

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 42



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiotredje årgången

19 februari 2010

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 42/01

Eurons växelkurs ..... 1

### V Yttranden

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 42/02

Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited) <sup>(1)</sup> 2

# SV

Pris:  
3 EUR

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

(forts. på nästa sida)

## ÖVRIGA RÄTTSAKTER

**Europeiska kommissionen**

2010/C 42/03	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	3
2010/C 42/04	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	7
2010/C 42/05	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	12
2010/C 42/06	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	16



## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

18 februari 2010

(2010/C 42/01)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3567	AUD	australisk dollar	1,5115
JPY	japansk yen	123,30	CAD	kanadensisk dollar	1,4177
DKK	dansk krona	7,4432	HKD	Hongkongdollar	10,5364
GBP	pund sterling	0,87040	NZD	nyzeeländsk dollar	1,9358
SEK	svensk krona	9,7913	SGD	singaporiensk dollar	1,9102
CHF	schweizisk franc	1,4651	KRW	sydkoreansk won	1 560,70
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,3581
NOK	norsk krona	8,0680	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,2703
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,2890
CZK	tjeckisk koruna	25,720	IDR	indonesisk rupiah	12 638,17
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	4,6138
HUF	ungersk forint	271,18	PHP	filippinsk peso	62,641
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	40,8190
LVL	lettisk lats	0,7090	THB	thailändsk baht	45,009
PLN	polsk zloty	4,0008	BRL	brasiliansk real	2,4886
RON	rumänsk leu	4,1351	MXN	mexikansk peso	17,4548
TRY	turkisk lira	2,0633	INR	indisk rupie	62,7810

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

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited)

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 42/02)

1. Kommissionen mottog den 12 februari 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Lotte Chemical UK Limited, ett specialföretag ägt av KP Chemical Corporation (en del av Lotte-koncernen, Korea), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar fullständig kontroll över Artenius UK Limited (f.n. föremål för insolvensförfarande) genom förvärv av tillgångar i Artenius UK Limited, som representeras av sina förvaltare.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Artenius UK Limited: Tillverkning och försäljning av renad tereftalsyra (PTA) och polyetentereftalat (PET),
- KP Chemical Corporation: Tillverkning och försäljning av petrokemiska produkter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, 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), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited, till:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

## ÖVRIGA RÄTTSAKTER

## EUROPEISKA 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**

(2010/C 42/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”ŚLIWKA SZYDŁOWSKA”****EG nr: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Śliwka szydłowska”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Kategori: Klass 1.6. – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

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

”Śliwka szydłowska” är ett plommon med eller utan kärna som har bearbetas genom torkning och rökning.

Det torkade plommonets form beror på sorten och kan vara allt från plattrund till oval. ”Śliwka szydłowska” kännetecknas av sitt jämna, elastiska fruktkött samt en mycket ren och intensiv smak och en rökig arom. Ett ytterligare kännetecken är det mycket skrynkliga men glänsande skalet med en mörkblå lyster.

Storleken på ”śliwka szydłowska” beror på vilken sort av plommon som har använts och vikten är mellan 50 till 160 torkade plommon per kg frukt. Vattenhalten i den färdiga produkten är mellan 35 % och 45 %.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Endast sorter av blå plommon (*Prunus domestica L. ssp domestica*) och avledda sorter av dessa används för framställning av "śliwka szydlowska": Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empress, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President och Damacha. Frukten från dessa sorter har egenskaper som gör den lämplig för torkning och rökning, bland annat en hög sockerhalt och en relativt låg vattenhalt.

Endast frukt som är mogen och färdig att konsumeras skördas och används för framställning av "śliwka szydlowska". Frukten måste vara frisk, utan tecken på förruttelse eller mekaniska skador och får inte ha några synliga skador som orsakats av insekter, kvalster eller andra skadedjur. Frukten får inte heller ha några andra skador eller innehålla orenheter eller andra icke specificerade organismer som gör den olämplig för konsumtion.

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

—

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

Torkningsenheterna där hela processen med torkning och rökning äger rum måste vara belägna i det geografiska område som anges i punkt 4. Endast särskilda traditionella torkningsenheter från Szydłów får användas för produktionen. Den ved som används i produktionsprocessen kommer från ek, avenbok, bok eller fruktträd. Användning av andra träslag är tillåten, men kådigt trä (från barrträd) är strängt förbjudet.

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

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "śliwka szydlowska" motsvarar kommunen Szydłów (108 km<sup>2</sup>), som är belägen i Staszówdistriktet i vojvodskapet (provinsen) Świętokrzyskie.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för "śliwka szydlowska" är begränsat till kommunen Szydłów. Detta område kännetecknas av magra jordar, som emellertid är mycket kalkrika (kalksten från miocentiden). Den genomsnittliga årsnederbörden i området är vanligen 500–700 mm. Låg nederbörd under sommarmånaderna är också kännetecknande för området, liksom en relativt stor mängd sol. Vegetationsperioden sträcker sig från 200 till 215 dagar. Plommon odlas på omkring 80 % av all mark som används för fruktodling i området. Plommonodlingarna täcker omkring 900 ha.

Råvaran är lättillgänglig för de lokala producenterna, som har utvecklat ett sätt att bearbeta den i särskilda torkningsanläggningar. De karaktäristiska torkningsenheterna, som har utformats och byggts av lokalbefolkningen i en stil som speglar deras unika färdigheter, är en del av landskapet i kommunen Szydłów. Det finns omkring 400 särskilda torkningsenheter i det område som anges i punkt 4. Med beaktande av att området i fråga täcker 108 km<sup>2</sup> och hade en befolkning på 5 118 invånare år 2004 fanns det i genomsnitt en torkningsenhet per 13 invånare det året och 3,7 torkningsenheter per km<sup>2</sup>. Det här är ett oemotsägligt bevis på det mycket nära sambandet mellan produkten och området samt vittnar om de lokala producenternas färdigheter.

Endast torkningsenheter där plommonen kan rökas och torkas med användning av rök och het luft, och inte enbart het luft, används för framställning av "śliwka szydlowska". En torkningsenhet är en byggnad vars storlek är anpassad efter producentens behov (antalet brickor och deras storlek). Innanför dörrarna finns vertikala ställningar för genombrutna brickor kallade "laski", som kan dras ut som lådor. Brickorna är gjorda av trä. Den lägsta brickan är placerad omkring 50 cm från ugnen, som är under marknivån. En torkningsenhet får inte vara högre än 3 meter. I byggnaden finns ett särskilt bord för sortering av plommonen.

Frukten läggs ut på brickorna för hand. Den måste läggas så att luften och röken lätt kan nå varje plommon. Antalet lager med plommon som läggs på varje bricka är olika beroende på fruktens storlek. Ett lager får inte vara tjockare än 12 cm.

Plommonen torkas och röks med hjälp av den heta luften och röken från lövved som bränns i en ugn under brickorna. Den heta luften och röken passerar genom brickorna och frukten som ligger på dem. Luften och röken cirkulerar genom tyngdkraften. Temperaturen i torkningsenheten uppgår till mellan 45 °C och 90 °C, beroende på den mängd ved som läggs in i ugnen och dess värmevärde. Att luften cirkulerar genom tyngdkraften gör att temperaturen är högst längst ner och lägst i den mittersta delen av torkningsenheten. Hela torknings- och rökningssprocessen tar i genomsnitt omkring 48 timmar, men tiden kan variera beroende på fruktens storlek, temperaturen i torkningsenheterna och externa atmosfäriska faktorer, bland annat temperatur och luftfuktighet.

Den jämnt torkade och rökta frukten samlas in från brickorna. Frukten samlas in och sorteras för hand. Varje producent kontrollerar (genom en organoleptisk analys) att de torkade plommonen uppfyller kriterierna i produktbeskrivningen och är tillfredsställande torkade och rökta. Varje enskilt plommon kontrolleras. Frukt som uppfyller kraven samlas in och resten läggs tillbaka i torkningsenheten.

De lokala producenternas färdigheter utgörs bland annat av deras kunskaper om hur man väljer ut plommon av rätt kvalitet som råvara för torkningen samt om själva rökningssprocessen. Viktiga lokala färdigheter under rökningssprocessen som påverkar slutproduktens kvalitet är följande: att veta hur plommonen ska ordnas på brickorna så att den heta luften och röken kan nå varje plommon, att sortera och vända plommonen på brickorna för hand minst två gånger per dag samtidigt som man ser till att brickorna är placerade på rätt avstånd från ugnen, att dagligen avgöra rökningss- och torkningstiden samt temperaturen i torkningsenheterna beroende på fruktens storlek och hur omfattande rökning och torkning som krävs samt att göra en organoleptisk kontroll av varje enskilt plommon för att garantera att rätt kvalitet, egenskaper och grad av rökning och torkning uppnåtts.

#### 5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

"Śliwka szydłowska" har ett jämnt torkat och röktt fruktkött med en jämn och elastisk konsistens och en mycket intensiv och lätt identifierbar rökig smak och arom. Det torkade plommonet kännetecknas också av sitt mycket skrynkliga men glänsande skal med en mörkblå lyster. "Śliwka szydłowska" har en hög vattenhalt på mellan 35 % och 45 % vid saluföringen. Eftersom plommonen ordnas i ett högst 12 cm tjockt lager på varje bricka och vänds för hand flera gånger per dag, kan den varma luften och röken nå varje plommon i lika mått, vilket garanterar att de blir både rökta och torkade och får de särskilda egenskaperna hos "śliwka szydłowska".

#### 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):*

Sambandet mellan "śliwka szydłowska" och regionen grundar sig på produktens exceptionella kvalitet, som är ett resultat av de lokala producenternas unika färdigheter, samt dess anseende, som bygger på en lång produktionstradition.

De lokala producenternas unika färdigheter och de traditionella produktionsmetoder som används garanterar den höga kvaliteten hos "śliwka szydłowska". Torkningsenheternas utformning och den torkningsmetod som används bygger på de lokala producenternas sakkunskap. De färdigheter och kunskaper som behövs skiljer sig avsevärt från dem som behövs för andra metoder som används i andra delar av Polen och i angränsande regioner.

Utformningen av torkningsenheterna garanterar att luften och röken cirkulerar simultant, varigenom plommonen torkas och röks. Genom att flytta brickorna från ett ställe till ett annat i torkningsenheterna samt fastställa rätt temperatur och torkningstid för "śliwka szydłowska" ser man till att uppnå rätt kvalitet, egenskaper och grad av rökning och torkning. Denna unika lokala sakkunskap finns inte i andra regioner.

Det anseende som "śliwka szydlowska" åtnjuter är förbundet med en lång tradition av att framställa dessa torkade plommon. Traditionen i Szydłów att torka och röka plommon går tillbaka åtminstone till före andra världskriget, vilket har visats av etnografisk forskning som genomförts i kommunen Szydłów. Enligt forskningsresultaten började man torka plommon i detta område för omkring 80 år sedan. I ett nytryck av en tidningsartikel med rubriken "Szansa dla miasteczka", som publicerades i *Słowo Ludu* den 25 november 1988, finns uppgifter om framställningen av "śliwka szydlowska" och om inköpsproblemen kring produkten. Produktionens omfattning under tidigare år framgår av fakturor från olika inköpscentraler åren 1964 och 1967. Produktionen av "śliwka szydlowska" uppgår för närvarande till omkring 800 ton per år.

Tidningsartiklar som publicerats i *Echo Dnia – Echo Powiśla* den 25 augusti 2006, *Gazeta Wyborcza – Kielce* den 26 juli 2007 och i utgåva nr 10 av tidskriften *Hasło Ogrodnicze* 2005 vittnar om produktens anseende. "Śliwka szydlowska" rekommenderas även på webbplatsen <http://www.potrawyregionalne.pl> ("Sezon na śliwki").

Produktens goda anseende återspeglas också av den omständigheten att den tilldelades "Perła"-priset 2005.

Ett särskilt evenemang som sträcker sig över flera dagar och syftar till att främja produkten har anordnats i Szydłów i 10 år – "Święto Śliwki" (Plommonfestivalen). En av attraktionerna på festivalen är en demonstration av plommontorkning med användning av de särskilda, traditionella brickor som är typiska för Szydłów. Tydlig information om demonstrationen finns på de affischer som används för att göra reklam för festivalen.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---



**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**

(2010/C 42/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**"JABŁKA ŁĄCKIE"**

**EG-nr: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Namn:**

"Jabłka łąckie"

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

**3.1 Produkttyp (samma som i bilaga II):**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

1. Äpplen av följande sorter får säljas under det skyddade namnet "jabłka łąckie":

Egenskaper hos "jabłka łąckie"

	Sort	Färg på skalet	Rodnad (färg och ytprocent)		Genomsnittlig syrahalt (g/kg)	Brytningsindex (brixvärde)	Minsta fasthet (kg/cm <sup>2</sup> )
			Extra klass	Klass I			
1	IDARED och mutationer	Gulgrön	Röd > 55 %	Röd > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JONAGOLD och mutationer	Gulgrön	Ljusröd till mörkröd > 40 %	Ljusröd till mörkröd > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	CHAMPION och mutationer	Gulgrön	Bleka skära strimor > 54 %	Bleka skära strimor > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL och mutationer	Gulgrön	Bleka röda strimor > 56 %	Bleka röda strimor > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS och mutationer	Gulgrön	Skär > 25 %	Skär > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA och mutationer	Ljust gulgrön	Röd > 40 %	Röd > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	Grön-grågul	Gråröd > 25 %	Gråröd > 10 %	12,0	> 11	5

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

	Sort	Färg på skalet	Rodnad (färg och ytprocent)		Genomsnittlig syrahalt (g/kg)	Brytningsindex (brixvärde)	Minsta fasthet (kg/cm <sup>2</sup> )
			Extra klass	Klass I			
8	RED BOS-KOOP	Grön-grågul	Röd > 55 %	Röd > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	Gröngul	Röd > 75 %	Röd > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GE-NEVA	Gröngul	Röd > 40 %	Röd > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	Gröngul	Röd > 56 %	Röd > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	Gröngul	Röd > 53 %	Röd > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN och mutationer	Gröngul	Bleka röda strimor > 40 %	Bleka röda strimor > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	Gröngul	Mörkröd > 59 %	Mörkröd > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JONAGORED och mutationer	Gulgrön	Mörkröd > 75 %	Mörkröd > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. Frukternas yttre utseende beror på den berörda sortens egenskaper. Grundfärgen är karakteristisk för sorten, och rodnaden är tydligt mer intensiv än genomsnittet. En del sorter har vaxartade blommor. Frukterna har en tendens att utveckla rostbildning.

3. "Jabłka łackie" måste tillhöra kvalitetskategorierna Extra eller I.

4. Fruktköttets fasthet får inte vara mindre än 6,5 kg/cm<sup>2</sup> vid tidpunkten för plockningen, och inte mindre än 4,5 kg/cm<sup>2</sup> vid slutet av äpplets lagringstid.

5. En typisk egenskap hos "Jabłka łackie" är den förhållandevis höga syrahalten (3,7–12,0 g/kg). Till följd av detta sägs "jabłka łackie" ha en "bergsgrön not", dvs. äpplena har en säregen smak och är syrliga och aromatiska.

6. Brytningsindexet (brixvärdet) sträcker sig från 9 till 16 °Bx.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Enligt produktspecifikationen måste de äppelträdgårdar där "jabłka łackie" odlas vara belägna i det geografiska område som anges i punkt 4. Följande steg i produktionsprocessen måste också äga rum inom detta område:

— Beskärning

— Befruktning

— Bevattning

— Skötsel

— Lagring (fram till förpackning).

Alla steg i produktionsprocessen ska genomföras i enlighet med lagstiftningen om principerna för det integrerade produktionssystemet ("IP-systemet").

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

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Alla producenter och företag som förpackar "jabłka łackie" under den skyddade beteckningen måste använda en standardmärkning. Etiketterna distribueras av föreningen "Stowarzyszenie Łacka Droga Owocowa". Denna förening vidarebefordrar detaljerade regler för fördelningen av etiketter till inspektionsorganet. Reglerna får inte vara diskriminerande mot producenter som inte är medlemmar i föreningen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

"Jabłka łackie" odlas i kommunerna Łacko, Podegrodzie och Stary Sącz (som är belägna i distriktet Nowy Sącz) och Łukowica (som är belägna i distriktet Limanowa) i vojvodskapet Lillpolen (Małopolska).

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det område där "jabłka łackie" odlas är beläget i Kotlina Łacka (Łacko-bäckenet). Det gränsar till bergskedjan Jazowski i öst, genom vilken Dunajec-floden flyter ut i det vidsträckt Sącz-bäckenet, som breder ut sig mellan bergen. Det geografiska området består av bergstrakter, vilket innebär att klimatet är mildt och gynnsamt för växtodling, med särskilt goda förhållanden för fruktodling.

Jordarna i regionen är kompakta och utgörs inte av skelettjordar (mindre än 10 procent skelettjord) eller lätt skelettartad jord (10–25 procent). Detta innebär att träden rotar sig bättre utan att störa syre- eller vattenprofilerna i någon nämnvärd grad. Eftersom jordarna i allmänhet är mycket kompakta skapar den sluttande marken gynnsamma förhållanden för plantering av fruktträd. Markens lutning (de flesta äppelträdgårdarna är belägna på sluttningar med en lutningsgrad på 5°–15°) innebär att överskottsvattnet rinner av med regelbundna mellanrum. Ett överskott av vatten i den kompakta jorden skulle skada vattenprofilerna och gynna utvecklingen av svampsjukdomar. Den totala genomsnittliga nederbörden per år uppgår till 700–1 000 mm. Den stora skillnaden mellan dags- och nattemperaturerna är ett särskilt kännetecken för Łacko-regionen. Under fruktens mognads- och skördeperiod är dagstemperaturerna ofta högre än 10 °C. Nattfrost är också mycket vanlig.

De färdigheter som den lokala befolkningen har finslipat under århundradenas lopp och deras karakteristiska temperament har spelat en viktig roll för utvecklingen av fruktodlingen i området. Personer som har rest till och observerat denna region under de olika historiska perioderna har lyft fram befolkningens skarpsinne, insiktsfullhet, envishet och tålamod (de kallas "vita högländare"). Sådana karaktärsdrag är viktiga för utvecklingen av denna ekonomiska sektor. Det är också viktigt att betona att de lokala fruktodlarna i en insats att uppnå högre kvalitet och samtidigt störa den naturliga miljön så lite som möjligt har infört ett integrerat produktionssystem ("IP-systemet"). Enligt detta system är de lokala äppelodlarna skyldiga att anpassa sina framställningsmetoder till de klimat- och jordförhållanden som råder i det område som anges i punkt 4. Syftet med detta är att bevara de särskilda kvalitets-egenskaperna hos "jabłka łackie".

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Jabłka łackie" kännetecknas av följande egenskaper:

— En rodnad som är mer intensiv än genomsnittet för en given sort (se punkt 3.2).

— Fruktköttets fasthet, som inte får vara mindre än 6,5 kg/cm<sup>2</sup> vid tidpunkten för plockningen, och inte mindre än 4,5 kg/cm<sup>2</sup> vid slutet av äpplets lagringstid.

- Ett brytningsindex (brixvärde) som sträcker sig från 9 till 16 °Bx.
- Äpplena har en hög total syrahalt. Syrlig "jabłka łąckie" (över 7 g/kg) består av sorterna Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz och Early Geneva. Medelhög syrahalt "jabłka łąckie" (3,7–7,0 g/kg) består av sorterna Idared och mutationer, Jonagold och mutationer, Champion och mutationer, Ligol och mutationer, Golden Delicious och mutationer, Gala och mutationer, Lobo, Rubin och mutationer, Gloster samt Jonagored och mutationer). Av detta skäl sägs "jabłka łąckie" ha en "bergsgroön not", dvs. äpplena har en säregen smak och är syrliga och aromatiska.

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):*

Orsakssambandet mellan "jabłka łąckie" och det geografiska område som anges i punkt 4 härrör från de speciella kvalitetsegenskaper som beskrivs i punkt 5.2, vilka i sin tur är följden av de naturliga faktorer som beskrivs i punkt 5.1.1 och äpplenas goda anseende.

De stora skillnaderna mellan dags- och nattetemperaturerna inverkar positivt på fruktens organoleptiska och fysisk-kemikaliska egenskaper, vilket särskilt gäller omfattningen av äpplenas rodnad och syrahalt. "Jabłka łąckies" exceptionella egenskaper bekräftas även av sensoriska analyser. Dessa analyser visar att frukten känns igen genom att de ovannämnda egenskaperna, inklusive fastheten, är intensivare jämfört med äpplen från andra geografiska områden. Fruktens fasthet vid plockning och efter lagring under korrekta förhållanden garanterar att "jabłka łąckie" är krispig.

"Jabłka łąckie" har vunnit ett gott rykte tack vare den mångåriga framställningstraditionen. Ett bevis på detta är att färska plommon och äpplen fördes från Łącko-området till Gdansk så långt tillbaka som på 1200-talet (W. Bazelić, "Historie starosądeckie", Krakow 1965, s. 173). Äppelträdgårdarna i Łącko-området omnämns i 1500-talsdokument som "godsträdgårdar" och "kyrkoförsamlingsträdgårdar". På 1600- och 1700-talen fanns det redan stora äppelträdgårdar i dessa områden. Av registren över en inspektion som utfördes på ett gods 1698 framgår bl.a. att vissa bönder var skyldiga att plocka frukt och lämna den till godset som en del av dagsverkena.

En festival som benämns "Dni Kwitnącej Jabłoni" ("Äppelblomfestivalen") har hållits sedan 1947. Festivalens ursprungliga syfte var att skydda fruktodlartraditionen i Łącko och hindra planerna på att anlägga en damm i Dunajec-floden och sätta staden under vatten. Sedan dess har festivalen firats vare år i maj, och den är fortfarande lika populär. Regionala grupper, mässingsorkestrar och välkända polska artister deltar i evenemanget. Salustånden och montrarna (med frukt, kulinariska specialiteter, verk av folkartister osv.) är också imponerande. Information om Äppelblomfestivalen publiceras i pressen. Under festivalen besöks Łącko inte bara av turister från hela Polen, utan även forskare och akademiker från jordbruksinstitutet och jordbruksuniversitetet. Allt detta visar att denna ekonomiska sektor är ytterst viktig för lokalbefolkningen.

"Jabłka łąckies" goda anseende har även lyfts fram i medierna, t.ex. ett reportage som ingick i programmet "Tyden" i tv-kanalen Telewizja Polska (2007) och program i tv-kanalerna Telewizja Trwam och Telewizja Polonia. Reportage har sänts på radiokanalen Radio Kraków, bl.a. "Forum Ekonomiczne w Krynicy" (2006), "Owocobranie" (2006, 2007) och "Święto Kwitnącej Jabłoni" (2008). Artiklar om produkten har även publicerats i pressen, "Jabłka łąckie produktem regionalnym" (Hasło Ogródnicze 2005), "Trzy pytania do ..." ("Dziennik Polski" den 6 juli 2007), "Małopolski festiwal smaku" ("Vec-koextra" den 17 juli 2008), "Krapik tygrysem Europy" ("Dziennik Polski" den 30 juli 2007), "Łącka Droga Owocowa" ("Nasz Dziennik" den 2 augusti 2007) och "Owoc pod ochroną" ("Tarnowski Gość Niedzielny").

"Jabłka łąckies" anseende har ökat under årens lopp, vilket har lett till att leveranserna av denna äppelsort har ökat. Ett annat bevis på hur viktig äppelsorten är för det område som anges i punkt 4 är att cirka 80 procent av den sammanlagda jordbruksmarken används för odling av äppelträd. Inom det berörda området upptas sammanlagt 3 000 hektar av äppelträdgårdar. Kommunen Łącko står för 50 procent, kommunen Stary Sącz för 15 procent, kommunen Podegrodzie för 18,3 procent och kommunen Łukowica står för 16,7 procent av äppelträdgårdarna i området.

"Jabłka łackie" vann första priset i kategorin växtprodukter och växtberedningar vid den sjunde landsomfattande tävlingen "Vårt kulinariska arv" som bästa livsmedelsprodukt från Lillpolen (Małopolska).

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---

**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**  
(2010/C 42/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**”LAPIN PORON KUIVALIHA”**

**EG nr: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**SUB ( X ) SGB ( )**

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

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Maa- ja metsätalousministeriö (Jord- och skogsbruksministeriet)  
Adress: PL 30  
FI-00023 Valtioneuvosto  
SUOMI/FINLAND  
Tfn +358 916054278  
Fax +358 916053400  
E-post: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Grupp:**

Namn: Paliskuntain yhdistys (Renbeteslagens förbund)  
Adress: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND  
Tfn +358 163316000  
Fax +358 163316060  
E-post: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) andra ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta)

**4. Specifikation:**

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

**4.1 Namn:**

”Lapin Poron kuivaliha”

**4.2 Beskrivning:**

”Lapin Poron kuivaliha” (torkat renkött från Lappland) framställs av hela muskler (muskelgrupper) och muskelbitar. Bindväven mellan musklerna är synlig, men det går nästan inte att urskilja något fett i den med blotta ögat. Köttet är mycket finfibrigt och kompakt, och fibrerna syns inte på snittytan. Det är mer finfibrigt än annat torkat kött. Beroende på produktens torrhetsgrad har köttet en matt och jämn snittyta, som är mörkare än på andra typer av kött. Ett annat utmärkande drag är en brun nyans.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Slutprodukterna utgörs av 1–5 cm tjocka och 10–20 cm långa bitar eller skivor i varierande form som väger mellan etthundra och några hundra gram.

Till följd av torkningen har "Lapin Poron kuivaliha" en låg vattenhalt och en mycket hög proteinhalt. Eftersom köttet har torkats har det en låg fetthalt. Dess pH-värde är normalt för kött. Proteinhalten i bindväven är relativt låg, och salthalten måste vara tillräckligt hög för att garantera en säker och sund konservering av köttet. Nedan anges genomsnittsvärdena och standardavvikelserna för fem typiska prov:

Vattenhalt (%) 40,6 (2,8)

Proteinhalt (%) 43,6 (2,3)

varav i bindväven (%) 3,1 (0,9)

Fetthalt (%) 4,7 (1,6)

Salthalt (%) 5,4 (2,0)

pH-värde 5,69 (0,19)

Det torkade köttet har en relativt stark smak. Det har den typiskt kraftfulla arom som är utmärkande för renkött, både i fråga om smak och lukt. Köttet har inte en särskilt utpräglad viltarom, men aromen är typisk för renkött. Den mycket höga proteinhalten ger det en typiskt mild salta. Färgen varierar från mörkt röd och brun till nästan svart med mörkare kanter, vilket är ett resultat av torkningsprocessen.

Strukturen är hård på ytan och mjukare inuti. Produkten innehåller bindväv mellan musklerna, som känns i gommen. Den inre bindväven känns däremot inte. Trots att produkten är mjuk på insidan går den inte sönder när man böjer den, vilket den däremot gör när man tuggar den. Den har därmed en delikat men inte seg textur. Att köttet är så lättuggat är en utmärkande egenskap, och även bindväven mellan musklerna sönderfaller lätt och är lätt att svälja.

#### 4.3 Geografiskt område:

"Lapin Poron kuivaliha" produceras, bearbetas och förpackas inom det finska renskötselområdet, som ligger mellan breddgraderna 65 °N och 70 °N. Enligt den finska renskötsellagen (nr 848/1990) omfattar området Lapplands län, med undantag av städerna Kemi och Torneå samt Keminmaa kommun, och i Uleåborgs län kommunerna Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski och Yli-Ii samt de områden i kommunerna Puolanka, Utajärvi och Ylikiminki som ligger norr om Kimminge älv och landsvägen Puolanka-Hyrynsalmi.

#### 4.4 Bevis på ursprung:

För att övervaka köttets ursprung ska rensköterna enligt finsk renskötsellagstiftning öronmärka renarna antingen direkt efter födseln, eller senast när de förs till slakt. När renarna har sorterats ut för slakt och skilts från de djur som inte ska slaktas ska de i samband med sorteringen på betesmarken förses med ett slaktmärke i örat, varigenom slaktdjuret får ett nummer. Numret följer med slaktkroppen fram till styckningen. Styckat kött får ett stycknings- och bearbetningsnummer, som följer med produkten ända till konsumenten. Styckningslokaler och bearbetningsanläggningar måste registrera de slaktkroppar och det kött som förs in i anläggningen, liksom allt som lämnar denna. Styckningslokaler och bearbetningsanläggningar övervakas av länsstyrelsens tillsynsmyndigheter. Dessutom är försäljning av torkat renkött direkt till konsumenterna vid den primära produktionsplatsen tillåten (EU-kommissionens undantag av den 21 april 2006).

Övervakningen av hela produktionskedjan sköts av det finska Livsmedelssäkerhetsverket (Evira) och länsstyrelserna, under Jord- och skogsbruksministeriets tillsyn. Inspektioner genomförs av kommunala livsmedelsmyndigheter.

#### 4.5 Framställningsmetod:

"Lapin Poron kuivaliha" framställs från renar som är födda, uppvuxna och slaktade i det finska renskötselområdet och som betat fritt på naturliga betesmarker under vår, sommar, höst och tidig vinter fram till slakt. Under denna period får de nästan all sin föda från naturliga källor i det avgränsade geografiska området. De äter främst gräs, svamp och lavar. Av de slaktade djuren är omkring 70–75 % kalvar på 5 till 8 månader, med en slaktvikt på cirka 22 kg. Den genomsnittliga vikten för en slaktad vuxen renko ligger kring 35 kg, och för de största tjurarna kan den uppgå till 70–80 kg.

Det råmaterial som används för "Lapin Poron kuivaliha" är styckningsdelar av filé, innanlår, bog, rygg, sida och buk, dvs. främst från kött av typen P0, som normalt används för torkat kött (bokstaven står för "ren" på finska och numret för klassificeringen). Kött av typen PE – eller "extra" – (t.ex. innanlår och filé) kan också användas. Även kött av typen P1 (t.ex. styckningsdelar från nacke, sida och buk) kan till viss del användas. De olika egenskaperna och avsedda användningsområdena för de köttyper som ska säljas beskrivs i Renbeteslagens förbunds köttklassificering (2005) som upprättats för rennäringen. Skillnaderna mellan de olika typerna grundas på köttets fett- och membranhalter.

Fettet på ovansidan och i håligheter, tjocka bindvävsmembran och eventuellt levrat blod och eventuella stämplar avlägsnas från det renkött som ska användas som råmaterial för "Lapin Poron kuivaliha". Bearbetningen av produkten inleds genom styckning och i normala fall urbenning av segare kött, innanlår, halsrev, filéer och halsmuskler. Det urbenade köttet styckas i ca 5 cm tjocka bitar av varierande storlek inför den vidare beredningen. I andra delar av slaktkroppen lämnats benet kvar, men även dessa delar styckas i lämpligt stora bitar som ska bearbetas.

Köttet bearbetas så snabbt som möjligt och i små satser för att förhindra att det värms upp för mycket. Köttet styckas i godkända styckningsanläggningar och dess temperatur under styckning får inte överstiga + 7 °C.

Köttet saltas i köttsaltningskar eller på saltningsställningar. Saltning kan göras genom gnidning, i vilket fall salthalten uppgår till ca 3 % av det färska köttets vikt. Om köttet saltas i saltlake är vattnets salthalt omkring 6 % eller 7 %. Saltningen och den förberedande mognaden tar mellan 3 och 14 dagar.

Efter saltningen hängs köttet upp utomhus för att lufttorka. Torkningen sker tillräckligt långt ovanför marken i ett täckt utrymme som byggs eller utformats för torkning av kött, med en tillräckligt gedigen golvbeläggning och nättäckning som förhindrar skadedjur från att komma in. Rena krokar av metall eller annat icke-poröst material, t.ex. plastrep, används för att hänga upp köttet på torkningsbjälken.

Torkningen görs i februari–april och tar cirka tre till sex veckor, beroende på väderförhållandena. Allt eftersom köttet möras och mognar smaksätts det påtagligt till följd av avdunstningen av 40–60 % av det färska köttets vikt. Beredningen av köttet övervakas genom regelbundna kontroller av köttets grad av torka och smak. Om köttet får torka för länge blir det grått och smaklöst.

"Lapin Poron kuivaliha" produkter förpackas i godkända livsmedelsförpackningar vars storlek varierar från etthundra gram till några hundra gram.

Det renkött för vilket beteckningen "Lapin Poron kuivaliha" kommer att tillämpas måste förpackas i det avgränsade geografiska området, dvs. det finska renskötselområdet, för att garantera produktens kvalitet och förhindra att kvaliteten försämras, särskilt de organoleptiska egenskaperna. Torkningen sker utomhus och är ett resultat av metrologiska förhållanden (vind, frost, solens värme). Torkningsprocessen övervakas noggrant för att se till att rätt mognadsgrad uppnås och för att bevara köttets organoleptiska egenskaper. En avgörande faktor vid framställningen av "Lapin Poron kuivaliha" är förmågan att avgöra hur länge köttet ska lufttorkas utomhus. Detta kräver särskilda kunskaper som innehas av experter i området. Även om "Lapin Poron kuivaliha" är magert kan fettets leda till att köttets smak och organoleptiska egenskaper förändras om det bearbetas på fel sätt eller kommer i alltför lång kontakt med luft. Dessutom är syftet att säkerställa fullständig spårbarhet av produkten, att konsumenterna inte vilseleds, att den produkt de erbjuds faktiskt har erhållits och beretts i ursprungsregionen och att hela produktionskedjan kan övervakas.



#### 4.6 Samband med det geografiska området:

Renköttet produceras av professionella renskötare som lever i det finska renskötseområdet, av vilka nästan 20 % är samer, en ursprungsbefolkning i Europeiska unionen. Deras arbete grundar sig på kunskap om renar och renkött som samlats under hundratals år. De första litterära hänvisningarna till torkat renkött återfinns i räkenskapsböcker från 1500-talet och i Olaus Magnus beskrivning av Finland i hans verk Historia om de nordiska folken från 1555. Efter detta härrör de tidigaste hänvisningarna till torkat renkött främst från upptäckare under 1600- och 1700-talen.

Renköttet torkas enligt traditionella metoder och de flesta bearbetningsanläggningar för renkött ägs till exempel av renägande familjer. Alla dessa beståndsdelar i produktionen av renkött bildar ett unikt nätverk av expertis i renskötseområdet, där man besitter den kunskap och den förmåga som krävs för att genom traditionella metoder bearbeta en viss del av det renkött som produceras i renskötseområdet till "Lapin Poron kuivaliha".

"Lapin Poron kuivaliha" lufttorkas utomhus enligt hundraåriga traditionella metoder. Torkningen sker tillräckligt långt ovanför marken i ett täckt utrymme som byggts eller utformats för torkning av köttet, med en tillräckligt gedigen golvbeläggning och nättäckning som förhindrar skadedjur från att komma in. Det är endast möjligt att med framgång bereda torkat renkött i de norra regionerna, där temperaturskillnaderna på senvintern är tillräckligt stora. De avgörande temperaturväxlingarna på senvintern i de nordliga trakterna, som varierar från  $-30\text{ °C}$  till  $+7\text{ °C}$ , mörar köttet och ger det en naturlig smak. Andra utmärkande naturegenskaper för regionen, såsom tydliga säsonger, renarnas föda och de traditionella kunskaperna när det gäller att välja ut och förbereda råmaterialet för renköttet, gör det torkade renköttet till vad det är: en renprodukt med en egen utmärkande smak.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: Finska Livsmedelssäkerhetsverket (Evira)

Adress: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND

Tfn +358 20772003  
Fax +358 207724350  
E-post: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8 Märkning:

"Lapin Poron kuivaliha" produkter lagras eller säljs förpackade i godkända förpackningar av varierande storlekar. Förpackningens utsida märks med texten "Lapin Poron kuivaliha" (med t.ex. en stämpel eller ett klistermärke), följt av texten "suojattu alkuperäisyydellä" (skyddad ursprungsbeteckning) eller motsvarande officiell gemenskapssymbol. Det anges också huruvida köttet kommer från en kalv eller ett vuxet djur. Motsvarande märkning krävs för kött som säljs direkt.

**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**  
(2010/C 42/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**”VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”**

**EG-nr: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007**

**SGB ( ) SUB ( X )**

**1. Beteckning:**

”Vastedda della valle del Belice”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

**3.1 Produkttyp (se bilaga III):**

Klass 1.3. Ost

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vastedda della valle del Belice” är en färost av trådig ostmassa som ska konsumeras färsk och som vid saluföringen uppvisar följande särdrag: Osten har den karaktäristiska formen av en platt rund kaka med aningen konvexa ytor. Den plana ytans diameter uppgår till mellan 15 och 17 cm och ostens kant är mellan 3 och 4 cm hög. Osten ska väga mellan 500 och 700 g beroende på dess storlek. Ytan, som saknar skorpa, är elfbensvit, slät och kompakt utan vare sig mörka fläckar eller veck. Osten får vara ljus halmgul till färgen. Den vita ostmassan är homogen, slät, saknar kornighet och har eventuellt spår av ränder på grund av den hantverksmässiga sträckningen. Osten ska ha mycket få eller inga håligheter och inte avge någon eller mycket litet vätska. Den har en arom som är typisk för färsk fårmjolk, med en mild, frisk och angenäm smak som är aningen syrlig. Fetthalten ska vara minst 35 procent av torrsubstansen och minst 18 procent för färska produkter. Natriumkloridhalten (salthalten) får inte överskrida 5 procent av torrsubstansen och 2,7 procent för färska produkter.

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

Osten ”Vastedda della valle del Belice” med skyddad ursprungsbeteckning framställs av obehandlad helmjolk med naturlig syrahalt från får av rasen Valle del Belice, som föds upp i det avgränsade produktionsområdet i punkt 4.

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

Fårens foder består av naturligt och/eller odlat bete, färskt foder, hö och halm från det avgränsade produktionsområdet i punkt 4, återstoder av spannmål och vegetabiliska biprodukter (gräs som växt längsmed vinrankor, grenar från vinterbeskärningen av olivträd, fyllokladier av kaktusfrukter och blad från vinrankor efter skörd). Fodret kan kompletteras med spannmål, baljväxter och icke-genetiskt modifierat enkelt eller sammansatt kraftfoder upp till högst 50 procent av den totala torrsubstansen. Användning i fodret av produkter av animaliskt ursprung och växter eller delar av växter (utsäde) av bockhornsklöver, tapioka och maniok är förbjudet.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Mjolkproduktionen och ostframställningen ska ske i det avgränsade området.

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

Produkten säljs som runda ostar med en diameter på mellan 15–17 cm och en kant som är mellan 3–4 cm hög i en hermetiskt tillsluten polyetenförpackning. Osten är en färskvara och man måste därför förpacka den på produktionsplatsen för att garantera kvaliteten, och framför allt för att skydda dess mikrobiologiska egenskaper. Osten innehåller nämligen riktligt med naturliga mjölksyrebakterier som gör den "levande" och ständigt föränderlig.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

De etiketter som sätts på ytterförpackningen för osten "Vastedda della valle del Belice", som tillverkas av polyeten, ska förutom beteckningens logotyp innehålla namnet "Vastedda della valle del Belice". Logotypen får användas i publikationer och reklammaterial.

Det är även tillåtet att ange person- eller firmanamn eller märken, under förutsättning att dessa inte beskriver produkten i berömmande ordalag eller är vilseledande för konsumenten och om de är betydligt mindre än logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen.



Logotypen består av en cirkel. Utanför cirkeln och längsmed dess övre omkrets står namnet "Vastedda della valle del Belice" skrivet i mörkgrönt från vänster till höger. Inuti och i botten av cirkeln anges beteckningen "Denominazione d'Origine Protetta" i vitt från vänster till höger.

Inuti logotypen i cirkelns övre del finns en stiliserad ljusgul sol med tydligt definierade konturer ur vars ovansida en del är utskuren i form av ett "V" som liknar en tårnbit. Från solen utgår även elva gula smalt triangelformade strålar, allt mot en himmelsblå bakgrund.

Under solen i mitten av logotypen korsar två gröna kullar varandra och skapar bokstaven "V", som ytterligare markeras genom två ljusgröna färgband i de båda kullarnas överkant.

Till höger återges delvis och med gula streck ett stiliserat doriskt tempel som vilar på två avsatser med fyra pelare, var och en krönt med ett kapital. På kapitälerna vilar templets arkitrav och ett sluttande tak. Logotypens diameter, inklusive namnet "Vastedda della valle del Belice", får inte överskrida 4 cm.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området för fåruppfödning, mjolkproduktion, beredning och förpackning av osten med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vastedda della valle del Belice" omfattar följande kommuners administrativa territorium:

I provinsen Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice och Sciacca.

I provinsen Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa och Vita.

I provinsen Palermo: Contessa Entellina och Bisacchino, dock endast "San Biagio"-området.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det område där osten "Vastedda della valle del Belice" framställs utmärks av kalkrik brunjord, lithosol, regosol, vertisol samt naturliga och odlade ängsmarker som är rika på vilda örter och på lokala ekotyper vars botaniska sammansättning består av baljväxter, gräs och korsblommiga växter som utgör basen för djurens foder och som, enligt många vetenskapliga studier, påverkar ostproduktionen eftersom de kan ändra mjölkens kemiska och aromatiska sammansättning.

Klimatförhållandena i produktionsområdet skiljer sig från övriga områden på Sicilien. De högsta och lägsta temperaturer (35 °C respektive 9 °C) som uppmäts i Valle del Belice samt produktionsområdets särskilda orografi utgör ett skydd mot de bryska klimatväxlingar som kan påverka den naturliga mikrofloran hos den mjölk som är karakteristisk för osten "Vastedda della valle del Belice".

Dessutom har osten "Vastedda" i Valle del Belice alltid framställts av mjölk från infödda får som i dag hör till rasen "Valle del Belice" och vars mjölk anses vara lämplig för osttillverkning.

Osten "Vastedda della valle del Belice" är ofrånkomligt kopplad till regionens särskilda markförhållanden, det lokala fodrets egenskaper, ostmästarnas metoder för mjölkberedning och användningen av gamla verktyg av trä och säv. I regionen finns även specifika stammar av mjölkens mikroflora som gör osten "Vastedda della valle del Belice" unik i sin genre.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Vastedda della valle del Belice" är utan tvekan en av få fårostar av trådig ostmassa, om inte den enda. Ostens speciella smak, som är aningen syrlig men alltid mild, är typisk för färska fårostar. Ostmassan är kompakt och vit med eventuella spår av ränder på grund av den hantverksmässiga sträckningen. Osten har den karaktäristiska formen av en platt rund kaka med aningen konvexa ytor.

### 5.3 Orsakssamband mellan produktens geografiska område och en specifik egenskap, produktens renommé eller någon annan egenskap hos produkten:

Fåruppfödningen och osttillverkningen inom produktionsområdet för osten "Vastedda della valle del Belice" har mycket gamla traditioner. Uppfödningen följer än i dag traditionella metoder med användning av fårfallor som är anpassade för att motsvara fårens behov och garantera deras välbefinnande, vilket har en positiv inverkan på kvaliteten hos den mjölk som används vid produktionen av "Vastedda della valle del Belice". Den botaniska sammansättningen hos de naturliga och odlade ängsmarkerna påverkar såväl mjölkens kemiska som aromatiska särdrag och ger osten dess särskilda smak och arom. Den hantverksmässiga metoden för produktion av ostmassan, som ger osten mycket specifika enzymatiska särdrag, och syrningen av ostmassan med vassleavskiljare i säv endast med hjälp av den typiska naturliga mikrofloran i produktionsområdet är två grundläggande särdrag i tillverkningsprocessen som bidrar till slutprodukten smak och arom.

Dessutom kräver själva den hantverksmässiga sträckningen särskild skicklighet, eftersom fårmjölk inte är särskilt lämpad för tillverkning av ost av trådig ostmassa.

Namnet "Vastedda" kommer av den form som osten får efter sträckningen, när den för att hårdna placeras i djupa keramikallrikar som kallas "Vastedde", vilka ger osten formen av runda bröd.

## Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006.)

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen "Vastedda della valle del Belice" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 239 av den 13 oktober 2007.

Produktspecifikationens konsoliderade text finns på följande Internetadress:

[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)

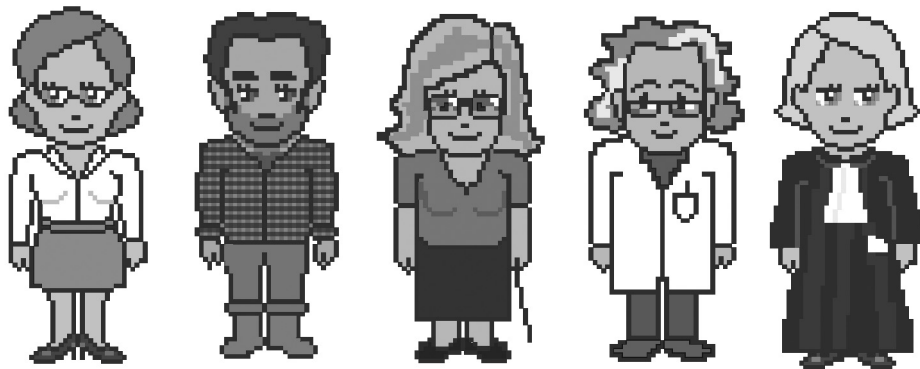
eller

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

---

# EU Book shop

Här finns alla  
EU-publikationer  
du vill ha!



[bookshop.europa.eu](http://bookshop.europa.eu)



## PRENUMERATIONSPRISER 2010 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 100 euro per år
<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	770 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	400 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	300 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

*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*.

Cd-rom-format ersätts av dvd-format under 2010.

## Försäljning och prenumeration

Prenumerationer på olika tidskrifter, såsom *Europeiska unionens officiella tidning*, 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>

