den civile luftfart og forsvaret. Virksomhedens aktiviteter er diversificerede og omfatter blandt andet salg af flysimulatorprodukter og omfattende tjenesteydelser, såsom uddannelse og luftfartstjenesteydelser, supporttjenester, og rekrutteringstjenester.
- Det nye joint venture kommer til at være aktiv inden for udvikling og levering af certificering af piloter og kabinepersonale og andre uddannelsestjenester til programmet for Bombardiers C-serie-fly.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under 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. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.6968 — Lufthansa/CAE/JV sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

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

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2014/C 153/05)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»PIADINA ROMAGNOLA«/»PIADA ROMAGNOLA«

EF-Nr.: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

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

Kategori 2.4. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer.

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Navnet »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« henviser til det bageriprodukt, som fremkommer ved fremstilling og efterfølgende bagning på en flad plade af dej fremstillet af mel, fedtstof, salt og forskellige valgfri ingredienser.

Når det overgår til forbrug, har det en rund form og er elfenbenshvidt med tydelige ravfarvede markeringer af forskellig størrelse og nuance på begge sider. Det har en aromatisk smag og en særlig duft af nybagt brød.

De særlige fysiske kendetegn for »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« er:

Form: Rund

Dimensioner:

— Diameter fra 15 cm til 25 cm, dog fra 23 cm til 30 cm for Rimini-varianten.

— Mellem 4 mm og 8 mm tyk, dog kun op til 3 mm tyk for Rimini-varianten.

Ydre udseende: Overfladen er ru og uregelmæssig med ravfarvede markeringer eller blærer af forskellig størrelse, som dannes under bagningen.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012.

Organoleptiske kendetegn: Aromatisk smag og en særlig duft af nybagt brød.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Følgende ingredienser anvendes til at fremstille »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«:

3.3.1. Obligatoriske ingredienser pr. 1 000 g mel af blød hvede

Mel af blød hvede.

Vand: Så meget som nødvendigt for at opnå en jævn dej.

Salt: 25 g eller mindre.

Fedtstof: Fedt og/eller olivenolie og/eller ekstra jomfruolie, op til 250 g.

3.3.2. Valgfri ingredienser pr. 1 000 g mel af blød hvede.

Hævemidler: Natriumhydrogencarbonat, dinatriumdiphosphat, majs- eller hvedestivelse, op til 20 g.

Det er forbudt at tilsætte konserveringsmidler, smagsstoffer og/eller andre tilsætningsstoffer.

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

—

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

Alle nedenstående etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Fremstilling af dejen (blanding af ingredienser med vand, til der opnås en jævn dej)

Opdeling (dejen deles manuelt eller mekanisk i aflange eller runde kugler)

Udrulning (processen med at rulle de aflange eller runde kugler af dej fladt ud, så de bliver til »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«, sker udelukkende enten mekanisk eller manuelt)

Bagning (bagningen omfatter varmebehandling af begge sider af dejen. Den runde dej kan vendes enten manuelt eller mekanisk)

Afkøling

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

Fremstilling og emballering skal finde sted som en løbende proces for at undgå en situation, hvor produktet mister sin konsistens efter afkøling. Hvis produktet forbliver i direkte kontakt med luften i længere tid end afkølingsperioden, forringes dets særlige organoleptiske kendetegn, og det bliver tørt og kedeligt.

»Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« sælges pakket ind i papir eller klæde med henblik på umiddelbar servering, eller i forseglede og lufttætte poser, hvis det skal spises senere.

Når produktet emballeres i forseglede og lufttætte poser med henblik på at blive spist på et senere tidspunkt, undgås det, at produktets organoleptiske egenskaber forringes, men også, at produktet udsættes for forureningskilder og navnlig for de skadelige virkninger af angreb fra skadedyr i melet (navnlig stort melmøl).

