



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

60. årgang

28. oktober 2017

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2017/C 368/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2017/C 368/02	Euroens vekselkurs	2
2017/C 368/03	Offentliggørelse af modværdien i national valuta af de økonomiske tærskler, der er angivet i euro i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 116/2009	3

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2017/C 368/04	Oplysninger, der skal fremsendes i henhold til artikel 5, stk. 2 — Oprettelse af en europæisk gruppe for territorielt samarbejde (EGTS) (Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1082/2006 af 5. juli 2006 (EUT L 210 af 31.7.2006, s. 19))	4
---------------	---	---

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2017/C 368/05	Indkaldelse af forslag og dertil knyttede aktiviteter vedrørende arbejdsprogrammet for 2018-2020 for Horisont 2020 - rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020) og arbejdsprogrammet for 2018 om forsknings- og uddannelsesprogrammet for det Europæiske Atomenergifællesskab (2014-2018), der supplerer Horisont 2020	6
---------------	---	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2017/C 368/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	9

ANDET

Europa-Kommissionen

2017/C 368/08	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	10
2017/C 368/09	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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	16

⁽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.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(EØS-relevant tekst)**

(2017/C 368/01)

Den 12. oktober 2017 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32017M8607. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

27. oktober 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,1605	CAD	canadiske dollar		1,4961
JPY	japanske yen		132,52	HKD	hongkongske dollar		9,0561
DKK	danske kroner		7,4407	NZD	newzealandske dollar		1,6975
GBP	pund sterling		0,88633	SGD	singaporeanske dollar		1,5899
SEK	svenske kroner		9,7390	KRW	sydkoreanske won		1 309,39
CHF	schweiziske franc		1,1632	ZAR	sydafrikanske rand		16,4855
ISK	islandske kroner			CNY	kinesiske renminbi yuan		7,7225
NOK	norske kroner		9,5348	HRK	kroatiske kuna		7,5123
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah		15 818,76
CZK	tjekkiske koruna		25,673	MYR	malaysiske ringgit		4,9228
HUF	ungarske forint		311,23	PHP	filippinske pesos		60,174
PLN	polske zloty		4,2462	RUB	russiske rubler		67,8368
RON	rumænske leu		4,6010	THB	thailandske bath		38,645
TRY	tyrkiske lira		4,4361	BRL	brasilianske real		3,8292
AUD	australske dollar		1,5196	MXN	mexicanske pesos		22,3514
				INR	indiske rupee		75,5020

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

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

(2017/C 368/03)

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

De modværdier, der er angivet nedenfor, er beregnet på basis af hver af de pågældende valutaers gennemsnitlige dagskurs udtrykt i euro i de 24 måneder, der endte den sidste dag i august 2017. Disse reviderede værdier får virkning fra den 31. december 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarsk lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Tjekkisk koruna	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Dansk krone	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Britisk pund	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kroatisk kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Ungarsk forint	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Polsk zloty	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Rumænsk leu	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Svensk krone	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ EUT L 39 af 10.2.2009, s. 1.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger, der skal fremsendes i henhold til artikel 5, stk. 2**Oprettelse af en europæisk gruppe for territorielt samarbejde (EGTS)**

(Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1082/2006 af 5. juli 2006 (EUT L 210 af 31.7.2006, s. 19))

(2017/C 368/04)

I.1) Navn, adresse og kontakt

Registreret navn: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Hjemsted: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungarn

Kontakt: Veronika Huszár

Tlf. +36 0694553074

E-mail: palyazat3@szentgotthard.hu

Gruppens internetadresse:

I.2) Gruppens varighed

Gruppens varighed: ubegrænset

Dato for registrering: 15. august 2017

Dato for offentliggørelse:

II. Formål

- 1.1. fremme af det grænseoverskridende økonomiske og sociale samarbejde samt styrkelse af den territoriale samhørighed i områder med en blandet befolkning fra ungarske og slovenske nationale samfund
- 1.2. forbedring af velfærden og livskvaliteten i EGTS'ens område
- 1.3. lettelse af de ungarske og slovenske nationale mindretals udøvelse af deres rettigheder i EGTS'ens område; beskyttelse af gruppemedlemmernes nationale identitet og forbindelserne med deres fædreland, navnlig beskyttelse og bevarelse af sproget og kulturen; stillingtagen til og formulering af en holdning i disse områder; udarbejdelse og fremsættelse af anbefalinger til de kompetente organer
- 1.4. mobilisering og anvendelse af lokale og andre tilgængelige menneskelige eller materielle ressourcer med henblik på at gennemføre bestemmelserne i ovenstående punkt 1.1-1.3.

III. YDERLIGERE OPLYSNINGER OM GRUPPENS NAVN

Navn på engelsk: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Navn på fransk: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Medlemmer

IV.1) Gruppens samlede antal medlemmer: 4

IV.2) Gruppemedlemmernes nationaliteter: Slovenien, Ungarn

IV.3) Oplysninger om medlemmerne

Officielt navn: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Postadresse: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungarn

Internetadresse:

Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: Országos Szlovén Önkormányzat

Postadresse: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Ungarn

Internetadresse:

Medlemstype: selvstyrende regering for et nationalt mindretal

Officielt navn: Lendava kommune (*občina Lendava*)

Postadresse: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovenien

Internetadresse:

Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: den ungarske nationale selvstyrende region Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Postadresse: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovenien

Internetadresse:

Medlemstype: selvstyrende regering for et nationalt mindretal.

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Indkaldelse af forslag og dertil knyttede aktiviteter vedrørende arbejdsprogrammet for 2018-2020 for Horisont 2020 - rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020) og arbejdsprogrammet for 2018 om forsknings- og uddannelsesprogrammet for det Europæiske Atomenergifællesskab (2014-2018), der supplerer Horisont 2020

(2017/C 368/05)

Herved bekendtgøres indkaldelse af forslag og dertil knyttede aktiviteter vedrørende arbejdsprogrammet for 2018-2020 for Horisont 2020 - rammeprogrammet for forskning og innovation (2014-2020) og arbejdsprogrammet for 2018 om forsknings- og uddannelsesprogrammet for det Europæiske Atomenergifællesskab (2014-2018), der supplerer Horisont 2020.

Kommissionen har vedtaget to arbejdsprogrammer ved beslutning C(2017) 7123 og beslutning C(2017) 7124 den 27. oktober 2017, som indeholder indkaldelse af forslag og dertil knyttede aktiviteter.

Dette forudsætter, at de bevillinger, der er afsat i budgetforslaget af budgetmyndigheden for de tilsvarende år, er til rådighed, eller hvis budgettet for et bestemt år ikke er blevet vedtaget, som det fremgår af ordningen med foreløbige tolvtede.

Disse arbejdsprogrammer, inklusive tidsfrister og budgetter for aktiviteterne, kan fås via deltagerportalen (adressen <http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), som også indeholder nærmere oplysninger om indkaldelserne og de dertil knyttede aktiviteter samt vejledning til ansøgerne om, hvordan forslagene skal indgives. Alle disse oplysninger ajourføres efter behov på samme deltagerportal.

På nuværende tidspunkt kan man kun indsende forslag til emner for 2018 i indkaldelsen, som man kan finde på deltagerportalen. Oplysninger om hvornår man kan indsende forslag til emner for 2019 og 2020, kan man finde på et senere tidspunkt på deltagerportalen.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.8670 — CDPQ/GE/JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2017/C 368/06)

1. Den 20. oktober 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- Caisse de dépôt et placement du Québec (»CDPQ«, Canada)
- GE Capital Aviation Services Limited (»GECAS«, Irland/USA), der i sidste ende kontrolleres af General Electric Company (»GE«, USA)
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd (»EVAL«, Irland).

CDPQ og GE erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over EVAL.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- CDPQ: institutionel investor, der forvalter midler hovedsageligt for offentlige og halvoffentlige pensions- og forsikringsordninger
- GE: beskæftiger sig med en bred vifte af forskelligartede aktiviteter, herunder GECAS, der er aktiv inden for leasing af erhvervsluftfartøjer og den finansielle sektor på globalt plan
- EVAL: anskaffelse og leasing af luftfartøjer.

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 meddelelse fra Kommissionen 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. Angiv altid referencen:

M.8670 — CDPQ/GE/JV

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

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

Fax: +32 22964301

Postadresse:

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2017/C 368/07)

1. Den 19. oktober 2017 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion ⁽¹⁾.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- Cargill Incorporated («Cargill», USA)
- Faccenda Investments Ltd («Faccenda», Det Forenede Kongerige).

Cargill og Faccenda erhverver fælles kontrol, jf. fusionsordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over et nystiftet, selvstændigt joint venture.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Cargill: fremstilling og salg af fødevarer på internationalt plan, herunder handel med korn og varer, behandling og raffinering af oliefrø og korn, melfremstilling og kødforarbejdning (af bl.a. kylling)
- Faccenda: avl, opfedning, forarbejdning og salg af kyllinge-, kalkun- og andeprodukter.

Joint venture-selskabet vil samle Cargills og Faccendas virksomheder, som fremstiller fersk og forædlet råt fjerkrækød af kylling, kalkun og and i Det Forenede Kongerige, og som inkluderer deres integrerede foder-, avls-, opdræts-, opfednings- slagtnings- og forarbejdningsaktiviteter.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

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

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

M.8562 — Cargill/Faccenda Investments

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

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

Fax: +32 22964301

Postadresse:

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

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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

(2017/C 368/08)

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

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

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

»SALCHICHÓN DE VIC«/»LLONGANISSA DE VIC«

EU-nr.: PGI-ES-02158 — 4.7.2016

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Forvaltningsorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Llonganissa de Vic«
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
SPANIEN

E-mail: info@llonganissadevic.cat
Internet: www.llonganissadevic.cat

Forvaltningsorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic« består af samtlige producenter af den pølse, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic«, og har en legitim interesse i at indgive en ansøgning om ændring.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet (kontrolorgan og lovgivningskrav)

4. Type ændring(er)

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

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

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

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet:

- Formuleringen af det første punkt i varespecifikationens beskrivelse af produktet er blevet ændret og suppleret for at bringe det i overensstemmelse med de forskellige afsnit i varespecifikationen og enhedsdokumentet. Afsnittet indeholdt ikke nogen henvisning til hverken fedt, selv om det er en central bestanddel af produktet, eller sukker, selv om der altid er blevet brugt sukker til fremstilling af produktet. Derudover blev både termene »ben og ryg« og »skinke og bov« anvendt i de forskellige afsnit. Selv om disse termer er synonyme, har man fundet det hensigtsmæssigt at standardisere termene for at gøre dokumentet lettere forståeligt. Afsnittet lyder nu som følger:

»Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic« er en traditionel pølse fra Catalonien, der er fremstillet af magert svinekød (skinke, bov og magert kød af højeste kvalitet) og fedt, hvor sukker, salt og peber er de eneste krydderier. Kødet hakkes, hviler og fyldes i en tarm, hvorefter det modnes.«

- Der er blevet tilføjet flere typer tarme, som må anvendes ved fremstilling af »Salchichón de Vic«. Anvendelsen af syede og rekonstituerede tarme, som også er naturtarme i henhold til den hidtidige definition, er blevet tilføjet. Denne ændring har til formål at tilpasse produktionen efter de ændringer, der er sket på markedet for naturtarme til pølser, og har ingen indflydelse på slutproduktets organoleptiske egenskaber.

Teksten lyder nu som følger: »Naturtarme, brede tarme, krøllede, syede eller rekonstituerede tarme.«

- Overskriften til underafsnittet om »Kemisk sammensætning« i varespecifikationen er blevet ændret til »Fysisk-kemiske parametre«, som passer bedre til indholdet.
- De fysisk-kemiske parametre er blevet delvist ændret for at forbedre beskrivelsen af det produkt, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic«. I denne forbindelse er det blevet præciseret, at det maksimale indhold af »sukker« i procent svarer til »samlet sukkerindhold udtrykt i glukose«. Derudover er parameteren for »fugtighed (%)« blevet erstattet af en parameter for »væskeaktivitet (A_w) ved 20 °C«. pH-målingen er også blevet tilføjet. Disse to nye parametre giver mere nøjagtige oplysninger om produktets fysisk-kemiske og fødevarerelaterede egenskaber.

Følgende værdier er blevet fastsat under hensyntagen til den variabilitet, som tørringsprocessen medfører: A_w (ved 20 °C) < 0,92 og $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Teksten lyder nu som følger:

- Fedtindhold højst: 48 % (*)
- Proteinindhold mindst: 38 % (*)
- Kollagen/protein-forhold $\times 100$ højst: 12
- Samlet indhold af opløselige sukkerarter udtrykt i glukoseindhold højst: 3 % (*)
- Tilsat protein: intet
- Væskeaktivitet ved 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) værdi udtrykt som værdien i tørstof«

- Det er blevet præciseret, at de eneste sukkerarter, der må anvendes som ingredienser, er mono- og disaccharider.
- De tilsætningsstoffer, der er tilladt ved fremstilling af det produkt, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, er blevet specificeret, da disse oplysninger ikke fremgik af den tidligere udgave af varespecifikationen. De eneste tilsætningsstoffer er askorbinsyre og natriumsalt deraf, kaliumnitrat, natriumnitrat, kaliumnitrit og natriumnitrit.

— Størrelser og formater:

Som følge af markedsændringer og nye forbrugerkrav er parametrene for vægt og format for det produkt, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic«, blevet udvidet. Det betyder i praksis, at der er blevet tilføjet mindre størrelser (med en vægt på under 300 g) og et format bestående af en pakke med skiveskåret pølse. Dette indebærer en reduktion af de små pølsers diameter og minimumsmodningsperiode for at bevare produktets kendetegn. Desuden er oplysningerne om længde blevet fjernet, da det beskyttede produkts dimensioner er tilstrækkeligt defineret med diameter og vægt.

De nye størrelser og tilsvarende modningsperioder ser ud som følger:

Vægt (g)	Den modne pølses diameter (tørret) (mm)		Minimumsmodningsperiode (i dage)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 dage
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dage

- Henvisningen til kvalitetsnormen fra 1980 for råmodnede kødprodukter i pølseform er blevet fjernet, da denne norm er blevet ophævet. Eftersom alle de produkter, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, til enhver tid skal overholde den gældende sektorspecifikke lovgivning, blev det ikke fundet nødvendigt at nævne den regel, der har erstattet normen.

Produktionsmetode:

Ud over nedenstående ændringer er der foretaget enkelte rent formelle ændringer af teksten.

- Afsnittet om »Produktionsmetode« i varespecifikationen er blevet skrevet om med det formål at forbedre det og kun medtage de nødvendige oplysninger. I denne forbindelse er henvisningen til hvileforholdene blevet fjernet. Dette skyldes den undersøgelse, der er blevet foretaget af vejrforholdenes og hviletemperaturens indvirkning på stykkerne af fersk kød og ingredienserne til »Salchichón de Vic« efter æltning, men før blandingen fyldes i tarmene. Undersøgelsen viste, at disse faktorer med hensyn til intensitet, den tid, det tager, inden de får virkning, og interaktionen mellem dem ikke i væsentlig grad påvirker produktionsprocessen i denne forarbejdningsfase, ligesom de heller ikke påvirker de endelige organoleptiske og sundhedsmæssige egenskaber eller det efterfølgende salg (*holdbarheden*) af det produkt, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic«.
- Modningsperioden er blevet tilpasset de nye vægtgrænser.
- Derudover er idéen om, at aromaen og smagen af »Salchichón de Vic« skyldes fermenteringen og de enzymatiske processer, der kan tilskrives den mikrobiologiske flora, som er typisk i området Plana de Vic, blevet fremhævet og videreudviklet.

Det foreslås, at afsnittet »Produktionsmetode« i varespecifikationen affattes som følger:

»De ferske kødstykker renses af specialiserede fagfolk, hvorefter de hakkes og blandes med fedt skåret i tern og resten af ingredienserne, hvortil der også kan tilsættes surdej indeholdende den bakterieflora, som er specifik for producenten. Når ingredienserne er blevet blandet ordentligt sammen med kødet, deles blandingen op i faste blokke uden indvendige lufthuller. Derefter hviler disse blokke, hvor traditionel knowhow anvendes til at sikre en god start på fermenteringen, hvilket kan ses ved, at den karakteristiske aroma og farve opstår.

Den modnede kødblanding fyldes i helt rene naturtarme, som er gjort klar på forhånd. Kødblandingen skal fyldes meget forsigtigt i tarmene, og der må ikke være tomme lommer eller huller (tilstedeværelse af luft), da dette ville gøre pølsen ustabil og medføre unormal fermentering.

Når kødet er blevet fyldt i tarmene, anbringes pølserne i tørrekamre, hvor de modnes videre og tørres. Denne proces varer mindst 30 dage for de mindste pølser, som vejer under 300 g, og 45 dage for pølser på 300 g og derover. De omgivende betingelser i tørrekamrene (temperatur, relativ luftfugtighed og lufthastighed) kan eventuelt tilpasses alt efter de klimatiske forhold.

Pølsens skæreflade skal være ensartet, glat og sammenhængende og uden unormal farvning, og man skal klart kunne skelne det magre kød fra fedtterne. Pølsen skal have den karakteristiske duft og smag, der skyldes fermenteringen og de enzymatiske metaboliske processer, som den bakterie- og svampeflora, der er så typisk i området Plana de Vic, skaber.»

Tilknytning til det geografiske område:

- I underafsnittet »Natur« i varespecifikationen er visse henvisninger til mikrofloraen blevet rettet og præciseret. De relevante ændringer er følgende:
 - Sætningen »[...] en typisk svampeflora, der er udviklet i området og tilpasset dette [...]«, er blevet ændret til »[...] en typisk mikroflora, der er udviklet i området og tilpasset dette [...]«.
 - Sætningen »[...] udviklingen af den mælkesyrebaserede svampeflora får kødblandingen til at syrne og begrænser en del af den uønskede flora, der igangsætter fermenteringen og får kødblandingen til at rådne« er blevet ændret til »[...] udviklingen af mælkesyrebakteriefloraen får kødblandingen til at syrne og begrænser en del af den uønskede flora, der forårsager uregelmæssigheder under fermenteringen«.
- I dette underafsnit er følgende punkt blevet fjernet, da det var unødvendigt:

»Man har forsøgt at fremstille starterkulturer for at indføre mikrofloraen i andre produktionsområder, men modningsprocessen var ikke vellykket, hverken med hensyn til udvikling eller indføring, og den fremstillede pølse var ikke af samme kvalitet som den, der fremstilles i Plana de Vic. Dette viste, at det kun er muligt at fremstille »Salchichón de Vic« - »Llonganissa de Vic« i det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.«

Den forskel, der er på dette afsnit i henholdsvis enhedsdokumentet og resuméarket, skyldes også, at resuméarkets opsummering af varespecifikationen var for kort, og at der er gjort en indsats for at gøre det nye enhedsdokument mere forståeligt.

Mærkning:

- Mærkningsoplysningerne er blevet ajourført. Der er blevet tilføjet et krav om at anføre EU's symbol for beskyttet geografisk betegnelse, og logoet for den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic« er blevet tilføjet.

Andet:

- Kontrolorgan: Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført.
- Krav i nationale bestemmelser: Dette afsnit er blevet slettet, da det ikke er påkrævet i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012.

ENHEDSDOKUMENT

»SALCHICHÓN DE VIC«/»LLONGANISSA DE VIC«

EU-nr.: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

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

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget osv.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic« er en traditionel pølse fra Catalonien, der er fremstillet af magert svinekød og fedt, hvor sukker, salt og peber er de eneste krydderier. Kødet hakkes, hviler og fyldes i tarme, hvorefter det modnes.

I naturtarmene er pølserne kendetegnet ved et rynket udseende, hvor tarmen sidder helt tæt til kødblandingen, og en mere eller mindre regelmæssig rund form. Uvendig er pølsen hvidlig, hvilket skyldes skimmel, som bliver lilla-brun med tiden. I skærefladen kan man se fedtterne og peberkornene.

Karakteristisk og behagelig aroma og smag, som pølsen får fra krydderierne og i løbet af modningsprocessen.

De tarme, der anvendes, er afgørende for diameteren på og størrelsen af den pølse, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic«/»Llonganissa de Vic«. Nedenstående tabel viser dimensionerne på det tidspunkt, hvor pølserne forlader produktionsvirksomheden, og modningsperiodens varighed:

Vægt (g)	Den modne pølses diameter (tørret) (mm)		Minimumsmodningsperiode (i dage)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 dage
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dage

Fysisk-kemiske parametre:

- Fedtindhold højst: 48 % (*)
- Proteinindhold mindst: 38 % (*)
- Kollagen/protein-forhold × 100 højst: 12
- Samlet indhold af opløselige sukkerarter udtrykt i glukoseindhold højst: 3 % (*)
- Tilsat protein: intet
- Væskeaktivitet ved 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Der anvendes udvalgte stykker magert svinekød (skinke, bov og magert kød af højeste kvalitet), fedt, salt, peber og naturtarme (brede, krøllede, syede eller rekonstituerede).

Andre ingredienser: De eneste ingredienser, der må anvendes, er sukker (mono- og disaccharider), producentens egen surdej, kaliumnitrit, natriumnitrit, kaliumnitrat, natriumnitrat, ascorbinsyre og natriumsalt deraf.

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

Produktets fremstilling (forarbejdning af det ferske kød, rensning og hakning, blanding, æltning, hvile, fyldning af tarmene og modning) skal finde sted i det geografiske område, der er beskrevet under punkt 4.

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

»Salchichón de Vic« må sælges skiveskåret i pakker, og produktet må skæres i skiver og emballeres både i og uden for det geografiske område, der er beskrevet under punkt 4.

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

Navnet på og logoet for den beskyttede geografiske betegnelse »Salchichón de Vic« (på spansk) eller »Llonganissa de Vic« (på catalansk), EU's BGB-symbol og forvaltningsorganets godkendte, nummererede etiket skal kunne ses klart på emballagen sammen med andre oplysninger, der generelt er påkrævet i henhold til gældende lovgivning.

Selve logoet ser således ud:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede område omfatter de kommuner, der indgår i området Plana de Vic, som ligger i regionen Osona i provinsen Barcelona:

(*) værdi udtrykt som værdien i tørstof

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló og Sant Pere de Torelló.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det, der gør »Salchichón de Vic« til et helt særligt produkt, er det omdømme og renommé, som produktet har oparbejdet i Catalonien og i resten af Spanien gennem de forgangne århundreder, især fra det 19. århundrede og fremefter. Det er områdets miljø- og klimaforhold, der gør det muligt at fremstille denne pølse.

Det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, Plana de Vic, er en slette med fremragende landbrugsbetingelser og et stort antal gårde og små landbrugsvirksomheder. Området ligger i mellem 400 og 600 meters højde og er omgivet af bjergkæderne Guàrdies, Montseny, Collsacabra og Lluçanès, hvilket betyder, at det er forholdsvis isoleret fra omverdenen. Området har kontinentalt middelhavsklima, og som følge af dets geografiske beliggenhed er der ofte stagnerende luftmasser og højtryk i området. Dermed opstår der temperaturinversion, hvor temperaturen kan være helt op til 20 °C lavere på sletten i forhold til de omkringliggende områder. Derudover ligger der en vedvarende tåge over området (225 dage med tåge i gennemsnit om året). Alt dette giver Plana de Vic nogle helt specielle forhold, der vanskeligt kan reproducere. Disse forhold fremmer udviklingen af en typisk mikroflore, som under fermenteringen og de enzymatiske processer tilfører »Salchichón de Vic« sin karakteristiske aroma og smag.

Der findes skriftlige referencer til »Salchichón de Vic« helt tilbage fra 1456, men der foreligger muligvis vidnesbyrd om pølsens oprindelse allerede fra det 4. århundrede. Tidligere blev produktet fremstillet hos de lokale bønder, og den særlige fremstillingsmetode gjorde det muligt at konservere de bedste kødstykker. Fra midten af det 19. århundrede er kvaliteten af »Salchichón de Vic« blevet rost mange gange skriftligt, hvilket bekræfter pølsens gode omdømme. Den 29. maj 1867 kunne man f.eks. læse følgende i en beretning i avisen »El Porvenir«: »... de allerede berømte *salchichones de Vic*«. Man ved også, at selveste kong Alfonso XIII var en stor tilhænger af »Salchichón de Vic«. »Vic« og pølsen har således gennem en lang årrække hængt uløseligt sammen på samme måde som efternavne og fornavne på store familier og er efterhånden blevet et lille klenodie.

Selv om ordet »salchichón« traditionelt refererer til en tyk, modnet pølse, skal vi minde om, at denne pølse på catalansk går under betegnelsen »llonganissa«, som er dens oprindelige navn, hvilket så senere er blevet til »salchichón«, da navnet blev oversat til spansk. Derfor anvendes betegnelserne »Salchichón de Vic« og »Llonganissa de Vic« synonymt.

Kort fortalt er »Salchichón de Vic« et produkt med et fremragende omdømme, som det er muligt at fremstille takket være de særlige miljø- og klimaforhold, der er fremherskende i produktionsområdet, og den viden, producenterne har videregivet fra generation til generation.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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

(2017/C 368/09)

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

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

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

»SQUACQUERONE DI ROMAGNA«

EU-nr.: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
med hjemsted hos CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIEN

E-mail: caseificiocomellini@pec.it.

Associazione Squacquerone di Romagna er bemyndiget til at fremsende en ansøgning om ændring i medfør af artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 udstedt af det italienske ministerium for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☒ Andet: harmonisering af henvisningerne til lovgivning; rettelse af slåfejl; ajourføring af kontrolorganets firmanavn.

4. Type ændring

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

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

Sætningen vedrørende vægten rettes på italiensk, idet værdierne forbliver uændrede: »mellem hg og 2 kg« ændres til »mellem 100 g og 2 kg«.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Fysiske og kemiske kendetegn: Værdierne for fedtindhold i tørstof, vandindhold og pH-værdi øges med flere procentpoint som anført nedenfor.

Fedtindhold i tørstof: Maksimumsgrænse »mellem 46 og 55 %« ændres til »mellem 46 og 59 %«.

Varespecifikationen har været gældende i adskillige år, og den daglige anvendelse af den har vist, at der er behov for en ajourføring. Parameteren »fedtindhold i tørstof« påvirkes af råvarens kendetegn, og af helt naturlige årsager har råvaren et højere fedtindhold i vinterperioden, hvilket kan medføre en overskridelse af maksimumsgrænsen, særlig i ostemejerier, hvor kun mælk fra en enkelt eller nogle få besætninger forarbejdes. I dette tilfælde er det ikke tilladt at kombinere værdierne for flere mælkeproduktioner.

Vandindhold: »mellem 58 og 65 %« ændres til: »mellem 58 og 69 %« og

pH-værdi: »mellem 4,95 og 5,30« ændres til »mellem 4,75 og 5,35«.

En eventuel variation i vandindholdet eller i pH-værdien i det færdige produkt afhængigt af årstiden kan heller ikke kontrolleres fuldstændigt. Det fremgår af de årlige variationer i pH-værdi og vandindhold, der er konstateret i løbet af kontrolårene, at det værdiinterval, der blev fastsat ved udarbejdelsen af varespecifikationen, er for snævert i forhold til de registrerede udsving.

Underoverskriften »Mikrobiologiske egenskaber« før pH-værdien udgår, fordi den er ukorrekt.

Produktionsmetode

Råvaren

Følgende sætning udgår:

»Squacquerone di Romagna« fremstilles af sødmælk fra køer af racerne Frisona italiana, Bruna alpina og Romagnola, der opdrættes i det afgrænsede geografiske område.»

Det ser ud til, at kvægbesætningernes mangfoldighed blev undervurderet på tidspunktet for indgivelse af ansøgningen om registrering af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det er dog blevet godtgjort, at ostens organoleptiske egenskaber hovedsageligt påvirkes af køernes foder og af starterkulturernes fysiologiske og biokemiske egenskaber, og henset til disse betragtninger forekommer det hensigtsmæssigt at slette henvisningen til de kvægracer, der kan anvendes.

En tastefejl er blevet rettet: Ordene »tørret ensilage« erstattes af »tørrede planteprodukter og ensilage«.

Sætningen: Det er forbudt at anvende restprodukter fra forarbejdningen af kål og foderroer til fodring af de køer, hvis mælk skal anvendes til fremstilling af osten »Squacquerone di Romagna« flyttes to linjer højere op, således at den indgår i afsnittet om foder, og læsningen af varespecifikationen bliver lettere og mere sammenhængende.

Forarbejdningens faser

Syrning

Det præciseres, at den bakterieart, der fremgår af varespecifikationen, anvendes til at starte fermenteringen.

Sætningen:

»Den anvendte bakterieart er Streptococcus thermophilus«

ændres derfor således:

»Den bakterieart, der anvendes til at starte fermenteringen, er Streptococcus thermophilus«.

Denne ændring er nødvendig, for det har i forbindelse med kontrollerne vist sig, at selv en minimumstilstedeværelse af andre stammer har givet anledning til adskillige tvister.

Koagulering

En slåfejl er blevet rettet: »1:10 000; 1:40 000« ændres til: »1:10 000 og 1:40 000«.

Intervallerne for mængden af løbe er blevet ændret.

Sætningen: »mellem 30 og 50 ml pr. hektoliter mælk«

erstattes af »mellem 15 og 50 ml pr. hektoliter mælk«.

Med denne ændring korrigeres en fejl i varespecifikationen: En mængde løbe i koncentrationen 1:40 000 er tilstrækkelig fra 15 ml pr. hl.

Saltning

Det tilføjes, at det er muligt at anvende de to metoder til saltning, der er nævnt i varespecifikationen, også samtidig. Teksten ændres således, og nedenstående sætning om samtidig anvendelse af de to metoder til saltning tilføjes:

»... som supplement til eller erstatning for den foregående«.

Når teknikken med saltlage anvendes, ikke blot til saltning, men også til at nedbringe produktets temperatur og forsinke fermenteringen, gør tilsætning af en mængde salt til tanken det muligt at afkorte perioden i saltlage, hvorved slutproduktets struktur forbedres.

Andet

I varespecifikationens artikel 1 »Betegnelse«

erstattes henvisningen til »forordning (EF) nr. 510/2006« med en henvisning til »forordning (EU) nr. 1151/2012«.

I varespecifikationens artikel 7 »Kontrol«

erstattes henvisningen til »forordning (EF) nr. 510/2006« med en henvisning til »forordning (EU) nr. 1151/2012«. Kontrolorganets firmanavn ajourføres som anført ovenfor: »Det kontrolorgan, der er bemyndiget til at kontrollere varespecifikationen, er Kiwa Cermet Italia SpA (SUP), Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIEN, tlf. +39 514593303, fax +39 51763382«.

ENHEDSDOKUMENT

»SQUACQUERONE DI ROMAGNA«

EU-nr.: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Squacquerone di Romagna«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Squacquerone di Romagna« er en blød ost, der modnes hurtigt. Den fremstilles af komælk og kommer fra det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4. Når osten »Squacquerone di Romagna« (BOB) bringes i handelen, skal den have følgende kendetegn:

Morfologiske kendetegn:

Vægt: »Squacquerone di Romagna« vejer mellem 100 gram og 2 kg.

Udseende: »Squacquerone di Romagna« har en perlemorshvid farve og må ikke have nogen skorpe eller skal.

Form: Osten har en blød og cremet konsistens, og formen afhænger derfor af den beholder, den placeres i.

Fysiske og kemiske kendetegn: Fedtindhold i tørstof: mellem 46 og 59 %. Vandindhold: mellem 58 og 69 %, pH-værdi: mellem 4,75 og 5,35.

Organoleptiske egenskaber:

Smag: Behagelig og sød med et strejf af syrlighed og let saltet.

Duft: Delikat, typisk mælkeagtig og med et strejf af græs.

Konsistens: blød, cremet, klæbrig, flydende med høj smørbarhed.

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

Mindst 60 % af tørstoffet i det samlede foderforbrug består af tørrede planteprodukter og ensilage, som derudover suppleres af foderstoffer.

De tørrede planteprodukter og ensilagen består af bælgrugter og græsser fremstillet udelukkende i det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4.

Af de mange græsarter, der anvendes, skal fremhæves lucerne, primært sorterne Pomposa, Classe, Garisenda, Delta og Prosementi.

Foderstofferne anvendes på grund af det koncentrerede indhold af næringsstoffer med et højt energiindhold. Der kan være tale om:

- 1) proteinholdige: bælgssæd, såsom sojabønner, hestebønner, solsikkekerner og ærter samt soja- og solsikkemel.
- 2) fiberholdige: f.eks. tør sojapulv og sojaklid og -skaller.
- 3) energiholdige: majsplanter, byg, sorghum, hvede, havre, vegetabiliske olier, sojaoile og hele pressede hørfrø.

»Squacquerone di Romagna« er en blød ost, der fremstilles af sødmælk fra køer af de kvægracer, der opdrættes i det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4.

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

De etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, er: mælkeproduktion og mælkeforarbejdning.

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

Da »Squacquerone di Romagna« ikke har nogen skorpe og således er 100 % spiselig, er den særligt udsat for efterfølgende at blive kontamineret med mikroorganismer fra omgivelserne, som kan komme i berøring med produktets overflade i de forskellige faser, og emballeringen skal derfor foregå inden for det afgrænsede geografiske område. Da »Squacquerone di Romagna« er en friskost, må enhver vækst af mikroorganismer undgås i afsætningsfasen. For at imødegå risikoen for at produktet forringes, skal emballeringen foregå i den certificerede produktionsvirksomhed. Den primære emballering af »Squacquerone di Romagna« består af papir beregnet til fødevarer eller beholdere, der egner sig til at opbevare det særligt bløde og cremede produkt.

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

Osten i denne varespecifikation mærkes med betegnelsen »Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta« eller »Squacquerone di Romagna — DOP« sammen med EU-symbolet. Etiketten skal desuden angive navn, firmanavn og adresse på produktions- og fremstillingsvirksomheden. Produktet skal opbevares ved en temperatur på mellem 0 og 6 °C. Etiketten skal angive, hvilken temperatur osten højst må opbevares ved. På ostens ydre beskyttelsesemballage angives betegnelsen: »Squacquerone di Romagna« med skrifttypen »Sari Extra Bold Inclinato« med farverne blå pantone 2747 og hvid i en størrelse, der passer til emballagen. Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

4. Præcis angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Squacquerone di Romagna« omfatter følgende provinser i regionen Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini og Bologna samt en del af området i provinsen Ferrara afgrænset mod vest af hovedvej nr. 64 (Porrettana) og mod nord af floden Po.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktionsområdet for den oprindelsesbeskyttede »Squacquerone di Romagna« er kendetegnet ved en jordbund beliggende i områder, der i morfologisk henseende er højerebeliggende end flodsletten. Landmændene anvender jorden til korndyrkning, foderdyrkning og intensiv specialiseret plantedyrkning. Produktionsområdet for »Squacquerone di Romagna« er kendetegnet ved et tempereret subkontinentalt klima. Dette område har siden gamle dage været hjemsted for landbrug, der hovedsageligt beskæftigede sig med afgrøder, og som havde et begrænset antal husdyr. Disse blev brugt til både mælkeproduktion og som arbejdskraft. Mælken, der blev anvendt til konsum, blev delvist brugt til fremstilling af »Squacquerone di Romagna« og supplerede således, gennem udveksling af varer, landbrugets indtægter.

Undersøgelser om osten »Squacquerone di Romagna« har fremhævet egenskaberne ved de naturlige starterkulturer, der anvendes, og har påvist stor ensartethed i indholdet af bakteriearter, nemlig lokale biotyper af *Streptococcus thermophilus*. De naturlige starterkulturer udvikles i fermenteringskar inden for det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4 af mælk fremstillet udelukkende i dette område.

Produktionsmetoden ligner i høj grad den oprindelige metode, og bearbejdningen varierer derfor i længde afhængig af årstiden: længere om vinteren og kortere om sommeren. Producenternes færdigheder og erfaring er afgørende for, at osten får den rette konsistens.

»Squacquerone di Romagna« adskiller sig fra andre bløde oste med hurtig modning på grund af den perlemorshvide farve og den delikate, typisk mælkeagtige duft med et strejf af græs.

Det vigtigste kendetegn, som har bidraget væsentligt til »Squacquerone di Romagnas« gode omdømme, er den cremede og gelatineagtige konsistens, der gør osten meget smørbar.

»Squacquerone di Romagnas« egenskaber, særlig den cremede konsistens og den høje smørbarhed, skyldes den mælk, der anvendes ved fremstillingen. Det særlige ved denne mælk er det lave protein- og fedtindhold, der skyldes køernes foder, som igen hænger nøje sammen med det afgrænsede geografiske område.

Dette foder fremstilles udelukkende inden for det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4. Det er rigt på kulhydrater og fibre, der let kan fordøjes, og giver nærmere bestemt køerne en kost med et lavt indhold af energi fra fedt og stivelse, og et højt indhold af energi fra de tørrende planteprodukter, der er typiske for området. På den måde fås en mælk med et lavt protein- og fedtindhold, hvilket er afgørende for »Squacquerone di Romagnas« bløde konsistens. Denne mælk er årsag til de organoleptiske egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2, som blandt andet omfatter en blød og cremet konsistens, en sød smag med et strejf af syltlighed og en delikat duft med et strejf af græs. Producenternes store erfaring sætter dem i stand til at tilpasse bearbejdningen til årstiderne, så osten ikke bliver for fast i konsistensen.

Et andet vigtigt bånd mellem det geografiske område og »Squacquerone di Romagna« er anvendelsen af lokale bakteriekulturer. I taksonomisk henseende er de bakterier, der findes i alle de undersøgte naturlige starterkulturer, og som karakteriserer den mælkemikroflora, der er typisk for »Squacquerone di Romagna«, af arten *Streptococcus Thermophilus*. De forskellige isolerede biotyper fremviser særlige fysiologiske og biokemiske egenskaber, der ikke kan sammenlignes med andre internationale bakteriestammer. Dette understreger igen de enestående og typiske egenskaber ved de bakterier, der anvendes i »Squacquerone di Romagna«. De lokale biotyper af *Streptococcus thermophilus* stammer fra forskellige prøver af rå mælk fra adskillige bedrifter i ostens typiske produktionsområde. Biotyperne er således af lokal oprindelse og udgør samlet set den typiske mikrobielle sammensætning, som er et resultat af den naturlige og menneskelige udvælgelse, der anvendes i denne særlige økologiske niche, som kendetegner dette område.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på:

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

eller

ved at gå direkte til webstedet for det italienske ministerium for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik (<http://www.politicheagricole.it>) og klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA