

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 186



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtioandra årgången

8 augusti 2009

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### II Meddelanden

#### MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN

#### **Kommissionen**

2009/C 186/01	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik <sup>(1)</sup> .....	1
2009/C 186/02	Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget – Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar <sup>(1)</sup> .....	2
2009/C 186/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business) <sup>(1)</sup> .....	6

# SV

IV *Upplysningar*

## UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN

**Kommissionen**

2009/C 186/04	Eurons växelkurs .....	7
2009/C 186/05	Administrativa kommissionen för social trygghet för migrerande arbetare – Omräkningskurser för valutor enligt rådets förordning (EEG) nr 574/72.....	8

---

V *Yttranden*

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Kommissionen**

2009/C 186/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	10
2009/C 186/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV) – Ärendet kan komma att behandlas enligt förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	12
2009/C 186/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	13

## ANDRA AKTER

**Kommissionen**

2009/C 186/09	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	14
---------------	--	----



<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

## II

*(Meddelanden)*

## MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN

## KOMMISSIONEN

**Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen**

**Allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik****(Text av betydelse för EES)**

(2009/C 186/01)

Medlemsstat	Italien
Aktuella linjer	Alghero–Rom Fiumicino ToR Alghero–Milan Linate ToR Cagliari–Rom Fiumicino ToR Cagliari–Milan Linate ToR Olbia–Rom Fiumicino ToR Olbia–Milan Linate ToR
Datum då den allmänna trafikplikten träder i kraft	15 dagar efter dagen för offentliggörandet av detta meddelande
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione trasporto aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a> E-post: <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a>

**Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget**

**Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar**

(Text av betydelse för EES)

(2009/C 186/02)

Datum för antagande av beslutet	19.3.2009
Referensnummer för statligt stöd	N 522/08
Medlemsstat	Polen
Region	Wielkopolskie
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.
Rättslig grund	Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011”, projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.)
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Regional utveckling, Sysselsättning
Stödform	Bidrag
Budget	Totalt planerat stödbelopp PLN 4 962 500
Stödnivå	6,26 %
Varaktighet	till den 2011
Ekonomisk sektor	Alla tjänster
Den beviljande myndighetens namn och adress	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Övriga upplysningar	—

Giltiga språkversioner av beslutstexten, med undantag av konfidentiella uppgifter, finns på följande webbplats:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Datum för antagande av beslutet	17.6.2009
Referensnummer för statligt stöd	N 582/08
Medlemsstat	Irland
Region	—

Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Health Insurance Intergenerational Solidarity Relief
Rättslig grund	Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Tjänster av allmänt ekonomiskt intresse
Stödform	Bidrag, Skatteliknande avgift
Budget	Beräknade utgifter per år (i miljoner i nationell valuta): 300 miljoner EUR; Totalt planerat stödbelopp 1 200 miljoner EUR
Stödnivå	—
Varaktighet	1.1.2009–31.12.2012
Ekonomisk sektor	Finansförmedling
Den beviljande myndighetens namn och adress	Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Övriga upplysningar	—

Giltiga språkversioner av beslutstexten, med undantag av konfidentiella uppgifter, finns på följande webbplats:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Datum för antagande av beslutet	30.6.2009
Referensnummer för statligt stöd	N 36/09
Medlemsstat	Frankrike
Region	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME
Rättslig grund	Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT,
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Kapitalinvestering
Stödform	Kapitaltillskott
Budget	Beräknade utgifter per år (i miljoner i nationell valuta): 25 miljoner EUR; Totalt planerat stödbelopp 50 miljoner EUR
Stödnivå	—
Varaktighet	2009–31.12.2010
Ekonomisk sektor	Alla sektorer

Den beviljande myndighetens namn och adress	DIACT 8 rue de Penthièvre 75008 Paris FRANCE
Övriga upplysningar	—

Giltiga språkversioner av beslutstexten, med undantag av konfidentiella uppgifter, finns på följande webbplats:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Datum för antagande av beslutet	8.5.2009
Referensnummer för statligt stöd	N 249/09
Medlemsstat	Frankrike
Region	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire
Rättslig grund	article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative
Typ av stödåtgärd	Individuellt stöd
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin
Stödform	Andra tillskott av eget kapital
Budget	Beräknade utgifter per år (i miljoner i nationell valuta): —; Totalt planerat stödbelopp 2 450 miljoner EUR
Stödnivå	—
Varaktighet	—
Ekonomisk sektor	Finansförmedling
Den beviljande myndighetens namn och adress	Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE
Övriga upplysningar	—

Giltiga språkversioner av beslutstexten, med undantag av konfidentiella uppgifter, finns på följande webbplats:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Datum för antagande av beslutet	7.7.2009
Referensnummer för statligt stöd	N 379/09

Medlemsstat	Nederländerna
Region	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme
Rättslig grund	Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin
Stödform	Garanti
Budget	Beräknade utgifter per år (i miljoner i nationell valuta): —; Totalt planerat stödbelopp 200 000 miljoner EUR
Stödnivå	—
Varaktighet	30.6.2009–31.12.2009
Ekonomisk sektor	Finansförmedling
Den beviljande myndighetens namn och adress	Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND
Övriga upplysningar	—

Giltiga språkversioner av beslutstexten, med undantag av konfidentiella uppgifter, finns på följande webbplats:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**  
**(Ärende COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business)**

(Text av betydelse för EES)

(2009/C 186/03)

Kommissionen beslutade den 30 april 2009 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
  - i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5500. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-



## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH  
ORGAN

## KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

7 augusti 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,4357	AUD	australisk dollar	1,7161
JPY	japansk yen	136,89	CAD	kanadensisk dollar	1,5540
DKK	dansk krona	7,4448	HKD	Hongkongdollar	11,1272
GBP	pund sterling	0,85670	NZD	nyzeeländsk dollar	2,1315
SEK	svensk krona	10,3008	SGD	singaporiensk dollar	2,0628
CHF	schweizisk franc	1,5288	KRW	sydkoreansk won	1 761,67
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	11,6875
NOK	norsk krona	8,7515	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,8084
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,3350
CZK	tjeckisk koruna	25,910	IDR	indonesisk rupiah	14 308,44
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	5,0257
HUF	ungersk forint	272,80	PHP	filippinsk peso	68,557
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	45,4450
LVL	lettisk lats	0,7023	THB	thailändsk baht	48,778
PLN	polsk zloty	4,1670	BRL	brasiliansk real	2,6336
RON	rumänsk leu	4,2168	MXN	mexikansk peso	18,7072
TRY	turkisk lira	2,1300	INR	indisk rupie	68,5760

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## ADMINISTRATIVA KOMMISSIONEN FÖR SOCIAL TRYGGHET FÖR MIGRERANDE ARBETARE

## Omräkningskurser för valutor enligt rådets förordning (EEG) nr 574/72

(2009/C 186/05)

Artikel 107.1, 107.2 och 107.4 i förordning (EEG) nr 574/72

Referensperiod: juli 2009

Tillämpningsperiod: oktober, november, december 2009

7-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	25,7932	7,44576	15,6466	0,700596	3,45280	272,060	4,29649
1 BGN =	0,511300	1	13,1881	3,80702	8,00010	0,358214	1,76542	139,104	2,19679
1 CZK =	0,0387699	0,0758261	1	0,288671	0,606617	0,027162	0,133865	10,5477	0,166574
1 DKK =	0,134305	0,262673	3,46415	1	2,10141	0,0940932	0,463727	36,5389	0,577038
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,64849	0,475871	1	0,0447762	0,220674	17,3878	0,274596
1 LVL =	1,42736	2,79162	36,8161	10,6278	22,3333	1	4,92838	388,326	6,13262
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,47023	2,15644	4,53157	0,202907	1	78,7939	1,24435
1 HUF =	0,00367567	0,00718887	0,0948072	0,0273681	0,0575117	0,00257516	0,0126913	1	0,0157924
1 PLN =	0,232748	0,455209	6,00333	1,73299	3,64172	0,163062	0,803633	63,3214	1
1 RON =	0,237054	0,463630	6,11439	1,76505	3,70909	0,166079	0,818500	64,4928	1,01850
1 SEK =	0,0923688	0,180655	2,38249	0,687756	1,44526	0,0647132	0,318931	25,1298	0,396862
1 GBP =	1,16155	2,27176	29,9601	8,64861	18,1743	0,813776	4,01060	316,010	4,99058
1 NOK =	0,111739	0,218540	2,88212	0,831985	1,74834	0,0782842	0,385814	30,3998	0,480087
1 ISK =	0,00557373	0,0109011	0,143764	0,0415007	0,0872099	0,00390493	0,019245	1,51639	0,0239475
1 CHF =	0,657801	1,28653	16,9668	4,89783	10,2923	0,460852	2,27125	178,961	2,82623

7-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,21845	10,8262	0,860920	8,94939	179,413	1,52022
1 BGN =	2,15689	5,53541	0,440188	4,57582	91,7338	0,777287
1 CZK =	0,163549	0,419729	0,0333778	0,346967	6,95582	0,0589386
1 DKK =	0,566557	1,45400	0,115625	1,20194	24,0960	0,204172
1 EEK =	0,269608	0,691918	0,0550228	0,57197	11,4666	0,0971596
1 LVL =	6,02123	15,4528	1,22884	12,7740	256,086	2,16989
1 LTL =	1,22175	3,13547	0,249340	2,59192	51,9616	0,440285
1 HUF =	0,0155056	0,039793	0,00316445	0,0328950	0,659462	0,00558781
1 PLN =	0,981837	2,51977	0,200378	2,08296	41,7581	0,353828
1 RON =	1	2,56638	0,204084	2,12149	42,5306	0,360374
1 SEK =	0,389653	1	0,0795221	0,826645	16,5722	0,140421
1 GBP =	4,89993	12,5751	1	10,3952	208,397	1,76581
1 NOK =	0,471367	1,20971	0,0961987	1	20,0475	0,169868
1 ISK =	0,0235125	0,0603421	0,00479853	0,0498815	1	0,00847328
1 CHF =	2,77490	7,12146	0,566313	5,88692	118,018	1

1. Genom förordning (EEG) nr 574/72 skall omräkningskursen till en valuta av belopp som är uttryckta i en annan valuta vara den kurs som under den referensperiod som fastställs i punkt 2 beräknas av kommissionen på grundval av det månatliga genomsnittet av de referensvalutakurser som offentliggörs av Europeiska centralbanken.
2. Referensperioden skall vara
  - januari månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 april,
  - april månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 juli,
  - juli månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 oktober,
  - oktober månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 januari.

Valutaomräkningskurserna skall offentliggöras i det andra numret i februari, maj, augusti och november i *Europeiska unionens officiella tidning* (C-serien).

---

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2009/C 186/06)

1. Kommissionen mottog den 3 augusti 2009 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Uniqa Versicherungen AG (*Uniqa*, Österrike), gemensamt kontrollerat av Raiffeisen Zentralbank Österreich (RZB, Österrike), och Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung (*Austria Verein*, Österrike) och Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit, (*CollVerein*, Österrike) samt Veneto Banca Holding S.C.p.A. (VB, Italien) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i förordningen förvärvar gemensam kontroll över Claris, ett företag särskilt bildat för detta förvärv och för närvarande ägt av VB, (JV, Italien), genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Uniqa: Försäkringskoncern, verksam inom alla försäkringssektorer (liv-, sak- och återförsäkringar),
- RZB: Finansiella tjänster för lokala och internationella/multinationella företagskunder liksom för finansinstitut över hela världen,
- Austria Verein: Privat stiftelse enligt österrikisk lag,
- CollVerein: Sjukförsäkring enligt österrikisk lag,
- VB: Holdingbolag till en italiensk koncern verksam inom bank- och finansiella tjänster,
- JV: Kommer att bli verksam inom livförsäkringssektorn i Italien.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av förordning (EG) nr 139/2004, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301 eller 22967244) eller per post, med angivande av referens COMP/M.5606 – Uniq/Veneto Banca/JV, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV)**  
**Ärendet kan komma att behandlas enligt förenklat förfarande**  
(Text av betydelse för EES)  
(2009/C 186/07)

1. Kommissionen mottog den 31 juli 2009 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Severstal (Ryssland), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i förordningen, förvärvar gemensam kontroll över Holding Gonvarri Russia S.L. (*Gonvarri Russia*), som tillhör koncernen Gonvarri Corporación Financiera S.L. (*Gonvarri*, Spanien), genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - Gonvarri: Förädling och distribution av stål samt konstruktion, utveckling och tillverkning av metalldelar för motorfordon,
  - Severstal: Stålproduktion och gruvverksamhet,
  - Gonvarri Russia: Förädling och distribution av stål.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av förordning (EG) nr 139/2004, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301 eller 22967244) eller per post, med angivande av referens COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)**

**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**

(Text av betydelse för EES)

(2009/C 186/08)

1. Kommissionen mottog den 31 juli 2009 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företagen Lion Capital LLP (*Lion Capital*, Storbritannien) och Central European Distribution Corporation (*CEDC*, Förenta staterna) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i förordningen förvärvar gemensam kontroll över företaget CJSC Russian Alcohol Group och över dess dotterbolag (*Russian Alcohol Group*, Ryssland) genom att bevilja vissa avtalsmässiga veto-rättigheter.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Lion Capital: Riskkapital,
- CEDC: Tillverkare av vodka och distributör av alkoholhaltiga drycker,
- Russian Alcohol Group: Tillverkare och distributör av vodka och färdigblandade alkoholhaltiga drycker.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av förordning (EG) nr 139/2004, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301 eller 22967244) eller per post, med angivande av referens COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32.

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 186/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "CHORIZO RIOJANO"

EG-nr: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning:**

"Chorizo Riojano"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp (samma som i Bilaga II):*

Klass 1.2. Köttprodukter

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

"Chorizo Riojano" är en chorizo av "sarta-typ", klassificerad som "Extra", utan tillsatser, som framställs i den autonoma regionen La Rioja. Den har följande egenskaper:

## Morfologiska kännetecken

Den chorizo som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen kännetecknas av sin sträng- eller hästskeform. Den är mer eller mindre cylindrisk, mellan 30 och 40 mm i diameter och väger minst 200 g. Dess konsistens är fast och kompakt, och ytan är oftast skrynklig. Chorizon är kort, slät och välbunden, och uppvisar ingen ovanlig färgning. Kött och fett ska vara tydligt skilda.

## Fysikalisk-kemiska egenskaper

Fuktighet: Upp till 45 %

Förhållande mellan kollagen och protein: Upp till 14 %



Andelen fett i torrsubstansen: Upp till 57,0 %

Nitrat uttryckt som  $\text{NaNO}_3$ : max. 100 ppm

Nitrit uttryckt som  $\text{NaNO}_2$ : max. 20 ppm

Sammanlagd fosfathalt, uttryckt som  $\text{P}_2\text{O}_5$ : max. 7 500 ppm

(Detta motsvarar den naturliga fosfathalten i köttet, utan tillsats av fosfat).

#### Organoleptiska egenskaper

Välavvägd och intensiv, kvardröjande arom, främst av peppar, med vitlöksanstrykning. Ingen härsken eller bitter lukt. Kraftig smak, kvardröjande och välavvägd mellan mager och fet. Svagt syrlig, kryddig om peppar har använts, inga härskna eller ovanliga smakinslag. Välavvägd konsistens, fast, lättuggad utan att vara gummiaktig.

#### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Kött och fläsk som är särskilt lämpligt för grisköttsindustrin, magra styckbitar från suggor eller kastrerade galtar, med bortskurna nerver, och pancetta utan svål eller salt fläsk, rimmat med fint torrt salt, peppar till 100 % av kategori extra och rå, färsk skalad vitlök: allt detta stoppas i naturligt korvskinn, dvs. gristarmar.

Det tillsatta salta fläsket måste vara enhetligt, dvs. bitar av mjukt, smetigt bukister som kan bli krämigt vid malning och utsöndra fett när korven lagras och mognar är olämpliga. Tillsatsen av salt fläsk får emellertid inte vara för stor, och får inte överstiga 57 % av torrsubstansen. Detta är en av skillnaderna mellan "Chorizo Riojano" och andra chorizos, som genomgår en kraftig förändring av pH-värdet, varigenom det är svårare att låta dem mogna, och därigenom också att lagra dem.

#### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

#### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

##### Framställning av råvaror

Slakterier som tillverkar "Chorizo Riojano" måste kunna ta emot kroppar och styckbitar på rätt sätt och lagra dem under lämpliga förhållanden så att deras pH-värde inte sjunker eller färg- och/eller konsistensförändringar uppträder. De måste också kontrollera köttets renhet vid leveransen, med lämpliga test och analyser.

Styckning, urbening och tillskärning måste äga rum så snart som möjligt, och kött får inte bli liggande i de utrymmen där dessa verksamheter genomförs.

Temperaturen i de utrymmen där köttet hanteras får inte överstiga 12 °C.

##### Kylning av kött och fläsk före malning

I kylrummen ska slaktkropparna hängas så att de inte kommer i kontakt med varandra.

##### Malning av kött och fläsk i lämplig grovlek för varje produkt

Tillverkningen av "Chorizo Riojano" sker åtskilt (både tidsmässigt och rumsligt) från all annan produktion, inbegripet av chorizos av annan kategori.

När köttet är färdigt för bearbetning är det moget och syrat, inte djupfryst, med pH-värde under 6,3, så att det är lätt att bearbeta det och så att korven kommer att torka även i mitten.

Det är lika viktigt att se till att köttet inte är fuktigt. Det innebär att man måste låta köttsaften rinna av, om så behövs.

Så snart köttet och fläsket är färdigt sker mer eller mindre grov malning och hackning, och då måste snitten vara så rena som möjligt för att undvika skador på proteinkedjorna och fettcellerna och uppnå god sammanhäftning, torkning och rätt utseende och färg i snittytan.

Alla bearbetningsutrymmen måste vara luftkonditionerade, och den relativa luftfuktigheten och luftombytet måste uppfylla tekniska och hälsomässiga och hygieniska krav.

#### Saltning och kryddning

Efter malning tillsätts fint torrt salt, rå skalad vitlök och peppar av 100 % kategori extra (för kryddchorizo tillsätts cayennepeppar).

#### Blandning och knådning

När alla råvaror malts, och kryddorna tillsatts, blandas smeten och knådas för att få bort eventuella luftbubblor. Därigenom ökar sammanhäftningen, och man undviker att chorizon bryts sönder vid uppskärning.

Extra knådning i en vakuumtrumma är nödvändig för att uppnå den ideala konsistensen.

#### Blandningen kyls och får vila

Efter hackning, blandning och knådning får blandningen vila i tolv till tjugofyra timmar innan den stoppas i korvsinnen.

Kylrummen för detta ändamål ska vara åtskilda från den övriga verksamheten och hålla en temperatur på 0–6 °C.

#### Stoppning i naturliga korvskinn av gristarmar

När blandningen fått vila fylls den i naturliga korvskinn av gristarmar. Munstyckena är släta och inte för långa, för att undvika temperaturökningar. Av samma skäl måste blandningen fyllas i skinnen med rätt tryck, eftersom det annars kan uppstå luftbubblor som kan leda till missfärgning eller till att produkten skäms.

De naturliga gristarmarna måste vara helt rena utan spår av förändringar, snitt eller sjukdomar som kan göra dem olämpliga för livsmedelsändamål.

Korvsinnen tvättas före stoppning för att bli elastiska nog att ta emot fyllningen utan att spricka eller bilda veck.

#### Bindning

När fyllningen stoppats i skinnen knyts dessa ihop med vit (eller röd för kryddchorizo) bomullstråd.

#### Mognad under relativt lång tid

Mogningsprocessen innebär att korven hänger i ventilerade utrymmen med en temperatur på högst 16 °C och en luftfuktighet och luftcirkulation som främjar torkningen. Under denna process får korven sin särskilda konsistens, arom, färg och smak. Om mogningsprocessen äger rum i naturliga torkanläggningar får temperaturen gå upp till 20 °C.

Det är tillåtet att använda särskilda torkutrymmen där temperatur, luftfuktighet och ventilation kan regleras för hand eller automatiskt, i syfte att övervaka mogningen.

Under fermenteringen eller mogningsprocessen måste anläggningarna vara försedda med synlig och åtkomlig övervakningsapparat så att man när som helst kan kontrollera temperatur och fuktighet och övervaka produktens utveckling.

Torkning i luftkonditionerade utrymmen eller under naturliga förhållanden

Efter mognad flyttas chorizon till häng- eller torkanläggningen för eftermognad och torkning. Under detta avslutningsskede fortsätter de mikrobiologiska och enzymatiska processerna i korven, vilket stabiliserar dess färg och arom. Mogningstiden för "Chorizo Riojano" varierar beroende på korvens tjocklek och längd. Alla korvar som blir skrynkliga, innehåller luftbubblor eller uppvisar andra fel sorterar ut.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, packning etc.:

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Produkten åtföljs av en nummerad etikett som utfärdas av tillsynsmyndigheten och är märkt med texten *Indicación Geográfica Protegida "Chorizo Riojano"* och tillhörande logotyp. Etiketten fästs av producenten och är utformad så att den inte kan återanvändas.

De bearbetare som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Chorizo Riojano" måste vara registrerade i särskilda register, eftersom de har det slutgiltiga ansvaret för att beteckningens specifikationer har respekterats.

Tillsynsmyndigheten är ansvarig för att hålla registren aktuella.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det område där framställning, mogningsprocess, torkning och märkning av produkten äger rum omfattar den autonoma regionen La Rioja.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Naturförhållanden: Det berörda geografiska området berörs av tre klimattyper: Kombinationen av klimatinflytanden gör La Rioja till ett idealiskt område för naturlig torkning av produkten, och möjliggör de långsamma fysikaliska och kemiska förändringar som äger rum i chorizon och som ger den dess vackra snittyta, dess smak och dess typiska arom.

I dag är klimatet inte längre lika viktigt, eftersom produkten mognar i utrymmen med kontrollerad atmosfär, där man kan ställa in ventilation, luftfuktighet och temperatur. Inställningarna följer emellertid alltid de rådande klimatförhållandena i området, så på så sätt spelar klimatet fortfarande en viktig roll.

Mänskliga faktorer: Den stora skillnaden mellan "Chorizo Riojano" och annan chorizo beror på den traditionella framställningsmetoden som varit i bruk sedan länge och som framgångsrikt tagits upp av bearbetningsindustrin.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Endast chorizo i kategorin "extra", som tillverkats enligt traditionella regler i registrerade anläggningar där alla steg i tillverkningen, lagringen, torkningen och märkningen, liksom råvarornas kvalitet och hantering har övervakats, får föra den skyddade geografiska beteckningen "Chorizo Riojano", och endast om chorizon klarar alla kvalitetskontroller under hela processen får den saluföras med ursprungsgaranti som styrks av den geografiska ursprungsmärkningen.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Historisk tradition – produktens goda namn: Av hävd var den kalla årstidens början i La Rioja början på slakten. Det fläskkött som erhöles då användes för framställning av chorizo. I La Rioja var man tvungen att göra chorizo för hela året, så att den räckte till höstskörden. Därför var det av stor vikt att bevara lokalbefolkningens kunskap om hur korven tillverkas och lagras. Även i dag tillämpas dessa metoder i hela området, särskilt i bergen.

Framställningen av chorizo i La Rioja industrialiserades inte förrän under artonhundratalet, då de första familjeföretagen dök upp och började sälja sina produkter i sina hemorter och i omgivningen. Exempelvis finns den första hänvisningen till en korvfabrik i Logroño i det lokala historiska arkivet för 1890. I ett annat dokument från samma år beskriver en viss Julio Farias, industriman och jurist, hur han skickar chorizo från La Rioja till Kuba, och att de kom fram i gott skick: "i plåtbehållare som fyllts upp med talg och förslutits i vattenbad så att de kunde motstå temperaturerna utan den minsta förändring". Redan då hade industrimannen tagit fram reklammaterial, prospekt, cirkulär och andra typer, och uttryckte förtroende för sin produkt: "[...] Trots att USA konkurrerar kraftigt i fråga om pris så är kvaliteten på den hemlagade produkten ojämförligt bättre, vilket visar sig i att även de fattigaste föredrar den, trots det högre priset."

I sin bok som sammanför olika artiklar som offentliggjorts i La Gaceta del Norte under 1979 skriver Javier Herce Galarreta i kapitel VII följande: "Fläskkött är av stor betydelse i La Rioja, och inte bara som färskt kött. Skinka, chorizo och blodpudding är grund ingredienserna i det typiska Rioja-köket, som liknar andra regioners, men skiljer sig till smaken och användningen. Den mest särpräglade produkten är 'Chorizo Riojano', som skiljer sig från all annan chorizo i andra regioner. Den är slät, aromatisk, kryddig och har kraftig färg. Grisuppfödningens och fläskköttets betydelse i La Rioja är påtaglig: Slakterier och korvfabriker har uppstått överallt i regionen, och ibland utvecklats till hela handelscentrum som Baños de Río Tobía. Laguna de Cameros och, på senare år, Albelda de Iregua, som på sitt sätt är lika viktiga som vinodlingen eller konservindustrin. Tre olika livsmedelsindustrier, en i Sierra, en annan i Rioja Alta och en tredje i Rioja Baja – korv, vin och konserver – präglar regionen La Rioja."

Depressionen på 1930-talet och det faktum att köparna inte längre kunde betala sina räkningar ledde till att många fabriker fick stänga. De enda spår av dessa som återstår i dag är de företagsskatteregister som varje kommun förde. Den ekonomiska omvandlingen som följde under krisen ledde till att Baños de Río Tobía blev regionens industriella centrum. Förmodligen berodde detta till stor del på att de tidiga företagarnas arvingar beslöt att bygga egna fabriker och valde detta område för sitt gynnsamma klimat. Miguel Ángel Villoslada uttryckte saken på följande sätt: "I början byggde man fabriker där klimatet var gynnsamt, torrt och svalt och med jämn temperatur. Därför byggdes många fabriker i Baños. Vi ligger på 500 m höjd, på vägen till Sierra de la Demanda och hela området kring Urbión. Vi är skyddade mot de kalla vindarna från Sierra de Herrera, och temperaturen och luftfuktigheten är jämn."

I dag lever grisslakt och chorizoframställning som småskaligt hantverk, men det finns också en lokal köttindustri som framställer chorizo och andra köttprodukter. Denna industri bygger på de traditionella framställningsmetoderna, men kan med hjälp av välanpassade anläggningar övervinna problem i fråga om mogningsprocessen.

Tack vare forna generationers korvtillverkning har Baños de Río Tobía än i dag den högsta koncentrationen av köttfabriker, även om klimatförhållandena spelar en allt mindre roll: "Här är nästan alla företagare i köttindustrin släkt, eftersom de kommer från samma område." Det slakteri som har störst omsättning i den autonoma regionen ligger i Albelda de Iregua. Fabriken startades 1960, som en lokal slaktarbutik, och 1983 öppnades så den första fabriken som var specialiserad på saluföring av "sarta"-chorizo. Snart var den landets ledande tillverkare av denna korv.

Stora slakterier i andra autonoma regioner vill dra nytta av denna produkts renommé genom att kalla sin chorizo "Chorizo Riojano" utan att deras produkter har det minsta att göra med den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen.

De traditioner och det goda namn som vår "Chorizo Riojano" har skapat kommer också till uttryck i våra mest kända recept, som potatis med chorizo, calderete, choricillo asado al sarmiento och preñaditos, och chorizon ingår naturligtvis också i nästan alla grönsaksgrytor.

Slutligen kan det vara intressant att nämna att "Chorizo Riojano" omnämns på sidorna 110 och 111 i "Inventario Español de Productos Tradicionales".

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

På följande nätadress finns specifikationerna för SGB Chorizo Riojano, som offentliggjordes den 8 augusti i Boletín Oficial de La Rioja: [http://www2.larioja.org/pls/dad\\_user/G04.texto\\_integro?p\\_cdi\\_accn=115214530&p\\_texto=&anterior=R](http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R)

---

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 186/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”RICCIARELLI DI SIENA”****EG-nr: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Ricciarelli di Siena”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1. Produkttyp (samma som i bilaga II):**

Klass 2.4: Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror.

**3.2. Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

”Ricciarelli di Siena” står för en konfektyrvara som framställs av en deg av mandel, socker och äggvita som först arbetas och sedan gräddas i ugnen. Vid saluföringen ska Ricciarelli di Siena ha följande egenskaper: form: en oval romb; vikt: mellan 10 och 30 g per styck; mått: den längsta diagonalen mäter mellan 50 och 105 mm; den kortaste diagonalen mäter mellan 30 och 65 mm; tjockleken är mellan 13 och 20 mm; utseende: degen täcks av ett lager sockerkristyr som ger en vit yta som kan vara sprucken på sina ställen; kanten är lätt gyllenbryn; utseende inuti: den gräddade degen är beigefärgad åt det gyllenbruna hållet; konsistens: mjuk, inte smulig; relativ fuktighet: mellan 8 % och 11,5 %.

**3.3. Råvaror (endast för bearbetade produkter):**

Obligatoriska ingredienser: följande ingredienser krävs för framställning av ”Ricciarelli di Siena” (proportionerna anges för 1 kg deg): sötmandel: mellan 35 och 50 %; strösocker: mellan 35 och 47 %; äggvita från hönsägg: mellan 6 och 12 %; florsocker: mellan 5 och 8 %; bakpulver (ammoniumsalter och/eller natriumsalter): efter behov. Det är tillåtet att använda äggvita i pulverform eller pastöriserad äggvita. Icke obligatoriska ingredienser: bittermandel: upp till högst 6 % av hela blandningen, som ersättning av en del av sötmandeln; glukossirap eller invertsocker: upp till högst 10 % av hela blandningen, som ersättning av en del av strösockret; honung från blandade blomsorter: utöver de övriga sötningsmedlen, upp till 7 % av blandningen; arom: vaniljstänger eller vanillin, essentiella oljor av citrusfrukter, mandelarom, enskilt eller tillsammans, efter behov; kanderade apelsinskal: upp till högst 5 % av blandningen; rispapper; används som bas för produkten; askorbinsyra: på grundval av gällande normer. Inga andra ingredienser, tillsatser, färgämnen eller konserveringsmedel är tillåtna.

**3.4. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):**

—

3.5. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

Framställning och förpackning måste ske kontinuerligt efter varandra i det avgränsade området enligt punkt 4, då detta är enda sättet att garantera produktens arom och smak. Förpackningen garanterar den relativa fuktighetsgraden enligt punkt 3.2 och sker så snart produkten kallnat, vilket förhindrar de två negativa processer som leder till att produkten försämras utvändigt (skorpan förändras) och invändigt (smak, arom och konsistens förändras). Om en alltför torr luft absorberas av produkten blir den torr inuti och en alltför fuktig luft gör att den smulas vid beröring.

3.6. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:*

"Ricciarelli di Siena" säljs i individuella förpackningar eller i förpackningar innehållande flera enheter. Produktens färskhet, saftighet, arom och doft garanteras genom att den förpackas på plats, vilket också skyddar den från att gå sönder. De individuellt förpackade bitarna läggs i särskilda hermetiskt förslutna specialemballage. De större paketen med flera bitar placeras i tråg eller på genomskinliga brickor som är hermetiskt förslutna. De kan också placeras på brickor med fack som till form och storlek passar de enskilda bitarna, varefter de täcks med genomskinlig plastfilm och förpackas i lådor av papp eller metall.

3.7. *Särskilda regler för märkning:*

Etiketten ska vara märkt med "Ricciarelli di Siena" och "Skyddad geografisk beteckning", antingen utskrivet eller förkortat till SGB. Följande kompletterande uppgifter ska också anges: framställnings- och förpackningsföretagens namn, företagsnamn och adress, samt logon, som endast får användas tillsammans med den skyddade geografiska beteckningen.

Beteckningen "Ricciarelli di Siena" får inte översättas. Logons storlek får anpassas till olika typer av förpackningar.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Det område där "Ricciarelli di Siena" framställs och förpackas omfattar provinsen Sienas hela administrativa område.

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Området är känt för en lång rad olika konfektyrprodukter, vilket vittnar om den viktiga roll som under århundraden innehades av de lokala apotekarbutiker som uppstod under medeltiden och som sålde typiska lokala produkter. Att detta är en viktig sektor framgår inte bara av det omfattande antal personer och företag som arbetar med konfektyrproduktion men också av näringsgrenens stora exportandel. Denna framgång beror till stor del på de traditionella framställningsmetoderna som är ett starkt specialiserat hantverk och kräver särskilt kunnande.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten:*

Produktens kännetecknas framför allt av att inandömet har en mjuk, saftig och kompakt konsistens och att det inte smular, samt av sin vita till lätt gyllenbruna färg. Det som gör "Ricciarelli di Siena" så speciell är bland annat de traditionella produktionsmetoder som förknippas med beteckningen, och som kan sammanfattas enligt följande:

- Jäsningen följd av gräddning i ugn.
- Degblandningens sammansättning.
- Den särskilda mjuka saftigheten som beror på bearbetningen av degen och den äggvita som ingår.

Ricciarelli di Siena skiljer sig från andra liknande produkter genom att den varken innehåller mjöl eller potatismjöl, då detta skulle försämra produktens kvalitet. Degens vita färg kommer sig helt och hållet av det socker som ingår.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

"Ricciarelli di Sienas" obestridliga ryktbarhet har uppkommit i och med att den blivit ett måste bland de sötsaker som förknippas med julen. Av större gastronomiska verk och traditionell matkultur framgår det att utan "Ricciarelli di Siena" blir det ingen "riktig jul" för Sienaborna. Med tiden har man börjat konsumera produkten även under årets övriga månader, bland annat på grund av det stora tillflödet av turister från hela världen. Detta har också lett till en väsentligt ökad export, men minskat anknytningen till religiösa högtider och andra speciella tillfällen. Traditionellt framställdes "Ricciarelli di Siena" i kloster och apotekarbutiker - de enda ställen där man hade tillgång till de aromatiska kryddor som behövs för att smaksätta och bevara livsmedel. Man kan än idag hitta bevis på denna tradition i de gamla apotekarbutiker som fortfarande finns kvar i Sienas historiska centrum och vars takfresker med sina guldinskriftioner vittnar om de typiska lokala konfektyrer (Ricciarelli, Panforti) som framställdes här. I en av sina noveller beskriver författaren och dramatikern Parige hur en adelsman från Siena, Ricciardetto della Gherardesca (därav namnet Ricciarello), vid sin återkomst från korstågen hade med sig en viss sorts arabisk konfektyr som till formen påminde om den böjda spetsen på sultanernas skor. En av de allra första hänvisningarna till namnet Ricciarello hittar man i en lång lista över toskansk konfektyr i *Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zuccherò* som trycktes i Livorno 1914. Här finner vi texten "della lupa i Ricciarelli", och att ursprunget är Siena understryks av hänvisningen till stadens symbol - en varginna.

År 1891 kom första utgåvan av Pellegrino Artusis verk *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, som är det första exemplet på en receptbok baserad på nationella gastronomiska traditioner. Recept nr 629, som beskriver hur man tillagar den aktuella produkten, bär namnet "Ricciarelli di Siena". De ingredienser som anges i receptet är de som används än idag: "vitt strösocker, söt- och bittermandel, äggvita, arom från apelsinskal".

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att ansökan om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ricciarelli di Siena" offentliggjordes i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr 149 av den 29 juni 2005.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen finns på följande webbplats:

- [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

eller

- kan hämtas direkt från ministeriets webbplats ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) där man klickar på "Prodotti di qualità" (kvalitetsprodukter) till vänster på skärmen och sedan på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".



**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 186/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****"PATATA DI BOLOGNA"****EG-nr: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004****SUB ( X ) SGB ( )**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tfn +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-post: saco7@politicheagricole.it

**2. Grupp:**

Namn: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.  
Adress: Via Bassa dei Sassi 1/2  
40138 Bologna  
ITALIA  
Tfn +39 051532320  
Fax +39 051532320  
E-post: cptb@libero.it  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.6: Obearbetade eller bearbetade frukter, grönsaker och spannmål i bilaga II – Potatis

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1. Beteckning:**

"Patata di Bologna"

**4.2. Beskrivning:**

Produkten ska tillhöra sorten Primura och måste kunna identifieras genom sina fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper enligt följande:

Rotknölarnas form: huvudsakligen oval, avlång, regelbunden med ytliga och inte särskilt uttalade knoppar (ögon).

Skal: slätt, helt och utan yttre defekter som ändrar egenskaperna.

Rotknölarnas tjocklek: 40–75 mm.

Köttets färg och konsistens: fast kött med vit till blekgul färg.

God hållbarhet.

Genomsnittlig sammansättning per 100 g ätliga delar:

vatten: 70,0–85,0 %

protein: 1,8–2,2 %

fetter: 0,09–1,12 %

kolhydrater: 13,5–17,0 %

fibrer: 2,2–2,7 %

mineraler (natrium, kalium, magnesium, kalcium, mangan, järn, kobolt, koppar, zink, nickel, krom, klor, fosfor, fluor, jod, bor, selen): 1,0–1,2 %

vitaminer: 0,05–0,1 %.

Primura-sorten är symbolen för "Patata di Bologna" och uppfyller än idag alla handelskrav i och med att den tar sig väl ut på tallriken och har ett genomsnittligt torrsubstansinnehåll på 19–20 %, en god konsistens i köttet och en typisk men inte alltför uttalad smak, lång hållbarhet och odlas i en jordmån som lämpar sig för ändamålet och som förblivit oförändrad under tidens gång.

#### 4.3. Geografiskt område:

Provinsen Bologna.

#### 4.4. Bevis på ursprung:

Kontrollen av att de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Patata di Bologna" verkligen kommer från det avgränsade geografiska området utförs av det utsedda kontrollorganet, på grundval av de många villkor som producenterna åtagit sig att uppfylla under hela produktionscykeln. Dessa villkor, vilka garanterar att produkten kan spåras under hela cykeln är följande: Det utsedda kontrollorganet för officiella register över jordbrukare och förpackningsföretag. Producenterna informerar kontrollorganet om sin årliga produktion.

#### 4.5. Framställningsmetod:

Enligt produktspecifikationen ska jorden först beredas genom dräneringsplöjning, vilket sker under hösten före sådd. På så sätt kan vinterns olika väderleksfaktorer, som regn och frost, verka och lösa upp större jordklumpar och skapa en textur som lämpar sig för att ta emot utsädespotatisen. För sådd krävs certifierad utsädespotatis, hel eller delad.

Före sådden ska utsädespotatisen ha förgrott, vilket gör att utsädet utvecklas snabbare och blir mer motståndskraftigt när det väl sått i jorden. Under denna fas skyddas rotknölna från frost och lagras i ett utrymme med mycket svagt ljus, så att en kraftig, några millimeter lång grodd kan växa ut.

När det gäller växtföljden är monokultur förbjuden, och potatis får endast odlas på samma åkermark efter två år av andra grödor.

Gödsling sker med hänsyn till grödans behov. Den ska tillföra de lämpligaste näringsämnen, såsom kväve, fosfor och kalium, så att man kan uppnå en optimal produktion både vad gäller kvalitet och kvantitet. Den maximala produktionen är 60 ton per hektar.

Jordbrukstekniken kompletteras genom gödning och växtskydd, i enlighet med produktspecifikationen för regionen Emilia Romagna.

Skörden bör ske när produkten nått fullständig fysisk mognad, dvs. när skalet inte går sönder vid den friktion som uppstår vid fingerkontakt, då det i detta stadium är möjligt att sätta in skördemaskinerna som lägger rotknölarna i behållare anpassade för transporten till lagringsanläggningarna.

Potatisen lagras i behållare i ett kylrum med reglerbar temperatur som varierar mellan 4 och 7 °C, där den skyddas mot ljus.

Behandling efter skörd enligt gällande lagstiftning är tillåten.

"Patata di Bologna" framställs uteslutande av jordbruksföretag och förpackas av företag som ligger i provinsen Bologna, då den skyddade ursprungsbeteckningens högkvalitativa organoleptiska och handelsmässiga egenskaper endast kan bevaras om den förpackas på rätt sätt. De lokala aktörerna har tillägnat sig solida erfarenheter när det gäller att hantera, transportera och förvalta produkten omedelbart efter skörden (inte minst vad gäller kylagring) på så sätt att vattenförlusten i produkten begränsas. Dessa kunskaper tillsammans med de erfarenheter som gjorts på plats bidrar till att kvalitetsegenskaperna hos "Patata di Bologna" bevaras samtidigt som den naturliga fysiologiska processen får ha sin gång.

#### 4.6. Samband:

Den skyddade ursprungsbeteckningens kvalitetsegenskaper såsom lukt, smak, färg på kött och skal bestäms inte bara genetiskt utan också av miljön (jordmån, klimat, odlingsmetoder, lagringsätt). Därav det naturliga sambandet mellan "Patata di Bologna" och provinsen Bologna.

De morfologiska egenskaperna hos den huvudsakligen alluviala och skiktade jordmånen, vilket gör den syrerik, skapar villkor som är ytterst förmånliga för produktens utveckling.

Tack vare denna särskilda miljö som uppstår genom samverkan mellan jordmån (markförhållanden och hydrografiska förhållanden) och klimat (regnigt under vinter och höst, mildt väder från slutet av februari och optimala, dvs. kring 25 °C, under rotknölarnas tillväxt) får den potatis som växer i regionen fysiska (köttets konsistens) och organoleptiska (specifik lukt och smak) egenskaper som gör den till en anmärkningsvärd kvalitetsprodukt.

Såsom beskrivs i Contri (1817) lämpar sig jordarna i provinsen Bologna för odling av potatis då denna föredrar "jord som frilagts från vatten och som förhöjts genom flodavlagringar", vilket kännetecknar de dränerade markerna i Bologna.

De förändringar i jordmånen som skett under tidens gång har gett upphov till slättområden bestående av flodsediment som transporterats och avlagrats av floder och bergsforsar med ursprung i Apenninerna och som är aktiva än idag. Detta har gett en jordart med halvfin textur som har ett gott djup, god dräneringsförmåga och ett alkaliskt pH-värde samt som innehåller betydande mängder organiskt material och är rik på näringsämnen som är viktiga för potatis, såsom kalium, fosfor och kväve.

Allt detta är förmånligt för odling av potatis, en växt som med hjälp av sitt klasaktiga icke roterande men kraftiga rotsystem kan utnyttja dessa förutsättningar.

Området är välförsett ur hydrologisk synpunkt i och med de naturliga bergsforsar och floder (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena) och även genom de konstgjorda kanaler (t.ex. kanalen i Emilia Romagna), som förser odlingarna med vatten under våren och sommaren, dvs. de årstider då behovet är större.

Bolognasläkten präglas av ljumma vårtemperaturer från slutet av februari, början av mars, vilket är idealiskt för knoppbildningen på rotknölnarna som sås under denna tid. Under det maximala tillväxtstadiet, dvs. perioden april-juni, ligger temperaturerna på 25–28 °C, vilket främjar rotknölnarnas utveckling och tillväxt och en regelbunden mognad. Nederbörden som är fördelad över hela året främjar odlingen under den första tillväxtperioden och det inledande utvecklingskedet. Den garanterar också grundvattenbildningen och underlättar beredningen av jorden inför potatissådden.

Odlingen av "Patata di Bologna" är sedan länge nära knuten till regionen Bologna tack vare den särskilt lämpliga jordmånen, de kvalitetsmässiga och organoleptiska egenskaperna hos vissa potatissorter och jordbrukarnas traditionella framställningsmetoder.

Sambandet med Bolognaregionen har uppkommit genom det starka behovet av att föda befolkningen, särskilt under de perioder då veteodlingen slagit fel. Vete har alltid utgjort en basföda för människan, och utvecklingen av potatisodlingen blev ett sätt för provinsen att skapa sig en fördel då den inte längre behövde söka försörjning hos de andra staterna. Sambandet har stärkts undan för undan dels tack vare en stark hängivenhet från regionens sida, dels i takt med producenternas strävsamma arbete för att införa vad som närmar sig precisionsteknik. De har med hjälp av ny teknik konstruerat allt effektivare verktyg som tar hänsyn till och bevarar produkten och har utformat strukturer som varit värdehöjande för produkten både ur kommersiellt och kvalitetsmässigt hänseende.

I början av 1800-talet började odlingen av potatis att breda ut sig i Bolognaregionen. Den stöddes främst av agronomen Pietro Maria Bignami, som gjorde den känd bland bönderna. Potatisen användes nu inte enbart som foder, utan började även förekomma på middagsbordet.

I slutet av artonhundratalet och under hela nittonhundratalet beskriver flera lärda potatisens fördelar och nackdelar, men det är framför allt tack vare verket *Contri*, cirkuläret från kardinal Opizzoni (1817), påvlig legat, och den praktiska beskrivning som författades av en man vid namn Benni som potatisodlingen får sitt verkliga genombrott.

Det är också viktigt att nämna de verk om potatisodling i Bolognaregionen som författats av Berti-Pichat och Bignardi och som publicerades under nittonhundratalets andra del. Under 1900-talet nådde potatisodlingen sin kulmen och blev en viktig inkomstkälla för den lokala jordbruksekonomin, från slättlandskapet till bergsområdena. Kring potatisen utvecklades sedan en hel produktionsvärld som i sin tur gav upphov till moderna lagrings- och handelsstrukturer anpassade till en effektiv produktförvaltning.

#### 4.7. Kontrollorgan:

Namn: Check Fruit s.r.l.  
Adress: Via Cesare Boldrini 24  
40121 Bologna  
ITALIA  
Tfn —  
Fax —  
E-post: —

#### 4.8. Märkning:

Vid saluföring av "Patata di Bologna" till konsumenterna ska följande typer av förpackningar användas:

- Säckar om 4 kg, 5 kg, 10 kg och 25 kg med en mittremsa eller etikett på minst 10 cm.
- Nätsäckar om 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg och 2,5 kg.
- Förpackningar: *Vertbags*, *quickbags*, *girsacs* och påsar om 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg.
- Lådor med 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg.
- Kartonger och korgar med 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg och 25 kg.

På förpackningen ska följande anges: "Patata di Bologna" följt av "SUB" och av följande logo: en stiliserad bild av en potatis diagonalt genomkorsad av ett rött och ett blått band enligt följande:

- Den stiliserade potatisens gula färg: Pantone Yellow 116 C, fyrfärg 0/20/100/0.
- Det första diagonalbandets röda färg: Pantone Warm Red C, fyrfärg 0/100/100/0.
- Det andra diagonalbandets blå färg: Pantone Blue 286 C, fyrfärg 100/70/0/0.

För hela texten används texttypen *Avenir*, i normal- och fetstil.

Märket på förpackningen ska mäta minst 20 mm i basen och texten "Patata di Bologna" SUB ska vara skriven med större bokstäver än övrig text på etiketten.



**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 186/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****"ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN"****EG-nr: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005****SUB ( ) SGB ( X )**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaria general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino  
Adress: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Tfn +34 913475394  
Fax +34 913475410  
E-post: sgcaproagro@mapya.es

**2. Sökande grupp:**

Namn: Promotora Pro-IGP Alubia de León  
Adress: Plaza San Marcos, 6  
1º (Cámara Agraria)  
24002 León  
ESPAÑA  
Tfn +34 987226140  
Fax +34 987272840  
E-post: agraria@camaraleon.e.telefonica.net  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.6: Grönsaker

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1. Namn:**

"Alubia de La Bañeza-León"

**4.2. Beskrivning:**

Den skyddade produkten utgörs av torkade och separerade frön från baljor av bönor (*Phaseolus vulgaris* L., underart *Papilionaceae*, trindsäd avsedd som livsmedel) av de lokala sorterna "Canela", "Plancheta", " Riñón menudo" och "Pinta".

Fröna av dessa sorter, som skiljer sig markant sinsemellan, har följande egenskaper:

Den torra produktens morfologiska egenskaper:

- Sorten "Canela": Långsmala, njurformade frön med enhetlig kanelbrun färg. Vikten av 100 frön varierar mellan 50 och 62 gram.
- Sorten "Plancheta": Ovala, vita frön. Vikten av 100 frön varierar mellan 44 och 52 gram.
- Sorten "Pinta": Runda kanelbruna frön med mörkröda prickar. Vikten av 100 frön varierar mellan 51 och 67 gram.
- Sorten "Riñon menudo": Ovala, njurformade frön, vita med ådring. Vikten av 100 frön varierar mellan 41 och 57 gram.

Den torra produktens fysikalisk-kemiska egenskaper:

Upptaget av destillerat vatten vid en temperatur på mellan 10 och 15 °C under 10 timmar överstiger 100 %.

Organoleptiska egenskaper:

- "Canela": En mycket stor andel av de kokade fröna förblir hela, med slätt och mjukt skal och mycket mjuk och lätt krämig frövita med liten kornighet och måttlig mjölighet.
- "Plancheta": En stor andel av de kokade fröna förblir hela, med slätt och mycket mjukt skal och mycket mjuk och krämig frövita med liten kornighet och mjölighet.
- "Pinta": En medelstor andel av de kokade fröna förblir hela, med slätt och mjukt skal och mjuk och krämig frövita med mycket liten kornighet och måttlig mjölighet.
- "Riñon menudo": En medelstor andel av de kokade fröna förblir hela, med mycket slätt och medelhårt skal och mjuk, måttligt krämig frövita med mycket liten kornighet och måttlig mjölighet.

De torra bönorna, som omfattas av kvalitetsklassen "Extra" enligt de kvalitetsnormer för torkade grönsaker som antagits genom lagen av den 16 november 1983 (BOE nr 275, 17 november 1983) eller i den bestämmelse som ersätter denna, är förpackade i polyetylen, väv eller papper och förvaras i rumstemperatur.

#### 4.3. Geografiskt område:

Produktionsområdet på 5 456 km<sup>2</sup> omfattar 98 kommuner i provinsen León som tillhör jordbruksregionerna Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera och Tierras de León samt 20 kommuner i regionen Benavente y Los Valles, i provinsen Zamora, som ligger granne med provinsen León.

Produktionsområdet omfattar följande kommuner, grupperade efter provins och jordbruksområde:

Provinsen León:

Regionen Astorga: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo och Villares de Órbigo.

Regionen El Páramo: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala och Zotes del Páramo.

Regionen Esla-Campos: Algadefe, Cabrereros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego och Villaturiel.

Regionen La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega och Villamontán de la Valduerna.

Regionen La Cabrera: Castrocontrigo och Luyego.

Regionen Tierras de León: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valduncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado och Villaquilambre.

Provinsen Zamora:

Regionen Benavente y Los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (endast öster om floden Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña och Villanueva de Azoague (endast öster om floden Esla)

#### 4.4. Bevis på ursprung:

Consejo Regulador utövar övervakning och kontroll av att produktion, lagring och förpackning av börnorna samt deras kvalitet uppfyller kraven i produktspecifikationen. Börnorna ska härröra från skiften inom produktionsområdet som finns upptagna i det register över jordbruksskiften som hålls av Consejo Regulador. Börnorna hanteras endast på lager och förpackningsanläggningar som är inskrivna i respektive register hos Consejo Regulador. Skiften, lager och bearbetnings- och förpackningsanläggningar ska genomgå en första bedömning innan de införs i registren. Därefter krävs regelbundna bedömningar för att de ska kunna fortsätta att vara upptagna i registren hos Consejo Regulador. Transportdokument som utfärdats av Consejo Regulador ska åtfölja produkten vid transport mellan odlare, lager och anläggningar. Endast bönor som har klarat alla kontroller släpps ut på marknaden med den ursprungsgaranti som Consejo Reguladors märkning innebär. Det antal kontrollmärken som Consejo Regulador levererar till förpacknings- och bearbetningsanläggningar är avhängigt av de kvantiteter bönor som tas emot och av förpackningskapaciteten.

#### 4.5. Framställningsmetod:

På skiftena: Skiftena finns på bevattnad mark eller är obevattnade men med väl genomfuktad jord. Börnorna ingår i växtföljden och odlas högst vartannat år på samma skifte. Utsädet kommer från "fettfria" odlingar med goda näringsbetingelser och genomgår en behandling mot vivlar under kontroll av Consejo Regulador. Sådden sker på våren och den maximala såddtätheten är 190 000 plantor per hektar. Börnorna skördas i augusti, september och oktober, när fröna har nått fysiologisk mognad.

På lagren: Lagringen kan göras av odlarna eller av andra operatörer. Bönor från olika partier blandas inte utan hålls fysiskt åtskilda.



Lagren ska uppfylla gällande tekniska föreskrifter och hygienföreskrifter.

På förpackningsanläggningarna:

Bönorna genomgår olika kontrollförfaranden som gäller råvarans kvalitet. De fördelas i likstora partier, genomgår en första rensning och därefter en behandling mot vivlar. Slutligen sorteras och storleksindelas bönorna. När defekta frön har avlägsnats förpackas bönorna med hjälp av doseringsapparat. Bönorna genomgår en slutlig kvalitetskontroll och märks sedan och förses med de särskilda kontrollmärken som levereras av Consejo Regulador.

#### 4.6. Samband:

##### Anseende

De första dokumenterade handelsutbytena med bönor från La Bañeza härrör från 1570 och ägde rum vid de berömda marknaderna i Medina del Campo. Bönorna kom uteslutande från bönder i regionen.

I fastighetsregistret för Ensenada från 1752 anges att en marknad hölls i La Bañeza varje lördag och att bönorna fanns bland de varor som såldes på marknaden.

I Pascual Madoz geografiska, statistiska och historiska verk om Spanien "Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846–1850)" finns uppgifter om odling av bönor i provinsen León efter en inventering 1799: "... provinsen producerar 2 102 fanegas (126 120 kg) bönor, som värderas till 63 060 reales". Verket innehåller också uppgifter om konsumtionen i staden León under perioden 1835–1839. Bönor är den grönsak som det konsumeras mest av (0,21 fanegas/12,6 kg per person och år), följt av kikärter (0,09 fanegas/5,4 kg) och plattvial (*Lathyrus sativus*) (0,03 fanegas/1,8 kg).

I årsboken för Spanien 1912 av Bailly-Baillièrre anges bönor som en av de viktigaste produkterna från flera kommuner i domkretsen La Bañeza. Där citeras också en annons med följande lydelse: "Ceferino Martin – La Bañeza – Spannmål, grönsaker, ull, plånor, potatis och kvalitetsklassade bönor, belönade med guldmedalj."

I en guide över provinsen León från 1928 av José Mourille López berättas det om La Bañeza att "regionen är berömd för sina bönor, som exporteras i stora mängder".

I dagsläget bekräftas detta anseende bland annat av att produkten finns med i olika officiella livsmedelsförteckningar, till exempel "Inventario Español de Productos Tradicionales" – den förteckning över traditionella spanska produkter som publicerades 1996 av det spanska jordbruksministeriet och som finansierades av EU-kommissionen.

Likaledes ägnas två sidor åt produkten i den inventering av högkvalitativa livsmedelsprodukter från jordbruket som gjordes av provinsregeringen i Kastilien-León 2001.

Mer nyligen har guiden över kvalitetslivsmedel från provinsen León, "León al gusto", som finansierades av utvecklingssektionen vid EUGFJ, ägnat fyra sidor åt bönorna.

När det gäller marknadsföring utanför Spanien ingår två sidor om bönorna i "Guide of the Best Fruits and Vegetables", som publicerats av jordbruksministeriet.

En Google-sökning på Internet ger 300 träffar, huvudsakligen på sidor om gastronomi, turism, Wikipedia osv. Produktens betydelse ur samhällsynpunkt framgår också av att bönorna har ett eget museum i La Bañeza och ett gastronomiskt sällskap i La Bañeza-León, vars ordförande är revisionsrättens nuvarande ordförande.

På marknaderna avspeglas börnornas goda rykte hos konsumenterna av den betydande skillnaden i pris mellan dem och andra bönor som saknar skyddad beteckning.

#### Naturförhållanden

Egenskaperna hos börnorna från La Bañeza-León är förknippade med det geografiska områdets klimat- och markbetingelser och med den växtlighet som är anpassad till miljön.

**Klimat:** Klimatet skiljer sig påtagligt från det angränsande området österut när det gäller temperatur och nederbörd och från de angränsande områdena norrut och västerut när det gäller nederbörd. Medel-nederbörden under börnornas odlingsäsong är gynnsam för plantornas utveckling, oavsett om de odlas på bevattnad mark eller på obevattnad mark med mycket väl genomfuktad jord. Generellt hämmar den måttliga nederbörden utvecklingen av svampsjukdomar, under förutsättning att odlingsåtgärderna, särskilt bevattningen, utförs korrekt.

**Jordmån:** Det geografiska området domineras av lersand och sandjord, med låg lerhalt och neutralt eller surt pH, hög halt av organiskt material och låg karbonathalt. Som helhet ger dessa jordar börnorna ökad vattenupptagningsförmåga, låg askhalt och bättre organoleptiska egenskaper efter kokning, vilket huvudsakligen tar sig uttryck i ett slätare skal och en mjöligare frövit med liten kornighet.

**Växtlighet:** Den traditionella och kontinuerliga odlingen av dessa bönsorter har lett till ett urval till följd av odlingsmiljön och ett urval som gjorts av odlaren som hela tiden har valt de bästa skiftena och de mest enhetliga börnorna med bäst kvalitet som utsäde till nästa sådd.

#### Mänskliga faktorer

Tack vare den erfarenhet som odlarna har skaffat sig under många generationer kan de välja de skiften som är bäst lämpade för odling av bönor och har den kunskap som krävs för att kunna anpassa sina odlingsmetoder så att de får fram bönor av mycket hög kvalitet.

#### 4.7. Kontrollorgan:

Namn: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Alubia de La Bañeza-León"  
Adress: Avenida Portugal s/n  
24750 La Bañeza (León)  
ESPAÑA  
Tfn +34 987641686  
Fax +34 987641686  
E-post: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León uppfyller den europeiska standarden EN-45011:1998.

#### 4.8. Märkning:

Den märkning som varje förpacknings- och bearbetningsanläggning använder ska vara godkänd av Consejo Regulador. Märkningen ska innehålla frasen "Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León", åtföljd av logotypen för Consejo Regulador. Kontrollmärket, som innehåller en alfa-numerisk kod, levereras av Consejo Regulador.

Consejo Regulador logotyp återges nedan:



Produkter som framställts med Alubia de La Bañeza-León som råvara, eventuellt efter beredning, får saluföras för användning som livsmedel i förpackningar med hänvisning till denna beteckning (Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León), men utan gemenskapens logotyp, under förutsättning att:

- a) Alubia de La Bañeza-León, med den skyddade geografiska beteckningen, är den enda ingrediensen från denna produktgrupp.
- b) Tillverkaren eller förädlaren är godkända av Consejo Regulador, som ser till att den skyddade geografiska beteckningen används korrekt. Consejo Regulador ska i detta syfte fastställa en förlaga till ansökan i vilken villkoren för godkännande anges. Ett godkännande innebär att den sökande har skyldighet att godta de kontroller som Consejo Regulador gör för att bekräfta spårbarheten för Alubia de La Bañeza-León.

När det inte uteslutande har använts "Alubia de La Bañeza-León", får den skyddade beteckningen endast nämnas i dessa produkters innehållsförteckning.

---







<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning (forts.)	Sida
2009/C 186/10	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	20
2009/C 186/11	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	23
2009/C 186/12	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	28



## PRENUMERATIONSPRISER 2009 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 000 euro per år (*)
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	100 euro per månad (*)
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	700 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	70 euro per månad
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	400 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	40 euro per månad
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	500 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, cd-rom, 2 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	360 euro per år (= 30 euro per månad)
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

(\*) Lösnummerpris: 1–32 sidor: 6 euro  
33–64 sidor: 12 euro  
Mer än 64 sidor: Priset varierar

*Europeiska unionens officiella tidning* (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig cd-rom med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i *Europeiska unionens officiella tidning*.

## Försäljning och prenumeration

Publikationsbyrån ger ut publikationer för försäljning som kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sv.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sv.htm)

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>