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Al emballage til »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« BGB skal omfatte følgende elementer med bogstaver, som er tydelige, læsbare, uudslettelige og lette at tyde:

— EU's logo

— Navnet »Piadina Romagnola« eller »Piada Romagnola« efterfulgt af ordene »Indicazione Geografica Protetta« (»Beskyttet geografisk betegnelse«) eller det tilsvarende akronym »IGP« (»BGB«)

— Logoet

For at sikre den størst mulige klarhed for forbrugerne skal der for Rimini-varianten af »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« tilføjes ordene »alla Riminese« (»a la Rimini«) på emballagen med bogstaver af samme type, som anvendes til navnet »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«, og som er tydelige, læsbare, uudslettelige og lette at tyde.

Logoet er vist herunder:



De anvendte farver er brun 724 C og beige 728 C.

Hvis produktet kun fremstilles og sælges direkte, kan logoet og ordlyden ovenfor placeres ved siden af butikkens navneskilt. De bogstaver, som anvendes i ordene for den beskyttede geografiske betegnelse »Piadina Romagnola« eller »Piada Romagnola«, og de andre ord i dette dokument skal samles i samme visuelle område, være tydelige og letlæselige og må ikke kunne slettes, og de skal være tilstrækkeligt store til at skille sig ud fra den baggrund, de er trykt på, så de tydeligt kan skelnes fra al anden tekst og/eller grafik.

Etiketter kan også indeholde andre valgfri oplysninger til hjælp for forbrugeren og/eller ernæringsmæssige oplysninger samt virksomhedsnavne og varemærker, forudsat at disse elementer ikke indeholder anprisninger og ikke er vildledende for køberen. For produkter til internationale markeder kan udtrykket »beskyttet geografisk betegnelse« anføres på det relevante lands sprog.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det område, hvor »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« kan fremstilles og emballeres, er det historiske område Romagna — mere præcist hele området i provinserne Rimini, Forlì-Cesena og Ravenna og følgende kommuner i provinsen Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola og Mordano.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Romagna er den østligste del af regionen Emilia-Romagna. Den strækker sig fra Adriaterhavskysten i øst til grænsen til Bologna i vest og fra grænsen til regionen Marche i syd til grænsen til provinsen Ferrara i nord. Den har et tempereret subkontinentalt klima, som varierer, alt efter højde og afstand fra kysten. Selv om klimaet i Romagna ikke adskiller sig voldsomt fra klimaet i resten af Norditalien, har det sine egne kendetegn på grund af den gradvise indsnævring af sletten.

Historisk bredte fremstillingen og forbruget af »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« sig i Romagna som et alternativ til almindeligt brød, der kun var tilgængeligt i begrænsede mængder. Romagnas berømte digter Giovanni Pascoli definerede det som »Romagnas nationalbrød«.

Denne tradition og de særlige fremstillingsteknikker konsolideredes over flere hundrede år og dannede i 1970'erne grundlag for en håndværksmæssig produktion af »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« i små lokaler (boder) med udsalg.

De vidt udbredte og synlige boder i Romagna, hvor der fremstilles og sælges »piadine« til at spise med det samme, er et karakteristisk kendetegn for området, som både lokalbefolkningen og turister kender. Fremstillingen af »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«, der emballeres til at blive spist senere, er en videreudvikling af dette.

Ved fremstillingen af »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« skal der tages hensyn til de teknikker, som er overleveret i Romagna, og som giver produktet sine særlige kendetegn. Ingredienserne skal blandes sammen i en præcis rækkefølge, dejen må ikke æltes for længe, og den skal have en konsistens, som gør, at den kan rulles ud. Produktet skal bages ved den rigtige temperatur i den angivne tid, idet dejen skal vendes på pladen, så produktet får de kendetegn, som er beskrevet i punkt 3.2.

Disse færdigheder er et resultat af lokale producenters viden og mangeårige erfaring, som giver »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« dets særlige kendetegn. Disse kendetegn er ikke blevet ændret siden produktets opståen og har betydet, at det har kunnet bevare sit omdømme.

5.2. Produktets egenart

»Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« er Romagnas mest typiske specialitet. Det kan findes næsten alle steder i Romagnas gader og fremstilles af »piadinare« i deres let genkendelige, farverige boder, på restauranter og i specialbutikker og fødevareforretninger. »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« er så berømt, at det er kendt uden for regionens grænser.

Produktet bages af en dej bestående af mel, vand, salt, fedtstof og visse valgfri ingredienser, der forarbejdes efter en gammel tradition. Det har en rund form og er elfenbenshvidt med særlige ravfarvede markeringer af forskellig størrelse og nuance på begge sider og har en aromatisk smag og en særlig duft af nybagt brød.

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

»Piadina Romagnolas«/»Piada Romagnolas« omdømme hænger sammen med lokal historie og lokale traditioner og endda med talemåder og folketro.

Ordet »piada« blev officielt anvendt af Giovanni Pascoli som den italienske udgave af Romagnas dialektord »piè«. I et berømt kort digt lovpriste han »piadina«, en fødevare »næsten så gammel som mennesket selv«, som han definerede som »Romagnas nationalbrød« og knyttede dermed en uløselig forbindelse mellem »piadina« og Romagna.

Forskellige skriftlige værker, ofte monografier, dokumenterer »Piadina Romagnolas« kendetegn. De anerkender dets oprindelse gennem historiske kilder, illustrerer forskellene på de to typer »Piadina« og bidrager til dets berømmelse ved at komme med forslag til fremstillingen af det, og hvad det kan serveres med. I 1913 definerede Antonio Sass i en artikel i tidsskriftet »Il Plaustro« »Piadine« (flertal) som »Romagnas traditionelle, velsmagende fladbrød (schiazziate)«.

I Adelmo Masottis *Vocabolario Romagnolo-Italiano*, udgivet af forlaget Zanichelli i 1996, defineres piada som »et tyndt usyrnet focaccia-brød, der er typisk for Romagna, og som bages på en rødglødende bageplade«.

Der findes forskellige litterære citater, der skelner »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« fra Rimini-varianten med hensyn til diameter og tykkelse. Som eksempel kan nævnes Graziano Pozzettos bøger »La Piadina Romagnola Tradizionale«, Panozzo Editore, Rimini, 2005, og »Cucina di Romagna«, Ed. Franco Muzzio, 2004, som skelner mellem de to varianter.

I 2004 blev opskriften på Piadina Romagnola for første gang offentliggjort på arabisk, fransk, engelsk, japansk, kinesisk, russisk, spansk og tysk.

Der ses ofte henvisninger til »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« i gastronomiske tidsskrifter og guider.

I guiden *Italia a tavola — Guida Gastronomica* (s. 30, Touring Club Italiano, 1984) nævnes og beskrives »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« i kapitlet om gårsdagens populære retter, som bliver populære i dag. I artiklen beskrives, hvilke ingredienser der bruges til at fremstille det, hvordan det spises, enten skåret i skiver eller fyldt og foldet sammen, samt den karakteristiske flade udgave.

I turistguiden *Turismo gastronomico in Italia* (s. 367-8, Touring Club Italiano, 2001), i afsnittet om regionen Emilia Romagna efter en kort præsentation af provinsen Rimini, nævnes »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« fyldt med charcuteri og ost som provinsens mest populære ret.

Værket *Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane* (s. 53, Finintenet S.p.A, 2002) indeholder et kapitel med titlen *Rimini, il regno della Piadina*, der beskriver »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«, hvordan det fremstilles, og hvordan det nydes, nemlig fyldt med ost og charcuteri.

Selv nationale tv-stationer har dækket »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«. Man husker f.eks. tv-programmet: »Terra e Saponi«, der blev sendt af Rai den 18. juli 2008 med titlen »Emilia Romagna: i segreti della Piadina«, og som beskrev ingredienser, opskrifter og fremstillingsmetoder for »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«.

Og endelig er der længe blevet afholdt arrangementer og gastronomiske konkurrencer som præsentation af »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola« i Romagna.

Siden 1993 er arrangementet »Piadina d'Autore« blevet afholdt i byen Cervia (provinsen Ravenna). Der uddeles en pris til det bedste piadina fremstillet i de lokale boder.

Siden 1998 har Santarcangelo di Romagna holdt »Palio della Piadina«, et arrangement, som har til formål at holde traditionerne i forbindelse med dette autentiske produkt af Romagnas gastronomi i hævd.

En artikel, der blev offentliggjort den 6. juli 2009, beskrev uddelingen af prisen for det bedste piadina (»la miglior Piadina: assegnato il premio della ricetta romagnola per eccellenza«).

Der blev udsendt en pressemeddelelse i 2010-udgaven af »Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010«.

Andre nylige arrangementer:

— »Lo Sposalizio della Piadina«, som begyndte i 2002 i Cesena med det formål at videreudvikle traditionen for »Piadina Romagnola«/»Piada Romagnola«.

— »Piadina Days« er en udstilling, som er blevet afholdt siden 2010 som led i Emilia-Romagnas vin- og madfestival. Udstillingen består af to dage med arrangementer, forestillinger, koncerter og piadina-smagninger i hele Romagna.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

eller alternativt

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità e sicurezza« (i øverste højre hjørne af skærmen) og så på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

⁽³⁾ Se fodnote 2.

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

(2014/C 153/06)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»JAMBON DE VENDEE«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Jambon de Vendée«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Klasse 1.2: Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Jambon de Vendée« fremstilles udelukkende af fersk svineskinke uden skank

Den hele »Jambon de Vendée«-skinke er uden ben og har en regelmæssig rektangulær form med afrundede kanter. Overfladen er lysebrun, idet den er dækket af en krydderiblanding.

Skærefladen er rød med hvide fedtstriber. Farven er lys som råt kød. Skiverne er brune i kanten, hvilket skyldes krydderierne.

»Jambon de Vendée« har en blød, mør og saftig tekstur.

»Jambon de Vendée« har en frugtagtig duft af brændevin og de krydderier, den er gnedet med (kanel, peber, timian, laurbær...), samt en let saltet smag. Skinken har en meget kompleks og fin aroma, der kommer fuldt ud til udtryk, og en mild aroma fra fedtets proteolyse og iltning.

Vandindholdet af det fedtfri produkt (HPD) i »Jambon de Vendée« er under 76 %.

Produktets samlede sukkerindhold (lactose, dextrose, saccharose og glucose) er under 1 %.

Den færdige hele skinke vejer mellem 4,5 og 7,5 kg.

»Jambon de Vendée« sælges som hel, halv eller kvart skinke eller i portioner, skiver, terninger eller strimler.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Kødet stammer udelukkende fra fersk, ikke-dybfrosset kød fra slagtesvin, og den afkølede slagtekrops vægt ligger på mellem 80 og 95 kg.

Den tid, der medgår til slagtning, udskæring og udbening af skinkerne, skal være så kort som muligt og må ikke overstige seks dage.

De ferske skinker, der anvendes til fremstillingen af »Jambon de Vendée«, har følgende egenskaber:

- De vejer mellem 8 og 12 kg i fersk vægt.
- Fedtet har en tykkelse på under 25 mm.
- Fedtet er hvidt og fast, og kødet er lyserødt.
- De har en pH-værdi på mellem 5,5 og 6,2.
- Skinkens indre temperatur er mellem 0 °C og + 5 °C.

Andre råvarer, der anvendes i fremstillingen af »Jambon de Vendée«:

- tørt havsalt
- vinbrændevin med et alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 40°
- krydderier og aromastoffer, heraf mindst 60 % kanel, peber, timian og laurbær
- tilladte tilsætningsstoffer: sukkerarter (dextrose, saccharose, lactose, glucose), salpeter (E 252), natriumnitrat (E 251), nitritholdigt konserveringssalt, kaliumnitrit og syrebakterier.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

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

Alle trin i fremstillingen af »Jambon de Vendée« fra modtagelse af de ferske skinker til afsendelse af færdigvarerne inden udskæring og emballering finder sted i det geografiske område.

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

»Jambon de Vendée« sælges som hel, halv eller kvart skinke eller i skiver af forskellig tykkelse og i terninger eller strimler.

Skinken kan vakuumpakkes eller pakkes i modificeret atmosfære.

Temperaturen i de lokaler, hvor udskæringen og/eller emballeringen finder sted, er højst 12 °C.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Ud over de mærkningsregler, der gælder for charcuterivarer i almindelighed, angives følgende på mærkningen:

- navnet på den beskyttede geografiske betegnelse: »Jambon de Vendée«
- forarbejdningsvirksomhedens kontaktoplysninger.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område for »Jambon de Vendée« er et sammenhængende geografisk område, der opfylder en række kriterier knyttet til det naturlige miljø, viden om fremstillingsmetoder, fremstillingspraksis og den traditionelle anvendelse og til den geografiske betegnelses store anseelse.

Det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Jambon de Vendée« omfatter:

- hele departementet Vendée
- i departementet Loire-Atlantique følgende kantoner: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (første, anden, tredje, fjerde, femte, sjette, syvende, ottende, niende, tiende og elleve kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble
- i departementet Maine-et-Loire følgende kantoner: Cholet (første og tredje kanton, dele af anden kanton), Montfaucon-Montigné.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Klimaet i det geografiske område for »Jambon de Vendée«, der grænser op til Atlanterhavet, er et kystklima. Klimaet er generelt mildt og fugtigt om efteråret og om vinteren. Der er i gennemsnit kun 40 frostdage om året, og nedbørsmængderne er hyppige, men begrænsede.

Jordbunden i det geografiske område, der har udviklet sig på de hårde syreholdige klipper i Massif Armoricain, danner et skovbeklædt landskab kendetegnet ved et kuperet terræn, de mange hegn, et landbrug baseret på alle former for opdræt og et stort antal små delvis selvforsynende isolerede bedrifter.

Menneskelige faktorer

Det geografiske område for »Jambon de Vendée« adskiller sig fra de tilstødende områder ved de mange forskelligartede salterier i hele området, navnlig i landdistrikterne, der er karakteriseret ved en traditionel landbrugskultur, hvor overleverede færdigheder fortsat beherskes. Der er en veletableret svineproduktion i området, der råder over saltbassiner, og saltede varer og skinke har længe spillet en vigtig rolle i fødevareresortimentet i Vendée.

En særlig viden

Det første specifikke trin i fremstillingen af »Jambon de Vendée«, der kræver særlig ekspertise, er udbeningen, en ikke særlig udbredt praksis inden for fremstilling af råskinker. For »Jambon de Vendée« foretages denne udbening i hånden ved hjælp af en metode kaldet »de l'os coulé«, hvor udbeningen af lårbenet foretages uden at åbne skinken. Efter afpudsning gnides skinkerne i hånden med tørt salt. Herefter gnides skinkerne med brændevin og en blanding af krydderier og aromastoffer. Skinkerne emballeres herefter straks i et klæde, således at alkoholen og krydderierne er i stadig kontakt med kødet under hele modningen. Modningen af »Jambon de Vendée« er også en særlig fase og består af afdrypning efterfulgt af mekanisk presning mellem to brædder. Disse to faser varer i mindst 28 dage. Derefter tørres skinkerne i mindst fem dage. Denne tørring kan forlænges. Den samlede fremstillingstid må dog ikke overstige 80 dage. Skinken røges ikke.

Denne viden er fortsat kun udbredt i departementet Vendée og i egnene omkring Nantes og Cholet, selv om produktet blev opført i »Code des Usages de la Charcuterie« i slutningen af 1980'erne. Det geografiske område omfatter alle de kendte producenter, der fortsat fremstiller »Jambon de Vendée«-skinken i overensstemmelse med den fastlagte praksis på dette område.

5.2. Produktets egenart

»Jambon de Vendée«-skinkens rektangulære form og afrundede kanter samt den ensartede brune farve, der skyldes krydderierne, adskiller den fra andre tørrede skinker. Skærefladen er lyserød, og skiverne er mørke i kanten, hvilket skyldes, at skinken gnides med krydderier.

Med hensyn til de organoleptiske egenskaber har »Jambon de Vendée« en frugtagtig duft, der skyldes tilsætningen af brændevin, og en meget kompleks aroma, der skyldes den indgnedne krydderiblanding.

Skinken har en blød og mør konsistens. Aromaen fra fedtets proteolyse og iltning er meget mild sammenlignet med de fleste andre råskinker. Den er ikke røget i modsætning til de fleste andre råskinker, der er tørret i kort tid. Skinken har en let saltet smag.

Da konsistensen ikke er særlig fast, og skinken således ikke egner sig til at blive skåret i tynde skiver, er »Jambon de Vendée« traditionelt blevet spist i tykke skiver, der ristes. Denne anvendelse er stadig meget udbredt i dag de fleste steder i det geografiske område, selv om skinken nu også sælges fintskåret.

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

»Jambon de Vendée«-skinkens tilknytning til det geografiske område er baseret på produktets særlige egenskaber, der er knyttet til den viden, som anvendes af skinkeproducenterne i det geografiske område, og til skinkens solide omdømme.

De særlige egenskaber er knyttet til den nedarvede viden om fremstilling af skinke, der er blevet tilpasset forholdene.

Producenterne har udviklet deres viden på grundlag af forudsætningerne i det geografiske område, der har haft en betydelig indvirkning på fremstillingen af denne skinke, som har en kort fremstillingstid for at undgå problemer med tørring og holdbarhed. De milde vintre og den hyppige nedbør har tvunget producenterne til at udvikle alternative strategier for at sikre skinkens holdbarhed.

Opdrætterne i det geografiske område har således indført en metode til udbening af skinkerne, idet benet er en potentiel infektionskilde på grund af mikroorganismer, og skinkerne gnides med en blanding af krydderier og brændevin. Udbeningen af skinken gør det samtidig muligt at gnide saltet helt ind i skinken.

Idet skinken har en kort fremstillingstid, har skinkeproducenterne indført en metode til presning af skinken mellem to træbrædder for at fremskynde afdrypningen af saft og forkorte tørringstiden.

»Jambon de Vendée« har bevaret sin bløde og møre konsistens den lyserøde farve på grund af den korte tørring og den nedarvede traditionelle fremstillingsmetode. Den karakteristiske smag, der skyldes indgnidningen med brændevin og krydderier, adskiller den klart fra andre råskinker.

»Jambon de Vendée« har en let saltet smag, idet den håndsaltes med nøje afmålte doser.

Forbrugerefterspørgslen har været stigende siden 1960'erne og 1970'erne. Denne efterspørgsel fra forbrugere, der lægger vægt på tradition, men stiller større krav, har sat kraftigt skub i udviklingen af håndværksmæssige fødevareromsomheder, navnlig inden for charcuteri, og har bidraget til at definere det nuværende produkts egenskaber, navnlig den fine aroma og det lave saltindhold.

Omdømmet knyttet til betegnelsen »Jambon de Vendée«

Betegnelsen »Jambon de Vendée« for dette produkt blev registreret i midten af 1970'erne, og produktet udviklede sig i løbet af de efterfølgende årtier.

Skinken var oprindeligt et gårdprodukt beregnet til eget forbrug eller det lokale marked. Derfor dukker de første skriftlige overleveringer om »Jambon de Vendée«-skinken først op i anden halvdel af det 19. århundrede. Herefter omtales den rå skinke fra Vendée, saltet med havsalt, aromatiseret med urter og brændevin, tørret i kort tid, i en række bøger.

I 1970'erne og 1980'erne vandt produktet almen udbredelse på markedet under varebetegnelsen »Jambon de Vendée«. Ud over omtalen i forskellige bøger om gastronomi i Vendée blev produktet defineret i 1982 i den første udgave af »Encyclopédie de la Charcuterie«, der blev trykt på forlaget Soussane og redigeret af Jean-Claude Frentz.

Afholdelsen af den første konkurrence om den ægte »Jambon de Vendée« i Pouzauges i 1989 fik stor medieomtale. Herefter fik »Jambon de Vendée«-skinken hurtigt et godt omdømme i Frankrig, der rakte ud over de regionale grænser.

I en undersøgelse fra AC Nielsen-panelet fra 2003 kommer skinken ind på en tredjeplads blandt tørrede skinker, der sælges i selvbetjeningsbutikker i Frankrig, både i mængde og værdi.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Se fodnote 2.

Meddelelse til producenter og importører af hydrofluorcarboner og til nye virksomheder, der agter at markedsføre hydrofluorcarboner i bulk i Den Europæiske Union i 2015

(2014/C 153/07)

1. Denne meddelelse er rettet til de virksomheder, som berøres af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 517/2014 af 16. april 2014 om fluorholdige drivhusgasser og om ophævelse af forordning (EF) nr. 842/2006⁽¹⁾ (i det følgende benævnt forordningen):

- a) **producenter og importører**, som i 2015 og i de efterfølgende år agter at markedsføre mindst 100 ton CO₂-ækvivalenter af hydrofluorcarboner i EU, og som i henhold til forordning (EF) nr. 842/2006 har indberettet 1 ton hydrofluorcarboner som markedsført i EU fra 2009 til 2012
- b) virksomheder, som **agter at markedsføre** mindst 100 ton CO₂-ækvivalenter af hydrofluorcarboner i EU i 2015, og som ikke i henhold til forordning (EF) nr. 842/2006 har indberettet markedsføringen af mere end 1 ton hydrofluorcarboner i EU for perioden 2009 til 2012.

2. Hydrofluorcarboner er stoffer, som er opført i forordningens bilag I, del 1, eller blandinger, der indeholder disse stoffer:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Markedsføring af disse stoffer med henblik på anvendelse til andre formål end dem, der er anført i forordningens artikel 15, stk. 2, litra a) til e), medregnes i det kvotesystem, der er fastlagt i forordningens artikel 15 og 16.

4. Derudover er hver enkelt virksomheds markedsføring af hydrofluorcarboner underlagt kvantitative begrænsninger.

Kommissionen tildeler kvoter til de virksomheder, der er nævnt under punkt 1 a) og b) i denne meddelelse. Tildelingen af kvoter fastlægges:

- i overensstemmelse med forordningens artikel 16, stk. 1, 4 og 5, og bilag V og VI for de producenter og importører, der er nævnt i punkt 1 a) i denne meddelelse
- i overensstemmelse med forordningens artikel 16, stk. 2 og 5, og bilag V og VI for de virksomheder, der er nævnt i punkt 1 b) i denne meddelelse.

Kun for producenter og importører, som har indberettet, at de har markedsført hydrofluorcarboner fra 2009 til 2012, jf. punkt 1 a) i denne meddelelse

5. En virksomhed, der agter at markedsføre hydrofluorcarboner i 2015, skal følge den procedure, der er beskrevet i punkt 6-11 i denne meddelelse.

6. Virksomheden skal registrere sig i registret senest den **1. juli 2014**. Europa-Kommissionen sender de kontaktoplysninger, der ligger i Det Europæiske Miljøagenturs BDR-database (Business Data Repository), hvor virksomhedernes årlige indberetning om fluorholdige gasser er blevet foretaget i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 842/2006. Virksomhederne anmodes om at ajourføre deres kontaktoplysninger, hvis det er nødvendigt, og fremsende de behørigt udfyldte »registreringsformularer« til [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. De tomme skabeloner er også tilgængelige på Europa-Kommissionens websted (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Rettidig registrering inden ovennævnte frist er en forudsætning for at kunne få tildelt en kvote.

7. Med henblik på at beregne referenceværdier uden medregning af de mængder hydrofluorcarboner, der anvendes som omhandlet i forordningens artikel 15, stk. 2, bedes virksomheden på grundlag af de foreliggende data at oplyse Europa-Kommissionen om de hydrofluorcarboner, som den fra 2009 til 2012 har markedsført til de anvendelser, der er angivet i artikel 15, stk. 2, litra a) til e), for hver anvendelseskategori og hvert stof og for hvert år fra 2009 til 2012.

Oplysningerne skal mindst indeholde elementerne vedrørende undtagne anvendelsesområder i den skabelon, som findes på webstedet (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), og de skal sendes til Europa-Kommissionen pr. e-mail til [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] inden **1. juli 2014**.

⁽¹⁾ EUT L 150 af 20.5.2014, s. 319.

8. Hvis virksomheden har til hensigt at markedsføre yderligere mængder hydrofluorcarboner i overensstemmelse med forordningens artikel 16, stk. 4, skal den udfylde og indgive en »erklæring om kvotebehov for 2015«, som er tilgængelig online på Europa-Kommissionens websted (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Den behørigt udfyldte formular sendes til [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. Kommissionen vil alene betragte behørigt udfyldte »erklæringer om kvotebehov for 2015« som gyldige, hvis de er uden fejl og modtages senest den **1. juli 2014**.

10. Virksomhederne opfordres til at indsende deres »registreringsformularer«, oplysninger om markedsføringen til »undtagne anvendelsesformål og erklæring« sammen og hurtigst muligt, således at det er muligt at foretage eventuelle korrektioner og genindsende dem inden fristens udløb.

11. Indsendelsen af »registreringsformularer« eller en »erklæring om kvotebehov for 2015« alene giver ikke i sig selv ret til markedsføring fra 2015 og videre frem.

Kun for virksomheder, som ikke har indberettet markedsføring af hydrofluorcarboner fra 2009 til 2012, jf. punkt 1 b) i denne meddelelse

12. En virksomhed, der ønsker at markedsføre hydrofluorcarboner i 2015, skal følge den procedure, der er beskrevet i punkt 13-17 i denne meddelelse.

13. Virksomheden skal registrere sig i registret senest den **1. juli 2014**. Registreringen finder sted ved at sende de behørigt udfyldte registreringsformularer til [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Skabelonerne er tilgængelige på Europa-Kommissionens websted (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Kommissionen vil alene betragte behørigt udfyldte registreringsformularer som gyldige, hvis de er uden fejl og modtages senest den **1. juli 2014**.

14. Derudover skal virksomheden udfylde en »erklæring om hensigten om at markedsføre hydrofluorcarboner«, som er tilgængelig på Europa-Kommissionens websted (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), og sende den til [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. Kommissionen vil alene betragte behørigt udfyldte »erklæringer om hensigten om at markedsføre hydrofluorcarboner« som gyldige, hvis de er uden fejl og modtages senest den **1. juli 2014**.

16. Virksomhederne opfordres til at indsende deres »registreringsformularer og erklæringer om hensigten om at markedsføre hydrofluorcarboner« sammen og hurtigst muligt, således at det er muligt at foretage eventuelle korrektioner og genindsende dem inden fristens udløb.

17. Indgivelsen af »registreringsformularer eller en erklæring om hensigten om at markedsføre hydrofluorcarboner« giver ikke i sig selv ret til at markedsføre hydrofluorcarboner i 2015.

BERIGTIGELSER

Berigtigelse til meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/42/EF af 17. maj 2006 om maskiner og om ændring af direktiv 95/16/EF (omarbejdning)*(Den Europæiske Unions Tidende C 110 af 11. april 2014)**(2014/C 153/08)*

På side 63:

I stedet for:

»CEN	EN 16252:2012 Maskiner til kompaktering af affaldsmaterialer og genanvendelige dele — horisontale ballepresser — sikkerhedskrav	5.4.2013«		
------	---	-----------	--	--

læses:

»CEN	EN 16252:2012 Maskiner til kompaktering af affaldsmaterialer og genanvendelige dele — horisontale ballepresser — sikkerhedskrav	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Industritruck — Sikkerhedskrav og verifikation — Del 1; Supplerende krav til selvkørende industritruck andre end førerløse, variabel reach truck og burden carrier truck	5.4.2013«		

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA