

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 321



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiotredje årgången

26 november 2010

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 321/01

Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF – Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 321/02

Eurons växelkurs ..... 4

# SV

Pris:  
3 EUR

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

(forts. på nästa sida)

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2010/C 321/03	Medlemsstaternas uppgifter om statligt stöd som beviljats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1857/2006 om tillämpningen av artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget på statligt stöd till små och medelstora företag som är verksamma inom produktion av jordbruksprodukter och om ändring av förordning (EG) nr 70/2001 .....	5
---------------	--	---

## V Yttranden

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2010/C 321/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	8
2010/C 321/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	10
2010/C 321/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	11
2010/C 321/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	12

## ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2010/C 321/08	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	13
2010/C 321/09	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	18



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

## II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF

## Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 321/01)

Datum för antagande av beslutet	13.7.2010
Referensnummer för statligt stöd	N 612/09
Medlemsstat	Tyskland
Region	Hamburg, Schleswig-Holstein
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Rättslig grund	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Främjande av kultur
Stödform	Bidrag
Budget	Beräknade utgifter per år: 10,3 miljoner EUR
Stödnivå	80 %
Varaktighet	till den 31.12.2015
Ekonomisk sektor	Media
Den beviljande myndighetens namn och adress	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Övriga upplysningar	—

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

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

Datum för antagande av beslutet	24.8.2010
Referensnummer för statligt stöd	N 164/10
Medlemsstat	Tyskland
Region	Sachsen
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Rättslig grund	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Typ av stödåtgärd	Individuellt stöd
Syfte	Främjande av kultur
Stödform	Bidrag
Budget	Beräknade utgifter per år: 2,11 miljoner EUR
Stödnivå	80 %
Varaktighet	till den 31.12.2011
Ekonomisk sektor	Varvsindustrin
Den beviljande myndighetens namn och adress	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND  SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Övriga upplysningar	—

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

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

Datum för antagande av beslutet	30.8.2010
Referensnummer för statligt stöd	N 318/10
Medlemsstat	Lettland
Region	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Rättslig grund	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Främjande av kultur
Stödform	Bidrag
Budget	Totalt planerat stödbelopp 3,9 miljoner LVL
Stödnivå	50 %
Varaktighet	2009–2015
Ekonomisk sektor	Rekreation, kultur och sport
Den beviljande myndighetens namn och adress	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Övriga upplysningar	—

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

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

---

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

25 november 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3321	AUD	australisk dollar	1,3595
JPY	japansk yen	111,35	CAD	kanadensisk dollar	1,3454
DKK	dansk krona	7,4558	HKD	Hongkongdollar	10,3369
GBP	pund sterling	0,84645	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7547
SEK	svensk krona	9,2705	SGD	singaporiensk dollar	1,7428
CHF	schweizisk franc	1,3326	KRW	sydkoreansk won	1 524,67
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	9,3897
NOK	norsk krona	8,1275	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,8595
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,4150
CZK	tjeckisk koruna	24,720	IDR	indonesisk rupiah	11 944,66
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	4,1800
HUF	ungersk forint	277,35	PHP	filippinsk peso	58,708
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	41,6510
LVL	lettisk lats	0,7093	THB	thailändsk baht	40,036
PLN	polsk zloty	3,9789	BRL	brasiliansk real	2,2902
RON	rumänsk leu	4,2995	MXN	mexikansk peso	16,4481
TRY	turkisk lira	1,9660	INR	indisk rupie	60,7000

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

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**Medlemsstaternas uppgifter om statligt stöd som beviljats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1857/2006 om tillämpningen av artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget på statligt stöd till små och medelstora företag som är verksamma inom produktion av jordbruksprodukter och om ändring av förordning (EG) nr 70/2001**

(2010/C 321/03)

**Statligt stöd nr.:** XA 185/10

Dessutom kommer stöd att beviljas till

**Medlemsstat:** Frankrike

— jordbruksföretag vars storlek inte överstiger storleken för ett litet eller medelstort företag enligt definitionen i gemenskapsrätten (jfr bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 800/2008 av den 6 augusti 2008, EUT L 214, 9.8.2008),

**Region:** Département de l'Isère**Namnet på stödordningen eller namnet på det företag som tar emot det individuella stödet:** Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

— jordbruksföretag som är verksamma inom primärproduktion av jordbruksprodukter,

**Rättslig grund:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

— jordbruksföretag som inte befinner sig i svårigheter i den mening som avses i gemenskapens riktlinjer för statligt stöd till undsättning och omstrukturering av företag i svårigheter (EUT C 244, 1.10.2004).

**Planerade årliga utgifter inom stödordningen eller totalt belopp för individuellt stöd som beviljats företaget:** 60 000 EUR**Berörd(a) sektor(er):** Sammanslutningar för betesbruk, sammanslutningar för betesbruk i bergsområden, föreningar för betesmark i bergsområden (betesområden i norra Alperna i Isère).**Högsta tillåtna stödnivå:**

— 50 % av kostnaden för investeringar eller större arbeten för att främja betesbruk i bergsområden.

— 10 % tillägg för unga jordbrukare.

— Statligt stöd på högst 20 000 EUR per stödmottagare.

**Den beviljande myndighetens namn och adress:**Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE**Datum för genomförande:** Från den dag då registreringsnumret för ansökan om undantag offentliggörs på webbplatsen för kommissionens generaldirektorat för jordbruk och landsbygdsutveckling.**Webbplats:**[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB\\_CHEMIN\\_969\\_1284372519.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf)**Varaktighet för stödordningen eller det individuella stödet:** Till och med den 31 december 2013.**Stödets syfte:**

Stödordningen omfattas av artikel 4 i förordning (EG) nr 1857/2006 av den 15 december 2006.

Syftet är att främja betesmarkerna som naturarv. Finansieringen inriktas särskilt på byggande av fällor för djuren, automatiska grindar och färister, samt iordningställande av stängsel, vattenkar och sorteringsfällor (utrustning särskilt utformad för bergsområden).

Detta stöd till extensivt betesbruk kommer att främja den biologiska mångfalden och möjligheterna att använda naturområdena för flera olika syften.

**Statligt stöd nr.:** XA 186/10**Medlemsstat:** Frankrike**Region:** Département de l'Isère

**Namnet på stödordningen eller namnet på det företag som tar emot det individuella stödet:** Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

**Rättslig grund:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

**Planerade årliga utgifter inom stödordningen eller totalt belopp för individuellt stöd som beviljats företaget:** 180 000 EUR

**Högsta tillåtna stödnivå:**

- 75 % av kostnaden för investeringar och arbeten för att bevara det naturarv som är förenat med betesbruk i bergsområden.
- Statligt stöd på högst 20 000 EUR per stödmottagare.

**Datum för genomförande:** Från den dag då registreringsnumret för ansökan om undantag offentliggörs på webbplatsen för kommissionens generaldirektorat för jordbruk och landsbygdsutveckling.

**Varaktighet för stödordningen eller det individuella stödet:** Till och med den 31 december 2013.

**Stödets syfte:**

Stödordningen omfattas av artikel 5 i förordning (EG) nr 1857/2006 av den 15 december 2006.

Syftet är att främja departementets naturarv och bergslandskap genom stöd för att förbättra och återställa betesområden (betesmarker i bergsområden och öppna marker) och att bevara potentialen för foderproduktion hos traditionella anläggningar för djuruppfödning.

Byggande av kojor, hyddor och traditionella regn- och vindskydd är stödberättigande.

Detta stöd till extensivt betesbruk kommer att främja den biologiska mångfalden och möjligheterna att använda naturområdena för flera olika syften, utan att öka gårdarnas produktionskapacitet.

Dessutom kommer stöd att beviljas till

- jordbruksföretag vars storlek inte överstiger storleken för ett litet eller medelstort företag enligt definitionen i gemenskapsrätten (jfr bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 800/2008 av den 6 augusti 2008, EUT L 214, 9.8.2008),
- jordbruksföretag som är verksamma inom primärproduktion av jordbruksprodukter,
- jordbruksföretag som inte befinner sig i svårigheter i den mening som avses i gemenskapens riktlinjer för statligt stöd till undsättning och omstrukturering av företag i svårigheter (EUT C 244, 1.10.2004).

**Berörd(a) sektor(er):** Sammanslutningar för betesbruk, sammanslutningar för betesbruk i bergsområden, föreningar för betesmark i bergsområden (betesområden i norra Alperna i Isère).

**Den beviljande myndighetens namn och adress:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Webbplats:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB\\_CHEMIN\\_968\\_1284372500.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf)

**Övriga upplysningar:** Stödordningen gör det möjligt att fortsätta med stödordning XA 300/08 med en årlig budget som i högre grad är anpassad till behoven hos jordbrukarna i departementet Isère.

**Statligt stöd nr.:** XA 188/10

**Medlemsstat:** Frankrike

**Region:** Région Rhône-Alpes

**Namnet på stödordningen eller namnet på det företag som tar emot det individuella stödet:** Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

**Rättslig grund:**

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

**Planerade årliga utgifter inom stödordningen eller totalt belopp för individuellt stöd som beviljats företaget:** 200 000 EUR

**Högsta tillåtna stödnivå:**

50 %

Upp till 50 % av kostnaderna med ett tak på 2 700 EUR per jordbruksföretag.

**Datum för genomförande:** Efter det att mottagningsbeviset med åtgärdens identifikationsnummer mottagits och informationen om åtgärden offentliggjorts på kommissionens webbplats.

**Varaktighet för stödordningen eller det individuella stödet:** Till och med den 31 december 2013.

**Stödets syfte:**

Stödet enligt artikel 15 i förordning (EG) nr 1857/2006 syftar till att ge jordbrukarna tekniskt stöd i samband med övergång till ekologiskt jordbruk.



Det tekniska stödet omfattar dels en bedömning av huruvida det är tekniskt och ekonomiskt genomförbart att låta hela eller en del av jordbruksföretaget övergå till ekologiskt jordbruk, dels rådgivning till jordbruksföretag som håller på att övergå till ekologiskt jordbruk.

Detta individuella stöd bör ge bästa möjliga förutsättningar för en framgångsrik övergång genom att villkoren för övergången anpassas till jordbruksföretagets situation.

Stödet till jordbrukarna är indelat i två etapper:

- Första etappen före övergången: diagnos och övergångsplan.
- Andra etappen under övergångens första och andra år: uppföljning av jordbrukarnas behov.

I enlighet med artikel 15.3 och 15.4 i kommissionens förordning (EG) nr 1857/2006 får inga penningbetalningar till jordbrukarna förekomma, och tjänster som tillhandahålls av kollektiva strukturer ska vara tillgängliga för alla som är stödberättigade, utan krav på medlemskap i sådana strukturer.

Dessutom kommer stöd att beviljas till

- jordbruksföretag vars storlek inte överstiger storleken för ett litet eller medelstort företag enligt definitionen i

gemenskapsrätten (jfr bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 800/2008 av den 6 augusti 2008, EUT L 214, 9.8.2008),

- jordbruksföretag som är verksamma inom primärproduktion av jordbruksprodukter,
- jordbruksföretag som inte befinner sig i svårigheter i den mening som avses i gemenskapens riktlinjer för statligt stöd till undsättning och omstrukturering av företag i svårigheter (EUT C 244, 1.10.2004).

**Berörd(a) sektor(er):** Alla jordbruksföretag i alla delar av regionen Rhône Alpes.

**Den beviljande myndighetens namn och adress:**

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
Service Agriculture  
78 route de Paris  
69751 Charbonnières les Bains Cedex  
FRANCE

**Webbplats:**

[http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm)

**Övriga upplysningar:** —

---

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 321/04)

1. Kommissionen mottog den 17 november 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Banco Santander SA (*Santander*, Spanien) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över Bank Zachodni WBK SA (*BZWBK*, Polen) genom ett offentligt bud tillkännagivet den 10 september 2010, och över BZWBK AIB Asset Management SA (*BZWBK Asset Management*, Polen) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— Santander: Internationell bank- och finanskoncern, verksam i hela världen inom banktjänster till privatkunder, kapitalförvaltning, banktjänster inom företagssektorn och investmentbanking samt likviditetsförvaltning och försäkringsverksamhet,

— BZWBK: Bank som tillhandahåller ett brett sortiment av tjänster till hushåll, små och medelstora företag samt stora företag inom banktjänster, mäklartjänster, värdepappersfonder, försäkringar, leasing och factoring-produker i Polen,

— BZWBK Asset Management: Dotterbolag till BZWBK som tillhandahåller kapitalförvaltningstjänster i Polen.

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. 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 EG:s koncentrationsförordning <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 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tilkännagivande om ett förenklat förfarande).

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.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management, till

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

---

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
**(Text av betydelse för EES)**  
**(2010/C 321/05)**

1. Kommissionen mottog den 17 november 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företagen AXA Investment Managers Private Equity Europe SA (*AXA Private Equity*, Frankrike) och Compagnie Industriale Riunite (*CIR*, Italien), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordningen, förvärvar gemensam kontroll över företaget KOS SpA (*KOS*, Italien), genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- AXA Private Equity: Del av försäkrings- och bankkoncernen AXA, som är verksam inom förmögenhetsförvaltning,
- CIR: Energi, media, hälso- och sjukvård, bilkomponenter och finansiella tjänster,
- KOS: Hälso- och sjukvårdstjänster i Italien.

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. 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 EG:s koncentrationsförordning<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), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS, 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).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tilkännagivande om ett förenklat förfarande).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
(Text av betydelse för EES)  
(2010/C 321/06)

1. Kommissionen mottog den 15 november 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företagen Europcar Autovermietung GmbH (Europcar, Tyskland, som är kontrollerat av Eurazeo SA, Frankrike) och car2go GmbH (car2go, Tyskland, kontrollerat av Daimler motor vehicle manufacturing group, Tyskland), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordningen, förvärvar gemensam kontroll över företaget car2go Hamburg GmbH (car2go Hamburg, Tyskland) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - Europcar: Biluthyrningstjänster över hela världen,
  - car2go: Korttidsuthyrning av bilar,
  - car2go Hamburg: Korttidsuthyrning av bilar.
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. 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 EG:s koncentrationsförordning <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), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV, 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).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)**

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

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 321/07)

1. Kommissionen mottog den 19 november 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken koncernen Groupe Bertrand Restauration (*Bertrand Restauration*, Frankrike), kontrollerad av Groupe Bertrand (*Groupe Bertrand*, Frankrike) och Groupe LVMH (*LVMH*, Frankrike), och företaget AB Inbev France (*Inbev France*, Frankrike), kontrollerat av Anheuser-Busch Inbev (*Groupe Inbev*, Belgien) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över Bars&Co, genom företaget Bars&Co Développement Franchises (*BCDF*, Frankrike), som är ett nyskapat gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Bertrand Restauration är verksam inom restaurangsektorn (smörgåsbarer, caféer och snabbmatsrestauranger),
- Groupe Bertrand är förutom Bertrand Restauration verksam inom bagerisektorn och med distribution av drycker till hotell- och restaurangbranschen,
- LVMH är en av de största franska koncernerna och är verksam inom lyxvarusektorn (vin, sprit, mode, skinnvaror, parfym, smycken),
- Groupe Anheuser-Busch Inbev är aktiv inom sektorn för produktion och distribution av öl och alkoholfria drycker,
- Bars&CO driver för närvarande i Frankrike och som en del av Inbev France ett franchisenät av temabaserade barer och basserier för koncernen Anheuser-Busch Inbev under varumärkena "Au Bureau", "Belgian Beer Café", "Brussel's Café", "Café Leffe" och "Irish Corner",
- BCDF är ett nyskapat företag och har till syfte att skapa franchisenät av barer, brasserier och restauranger genom Bars&Co.

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. 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 EG:s koncentrationsförordning<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), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co, 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).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

## ÖVRIGA AKTER

## 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 321/08)

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

## "QUESO CASÍN"

EG-nr: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

SGB ( ) SUB ( X )

1. **Beteckning:**

"Queso Casín"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

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

Klass 1.3. Ost

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

En fet, mogen ost som framställs av opastöriserad helmjök från ko genom enzymatisk koagulering samt knådning och kavling. Halvhård till hård konsistens.

Den mjök som används vid framställningen av denna skyddade ost kommer från friska kor av raserna Asturiana de la Montaña (eller Casina), Asturiana de los Valles, Frisonne eller korsningar mellan dessa.

Den mogna osten har följande egenskaper:

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

Lägsta torrsubstanshalt: 57 %

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

Lägsta fetthalt i torrsubstans: 45 %

Lägsta proteinhalt i torrsubstans: 35 %

Fysiska och organoleptiska egenskaper:

Typ och utseende: halvhård till hård, mogen, medellagrad till lagrad.

Form: tillplattad oregelbundet rund form, med blommönster och geometriska mönster samt tillverkarens sigill eller namn i relief på ovansidan. Osten mäter 10–20 cm i diameter och har en tjocklek på 4–7 cm.

Vikt: 250 g–1 kilo.

Skorpa: slät och tunn. Man kan säga att osten egentligen saknar skorpa eftersom de upprepade kavlingarna gör att osten mognar jämnt och homogent, såväl ut- som invändigt, och resultatet blir en kompakt, homogen, ren, torr eller aningen oljig ost. Färg: djupt krämigul med vitaktiga nyanser. På ovansidan finns tillverkarens sigill i relief.

Ostmassa: fast, smulig, halvhård till hård, gulaktig till färgen, utan hål men eventuellt med små sprickor. Smular vid skärning. Känns krämig i munnen. Mjuk och homogen konsistens.

Doft: kraftig.

Smak: varierar beroende på tillverkningsprocessen och framför allt beroende på hur många gånger ostmassan körts genom kavelmaskinen (*máquina de rabilar*). Ost som bearbetats mycket får en skarp, pikant och kraftig smak – som inte alltid uppskattas av ovana smaklökar – och avger en rustik och genomträngande doft som påminner om härsket smör. Ost som bearbetats mindre har samma smakkaraktär, bara lite mildare. Oavsett bearbetningsgrad har osten en kraftig, generös, intensiv och pikant smak som ger en något kärv och skarp eftersmak.

Mikrobiologiska egenskaper:

uppfyller kraven i gällande lagstiftning.

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

Komjolk, mjölksyrabakterier, kalciumklorid, löpe och salt.

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

Fodret till de kor som producerar den mjölk som används för framställning av Casín-osten har sitt direkta ursprung i de naturresurser som finns i området. Djuren går på bete nästan hela året om men får även tilläggfoder i form av färskt eller torkat foder från odlingar i området. Betesmarkerna används enligt ett rotationssystem. Det är här fråga om en lokalt förankrad traditionell djurhållning med små besättningar där djuren går på bete praktiskt taget året om.

Fodret produceras således i detta geografiskt avgränsade område. I undantagsfall, då det på grund av ogynnsamma väderförhållanden uppstår brist på närodlat foder, kan fodret kompletteras med mindre kvantiteter spannmåls- och baljväxtfoder från annat håll.

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

—

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

Förpackning: För att kvaliteten ska bevaras förpackas osten innan den lämnar ysteriet eller lagringsstället. Skorpan är så tunn och fin att man nästan kan säga att osten saknar skorpa. Osten är därför känsligare för påverkan som kan ge utseendemässiga förändringar och för kontamination.

På grund av att osten i princip saknar skorpa kan den också ätas hel och hållen, vilket alltså gör att den bör förpackas innan den levereras.

Förpackningen är av papper, kartong, trä eller plast som anpassats för livsmedelsändamål, eller av andra material som godkänts av kontrollorganet.



### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Märkningen har systematiskt anpassats till de allmänna regler som gäller för märkning, presentation och reklam. Förutom den enskilda tillverkarens egen etikett är de skyddade ostarna även försedda med ett specifikt numrerat kontrollmärke som garanterar produktens identitet.

Etiketten på en skyddad ost ska även vara försedd med påskriften "Denominación de Origen Protegida 'Queso Casín'", samt produktens logotyp. Logotypen är gemensam för samtliga aktörer som säljer ost med skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och finns i fyra olika färger. De fyra varianterna ser ut som följer:



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

Mjölproduktion samt tillverkning, lagring och paketering av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Queso Casín" sker i ett geografiskt avgränsat område som ligger i regionen Asturiens södra del, närmare bestämt i södra Asturiens centrala och östra del. Detta geografiska område omfattar kommunerna Caso, Sobrescobio och Piloña.

### 5. Samband med det geografiska området:

#### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det aktuella geografiska området ingår i centrala till östra Asturiens bergsområde, vars landskap karaktäriseras av trånga dalgångar som löper genom vidsträckta klippiga bergsmassiv. Det är ett utpräglat bergsområde med ett landskap som till största delen består av branta sluttningar. De medelhöga höjderna finns kring ett låg- och slättlandsområde i områdets mitt, som utgör en del av det lågland innanför kusten som går i öst-västlig riktning. Detta lågland utgör även flodbädd åt floden Piloña, som tillsammans med Alto Nalón utgör de två viktigaste vattendragen i området.

Med undantag för de högst belägna bergsområdena har detta område ett tempererat kustklimat med ett mildt men ihållande regn under hela året och med endast små temperaturvariationer.

Dalgångarna och låglanden utmed floderna omges av höga berg och är därför ofta inhöljda i dimma. Sammantaget gör detta att området har ett kraftigt reducerat antal soltimmar per år.

När det gäller växtlivet karaktäriseras området av ett stort antal ängs- och betesmarker, men även av vidsträckta skogs- och buskmarker samt av klippterräng i de brantaste sluttningarna.

De intressantaste arterna i ängs- och betesmarkernas flora hör till familjerna gräs och ärtväxter.

Så ser alltså förhållandena ut där man använder sig av den framställningsmetod som krävs för tillverkning av Casín-osten, en metod som svarar mot behovet att hitta säkra och hållbara konserveringsformer i ett område med ett mildt klimat med mycket regn och moln och därmed hög luftfuktighet som försvårar torkningsprocessen för den ystade osten.

Det var så som den speciella tekniken med kavling uppstod. Denna teknik gör det även möjligt att blanda samman flera olika mindre ystningar till en enda ostmassa. Genom att upprepa kavlingsprocessen erhålls en torrare och mer kompakt ostmassa som ger en hållbarare produkt. Kavlingen ger dessutom en homogenare inarbetning av saltet och en jämnare fördelning av de mikroorganismer som bildas vid syringen och som gör att osten mognar på rätt sätt och ger osten dess karaktäristiska organoleptiska egenskaper.

Kavlingen skedde för hand fram till dess att en maskin togs fram för detta ändamål. Denna kavelmaskin (*mesa de rabilar* eller *máquina de rabilar*) ser ut som en variant av de traditionella bageriernas kavelmaskiner, dvs. en *bregadora* eller *bregadera*, och användes av hela byn under "kavlingsdagarna" (*los días d'amasar*) för att utnyttja de knappa resurserna så effektivt så möjligt och för att underlätta tillverkningen, som var mycket arbetskrävande.

Vid detta arbetsmoment bearbetades halvfärdig ostmassa (i form av s.k. *gorollus*) och ostar från olika producenter, som det var viktigt att kunna hålla i sär. Man löste detta problem genom att märka varje bit så att dess ägare lätt kunde identifieras. Ostmassan i form av *gorollus* märktes med ett cylinder- och spolförmått träredskap (*ochavau*) med enkla symboler i ändarna. Varje *gorollu* märktes lika många gånger som den hade kavlats. För den redan färdiga osten användes ett redskap som kallas *marcu* eller *cuñu*, även detta av trä men större och mer arbetat. Det hade flera olika märkningsreliefer som användes för att dekorera och märka osten. I praktiken fungerar *marcun* som en stämpel med vars hjälp varje tillverkares sigill stämplas in.

Denna bearbetningsmetod, och i synnerhet kavlingen, är fortfarande unik för denna typ av ost, antagligen på grund av att metoden är så komplex. Traditionen har bevarats bland annat tack vare kvinnorna, som är de som tillverkat osten för familjens behov, och tack vare entusiasmen hos den enda ysterska som marknadsför och säljer produkten på olika mässor och marknader för traditionella produkter runt om i Asturien och i övriga Spanien. Samarbetet med olika grupper för landsbygdsutveckling i området har också spelat en viktig roll.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Casín-osten får sitt speciella utseende på grund av den relief med den enskilde tillverkares sigill som anbringas med hjälp av ett slags stämpelredskap (*marcu*).

Andra särskilda egenskaper hos denna ost är den oregelbundna runda formen, den mycket tunna och fina, nästan obefintliga skorpan som går i ett med resten av osten, kavlingen av ostmassan, ostens distinkta och genomträngande smak och doft som förstärks genom bearbetningen i kavelmaskinen samt ostens speciella sammansättning som gör den till en av de mest proteinrika ostarna i Spanien och kanske i hela världen, och en ost med mycket lågt vätskeinnehåll.

Denna ost är unik för sitt område – inte ens i angränsande kommuner produceras något liknande. Den bergskedja som utgör gräns mellan Caso och kommunen Ponga utgör således även en gräns mellan två olika ostar som är typiska för Asturien, nämligen Casín-osten och Los Beyos-osten.

Casín-ostens historia visar på vilken viktig roll denna ost har haft och har.

I sin bok "En el país de los 100 quesos", som gavs ut i Barcelona 2000, framhåller Enric Canut att den tillverkningsprocess och de ålderdomliga redskap som används för att framställa Casín-osten tyder på att denna ost kan vara en av de äldsta i Spanien.

I området finns skriftliga belägg för denna ost ända från 1300-talet. "År 1328, då Doña Gontrodo var abbedissa, utarrenderades gården tillhörande San salvador de Sobrecastello på sex år till ett pris av 70 *maravedís*, att erläggas den 1 september varje år, samt tolv hårdostar, att erläggas varje S:t Martins dag i november ...".

Och för år 1341 anges på liknande sätt: "... samt tolv fina matlagningsostar ...".

Osten omnämns även av Jovellanos (1700-talet), i Madoz geografiska lexikon som gavs ut i början av 1800-talet och i Dionisio Martín Ayusos verk "Curso de Agricultura Elemental" från slutet av 1800-talet.

I verket "Asturias" av Octavio Bellmut och Fermín Canella (Gijón 1900) omnämns osten som en av de mest berömda, även utanför Asturien och Caso. Osten omnämns även i det jordbrukstekniska verket "Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial" av F. Requejo och M. Tortosa (Madrid 1903).

I sin bok "Comer en Asturias" (Madrid 1980) nämner Eduardo Méndez Riestra Casín-osten bland de ostar som produceras i Asturien, precis som Carlos Mero González i sin "Guía práctica de los quesos de España" (Madrid 1983) och Simone Ortega i sin "Tabla de quesos españoles" (Madrid 1983).

I sin bok "El Gran Libro de la Cocina Asturiana" lyfter kemisten och författaren J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) fram Casín-osten som den mest typiska osten för mellersta och södra Asturien.

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):*

Den kuperade terrängen har varit den avgörande faktorn för att man skulle använda överskottsmjölken till att göra ost av. De dåliga kommunikationerna innebar att det enda sättet att ta tillvara mjölken var att kärna smör eller ysta ost av den.

Flera olika naturliga omständigheter har tillsammans gjort att detta speciella sätt att göra ost har vuxit fram. Terrängen har varit gynnsam för framväxten av ett kulturlandskap bestående av dels låglänta ängsmarker, dels betesmarker uppe i bergen, och även för en ovanligt artrik flora, vilket i sin tur har haft direkt betydelse för framställningen av foder för mjölkdjursbesättningarna, en verksamhet som bedrivs på traditionellt vis.

Klimatet, dvs. den milda och rika nederbörden under hela året såväl som de milda temperaturerna och det inte alltför starka solskenet ger ideala förutsättningar för egen foderproduktion och för att fortsätta hålla boskapen ute på bete.

All mjölk som används för framställning av Casín-osten kommer från kor som i princip går ute på bete året om på ängar och betesmarker i området.

Det var forna tiders boskapsägare som först började med osttillverkningen och som utvecklade ett system för tillverkningen som var anpassat till de krav och villkor som miljön i området ställde. Syftet var att öka hållbarheten hos en färskvara med mycket begränsad hållbarhet, och resultatet blev en hel rad unika ostsorter vars egenskaper till syvende och sist har sitt ursprung i eller bestäms av ett antal naturliga faktorer och en speciell framställningsmetod.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(artikel 5.7 i förordning [EG] nr 510/2006)

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf)

---

**Offentliggörande av en ansökan om ändring 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 321/09)

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.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006  
ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9**

**”PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”**

**EG-nr: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Beskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning.
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändring(ar):**

**3.1 Geografiskt område:**

Enligt den ursprungliga produktspecifikationen och den offentliggjorda sammanfattningen utgörs området för både produktion och bearbetning eller grillning av paprikan av 17 kommuner i regionen El Bierzo. Den föreslagna ändringen går ut på att avskaffa de geografiska begränsningarna för bearbetningsområdet så att paprikan kan grillas var som helst. Det finns i själva verket inga naturliga faktorer med koppling till det geografiska området som överförs till produkten under grillningen av paprikan.

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

### 3.2 Märkning:

För att möjliggöra kontroller görs ytterligare förtydliganden beträffande användningen av den geografiska beteckningen för bearbetade produkter.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

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

#### "PIMIENTO ASADO DEL BIERZO"

EG-nr: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

SGB ( X ) SUB ( )

#### 1. Beteckning:

"Pimiento Asado del Bierzo"

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

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

##### 3.1 Produkttyp:

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

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

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen är frukten av paprikaväxten *Capsicum annuum* L. av ekotypen "El Bierzo", avsedd som livsmedel, som grillas och förpackas.

Till paprika av ekotypen "El Bierzo" räknas exemplar med samma genetiska egenskaper som sorten i fråga, som är anpassade till förhållandena i regionen El Bierzo och uppvisar morfologiska och fysiologiska olikheter med koppling till det område som ger rätt till beteckningen "pimiento del Bierzo".

##### 1. Den färska paprikan ska ha följande fysiologiska och morfologiska egenskaper:

- Yta: Släta väggar med få och otydliga sprickor, utan stjälkfäste. Slätt, glänsande skal utan skrovlighet eller mjuka partier, ljusrött till mörkrött. Paprikor med gröna partier kasseras.
- Antal lober: 3–4
- Form: avlång triangelform, längd över 10 cm och bredd över 6 cm.
- Apex: trubbig.
- Fruktvägg: fast kött som tål manuellt tryck utan att skadas. Köttets medeltjocklek är mindre än 8 mm.
- Enhetsvikt: över 160 g.

##### 2. Den färska paprikan ska som ett minimum ha följande kvalitetsegenskaper:

- Hela, väl utvecklade paprikor med stjälk, rena och utan fukt på utsidan, fria från synligt främmande material eller främmande doft.
- Om det finns sanitets- eller klimatrelaterade defekter på ytan får dessa täcka högst 1 cm<sup>2</sup> av ytan på varje paprika.
- Paprikan ska behålla sin form och konsistens; missformade eller deformerade frukter anses defekta.

3. Den färska paprikan ska ha följande fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper:

- Färg: ljusröd till mörkröd.
- Doft: doft av grillad paprika och rök.
- Smak: till en början något bitter smak med svag till medelstark eftersmak av rök; mild smak.
- Yta: något sprickig.
- Rester av bränt skal: mindre än 1,5 cm<sup>2</sup> per 100 g paprika.
- Förekomst av kärnor: högst 10 kärnor per 100 g paprika.
- Saft som avges vid grillning: tunn vätska.
- Textur: mjäll eller mjuk med lös till medelfast konsistens.
- Homogenitet: förpackningens innehåll ska vara homogent till färg, form, storlek och konsistens.
- Kolhydrater: mindre än 5 %, vilket ger den karakteristiska, något bittra smaken.
- Kostfiber: mindre än 3 %, vilket ger den typiska mjällheten.

Konserverade grillade paprikor kan säljas hela eller i bitar. När de säljs hela ska de tillhöra handelskategorierna Extra eller I och när de säljs i bitar kategori I, i enlighet med den gällande kvalitetsnormen för grönsakskonserver som också är tillämplig på konserverad paprika.

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:

Paprikorna ska produceras i det avgränsade geografiska området, som ligger centralt i regionen El Bierzo.

Skiftena ska ha lerjord med ett pH-värde på mellan 5,0 och 7,0, och de ska odlas med paprika av ekotypen "El Bierzo". Endast radvis eller punktvis bevattning är tillåten vilket förhindrar att den nedre delen av stjälken kommer i kontakt med vattnet. Skörden sker manuellt och i flera omgångar. Vid varje omgång väljer man ut de paprikor som har de egenskaper som närmast motsvarar dem som anges i produktspecifikationen.

Användning av paprika av ekotypen "El Bierzo" som produceras i detta område är avgörande för slutproduktens egenskaper, även om grillningen inte sker i området.

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

De förädlings- och förpackningsanläggningar som godkänts av Consejo Regulador är skyldiga att använda etiketter med angivelsen "Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo" och logotypen för Consejo regulador.

Alla slags behållare för försäljning av de grillade paprikorna med den skyddade geografiska beteckningen ska av den godkända förpackningsanläggningen förses med den sifferkod som tilldelats av Consejo Regulador.

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

Det avgränsade geografiska jordbruksproduktionsområdet är beläget centralt i regionen El Bierzo, i den nordöstligaste delen av provinsen León. Området ingår i den självstyrande regionen Castilla y León och omfattar följande kommuner:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados och Villafranca del Bierzo.

Ingen geografisk begränsning gäller för det område där paprikorna grillas.

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

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det avgränsade produktionsområdet utgörs av en gravsänka, omgiven av ett bergsområde som består av flera bergskammar och toppar. Den enda lättillgängliga vägen från området är floden Sils dalgång. De kommuner där paprikan produceras ligger på i genomsnitt omkring 550 meters höjd över havet.

Paprikan odlas på djupa, lätta, lerhaltiga jordar som släpper igenom vatten och där det finns måttligt god dränering. Jordarna är fattiga på organiskt material, kalk, fosfor, kalium och natrium. Kol/kvävekvoten ligger på mellan 8 och 10. pH-värdet är svagt surt och ligger mellan 5,5 och 7,0.

I El Bierzo råder medelhavsklimat ("índice de mediterraneidad" på 5,28), som passar för odling av paprika genom att området har många soltimmar, en genomsnittlig årstemperatur på 12,5 °C och en årlig nederbörd på 800 mm.

Den långa frostperioden, normalt mellan den 11 november och den 4 april, gör att planteringen i allmänhet kan ske i början av maj och skörden från mitten av augusti till början av november.

Antalet soltimmar, solstrålningen och temperaturen har direkt betydelse för den låga halten kolhydrater som genereras av växtens fotosyntes (mindre än 5 %). Det ger paprikan en av dess organoleptiska egenskaper, nämligen den något bittra smaken.

Innehållet av kostfiber (huvudsakligen cellulosa), som också är beroende av fotosyntesen, är lågt (mindre än 3 %). Det ger paprikan en annan av dess tydliga organoleptiska egenskaper, nämligen mjällheten.

##### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Produktens specifika egenskaper hänger samman med produktionens geografiska ursprung, som gör att paprika av ekotypen "El Bierzo" har låg halt av kolhydrater och kostfiber. Därmed blir den grillade paprikan mjäll och får en något bitter smak.

##### 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):

Det låga innehållet av kolhydrater som genereras av växtens fotosyntes hänger direkt samman med antalet soltimmar, solstrålningen och temperaturen.

Kostfiberinnehållet (främst cellulosa), som också avgörs av fotosyntesen, är lågt.

Det finns historiska och litterära referenser som vittnar om produktens anseende, som har sin grund i både traditionen med paprikaodling och den speciella grillningen och förpackningen.

Paprikan grillas enligt traditionella metoder på grill eller i ugn som värms med ved eller gas, utan att produktens kvalitet påverkas. Det ger paprikan en smak och en eftersmak av rök som inte ändras av att man tillsätter en liten mängd olja, salt och citronsaft eller citronsyra.

Hela processen när paprikan grillas, rensas och skalas sker manuellt utan användning av kemiska lösningar eller sköljning med vatten. Därför kan det i den grillade paprikan ibland finnas kvar frön eller rester av bränt skal, vilket vittnar om den manuella hanteringen.

Eftersom grillningen kan ske under samma förhållanden i vilket annat område som helst har man beslutat att inte begränsa beredningsområdet.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Asado\\_Bierzo.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf)

---



**Offentliggörande av en ansökan om ändring 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 321/10)

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.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

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

**ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9**

**”BRESAOLA DELLA VALTELLINA”**

**EG-nr: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (råmaterial)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts.
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006).
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006).

**3. Ändring(ar):**

**3.1 Produktbeskrivning:**

Värdena för de kemiska och fysikalisk-kemiska parametrarna bör vara olika för de olika typerna av ”Bresaola della Valtellina”.

Det förslås att de värden som fastställts för vatten- och proteinhalter ska ändras i enlighet med det specifika för dels typen av styckningsdel, dels förpackningstypen. Följande högsta vattenhalter gäller: 63 % för Bresaola som säljs i lösvikt och är producerad från styckningsdelen *punta d'anca* (dvs. innanlår utan adduktormuskel), 62 % för vakuumpförpackad *punta d'anca* Bresaola, 60 % för vakuumpförpackad *magatello* (oxrulle) Bresaola, 60 % för skivad Bresaola som är vakuumpförpackad eller förpackad i modifierad atmosfär, och 65 % för alla andra typer av styckningsdelar och/eller förpackningar.

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

Vidare är, till följd av de ändrade gränsvärdena för vattenhalten, den lägsta proteinhalten 33 % för de skivade produkterna och 30 % för de andra förpackningstyperna.

Att minska den högsta vattenhalten förbättrar i allmänhet de produkttegenskaper som anges i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet samt produktens hållbarhet. Tester som gjorts på slutprodukten har visat att genom att fastställa de specifika analytiska vattenhalterna för *punta d'anca* och *magatello* förbättras slutprodukten konsistens genom att den blir fastare och smidigare. "Bresaola della Valtellina" som förpackas i nät tenderar att torka naturligt och kan därför ha en högre vattenhalt än den vakuumpförpackade produkten som skyddas av förpackningsmaterialet. Syftet är att säkerställa att de egenskaper som anges i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet bevaras. Den skivade produkten måste ha en lägre vattenhalt än den vakuump- eller nätförpackade produkten för att förhindra kondensation som leder till att slutprodukten försämras. Till följd av att vattenhalten minskar ökar proteinhalten i motsvarande grad utan att slutprodukten organoleptiska egenskaper försämras.

Det är nödvändigt att minska den lägsta vikten från 2,5 kg till 2 kg, men endast för delar av "Bresaola della Valtellina" som producerats från styckningsdelen *punta d'anca* och är avsedda att färdigförpackas för skivning i vakuumpförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär. Detta är nödvändigt för att garantera att det skivade köttet färdigförpackas på bästa möjliga sätt, vilket kräver något mindre bitar av Bresaola med enhetlig form – runda eller fyrkantiga – från alla sidor.

### 3.2 Framställningsmetod:

Det är nödvändigt att utesluta laktos från konserveringsingredienserna eftersom det klassificeras som en allergen enligt gemenskapslagstiftningen. Att utesluta laktos kommer på intet sätt att ändra de utmärkande egenskaperna för "Bresaola della Valtellina".

Det bör specificeras att "upp till högst 195 ppm" för "natrium- och/eller kaliumnitrit" är det "gränsvärde för den mängd som sprutas in i eller, i alla händelser, absorberas" av Bresaolan under bearbetningen – med förbehåll naturligtvis för resthalten i slutprodukten enligt vad som fastställs i gällande lagstiftning – för att inte ge intryck av att ovan nämnda gränsvärde på 195 ppm gäller för den mängd som finns i saltlösningen.

Det är nödvändigt att ange temperaturen inne i de utrymmen som används för lagringen som ett intervall, dvs. ett genomsnitt på 12 °C till 18 °C i stället för nuvarande 15 °C.

Att öka intervallet för den temperatur som råder inne i lagringsrummen ger, ur teknisk synvinkel, ett större handlingsutrymme för att anpassa de omgivande förhållandena till produktens faktiska utveckling, för att på så sätt säkerställa att den lagras långsamt och gradvis samtidigt som slutprodukten egenskaper är oförändrade.

Det är nödvändigt att förkorta den kortaste lagringsperioden till tre veckor, men endast när produkten säljs i lösvikt och inte vakuumpförpackas. Detta beror på att "Bresaola della Valtellina" inte har något naturligt skydd i form av svål eller späck, vilket gör att den kan hårdna alltför mycket och att dess karakteristiska färg kan ändras om den ligger kvar i andra lagerutrymmen än de rum som används för lagring. Man har konstaterat att genom att förkorta lagringsperioden till tre veckor för "Bresaola" som säljs i lösvikt (och inte vakuumpförpackas) minskas detta problem väsentligt.

### 3.3 Märkning:

Det är nödvändigt att ändra märkningsbestämmelserna för produkten i syfte att säkerställa överensstämmelse med de gällande bestämmelserna för märkning av livsmedelsprodukter.

### 3.4 Annat (råmaterial):

Man har funnit det lämpligt att ändra intervallet för slaktåldern till 18 månader–4 år istället för 2–4 år. Nya vetenskapliga studier har visat att en sänkning av slaktåldern inte ändrar egenskaperna hos de råmaterial som används för att producera "Bresaola della Valtellina" eller de egenskaper hos slutprodukten som anges i punkterna 3.2 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "BRESAOLA DELLA VALTELLINA"

EG-nr: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning:**

"Bresaola della Valtellina"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

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

Klass 1.2 – Köttprodukter

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

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" är en saltad och naturligt lagrad köttprodukt som ska ätas rå. Den har formen av de muskler som används för att producera den. Av kommersiella skäl trimmas dessa till en cylindrisk form. För särskilda ändamål kan de pressas till en tegelliknande form. Produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" måste stoppas i antingen naturtarm eller konstgjord tarm och torkas samt lagras under klimatförhållanden som under loppet av en långsam och gradvis reduktion av vattenhalten kan generera naturlig fermentation och enzymiska processer med förändringar över en tidsperiod som ger produkten dess typiska organoleptiska egenskaper och säkerställer dess hållbarhet och hälsosamhet vid normal rumstemperatur. När det gäller produktens organoleptiska egenskaper har den en fast och smidig konsistens. I skivad form är den kompakt och saknar sprickor. Den magra delen har en enhetligt röd färg med en knappt synlig mörk kant, medan den feta delen är vit. Doften är delikat och lätt aromatisk och smaken är behaglig, måttligt stark och aldrig sur. Kommersiella egenskaper: (a) *fesa* Bresaola: minst 3,5 kg, (b) *punta d'anca* Bresaola: (b)(1) att säljas hel eller i tjocka skivor: minst 2,5 kg, (b)(2) att färdigförpackas för skivning i vakuumpförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär: minst 2,0 kg, (c) *sottofesa* Bresaola: minst 1,8 kg, (d) *magatello* Bresaola: minst 1,0 kg, och (e) *sottosso* Bresaola: minst 0,8 kg.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

"Bresaola della Valtellina" produceras från oxkött från djur på mellan 18 månader och fyra år som uteslutande tas från följande muskelgrupper i bakbenens övre del: *fesa* (innanlår): den posteromediala delen, inklusive gracilmuskeln, adduktormuskeln och semimembranosus-muskeln, *punta d'anca*: delen av *fesa* utan adduktormuskeln, *sottofesa* (ytterlåret): den posterolaterala delen, dvs. den tvåhövdade lårmuskeln (*biceps femoris*), *magatello* (oxrulle): den posterolaterala delen av benets muskler, dvs. semitendinosus, och *sottosso* (flankstek): framsidan av benet, som består av den raka lårmuskeln och musklerna *vastus lateralis*, *vastus medialis* och *vastus intermedius*.

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

—

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

Följande steg i produktionsprocessen för produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" måste äga rum i det typiska produktionsområdet: trimning, torrsaltning, bindning i tarm, torkning, lagring, skivning, styckning och förpackning.

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

"Bresaola della Valtellina" kan förpackas hel, i styckningsdelar, i tjocka skivor eller i tunna skivor i vakuumpförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär. Förpackning, skivning och styckning måste äga rum i det produktionsområde som anges i punkt 4 för att undvika effekter av

temperatur- och fuktighetsförändringar under transportskedet, som kan försämra produktens beskaffenhet och därmed dess slutliga kvalitetsegenskaper.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Märkningen av "Bresaola della Valtellina" måste inkludera följande: namnet "Bresaola della Valtellina", som inte ska översättas och som måste anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver som klart kan särskiljas från andra uppgifter, omedelbart följt av förkortningen SGU i tryckbokstäver av samma storlek och symbolen för den skyddade geografiska beteckningen, som måste anges på det språk på vilket produkten saluförs och i det format som gäller enligt gemenskapslagstiftningen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Enligt gammal tradition är produktionsområdet för "Bresaola della Valtellina" begränsat till hela Sondrio-provinsens territorium. "Valtellina" är namnet på den största dalen i provinsen.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" består av en grupp dalar i Alperna som sträcker sig mellan Alpi Retiche och Prealpi Orobie, med relativt låga temperaturer även på sommaren, låg fuktighet, lätta vindar till följd av de temperaturskillnader som orsakas av Comosjön och torr luft. Den karakteristiska kombinationen av dessa klimat- och miljöfaktorer skapar optimala villkor för en långsam och gradvis lagring av produkten. Därtill kommer lokalbefolkningens skicklighet och tekniska kunskaper som utvecklats och traditionellt nedärvt från arbetare till arbetare i generationer och som är avgörande för produktionen av produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina".

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

När produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" släpps ut på marknaden ska de uppvisa följande exakta kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper: Proteinhalt: skivad Bresaola, i vakuumpförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär: minst 33 %, alla andra typer av förpackningar: minst 30 %. Vattenhalt (naturligt tillstånd): *punta d'anca* Bresaola i lösvikt: högst 63 %, vakuumpförpackad *punta d'anca* Bresaola: högst 62 %, vakuumpförpackad *magatello* Bresaola: högst 60 %, skivad Bresaola, i vakuumpförpackningar eller förpackningar med modifierad atmosfär: högst 60 %, alla andra typer av styckningsdelar och/eller förpackningar: högst 65 %. Fetthalt: högst 7 %. Askhalt: minst 4 %. Halt av natriumklorid: högst 5 %.

### 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):

De egenskaper som utmärker produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" är en följd av miljö- och naturförhållanden samt mänskliga faktorer. De karakteristiska klimatförhållandena i Valtellina, som sträcker sig mellan Alpi Retiche och Prealpi Orobie, har gjort det möjligt att genom lätt saltning erhålla en produkt av nötlår med utsökt smak och en mörhet som gör den särskilt aptitlig. Namnet på och anseendet hos produkter med den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina" härleds från det geografiska område i vilket de har sitt ursprung. Förr i tiden var det vanligt att man konserverade allt kött genom saltning och torkning. Förbättrad teknik för livsmedelsproduktion, ökad diversifiering och användningen av olika konserveringsmetoder har lett till att saltat och torkat kött inte är lika vanligt i dag. Skrifter från 1400-talet vittnar om saltning och torkning av nötlår i Valtellina. Namnet kommer av allt att döma från uttrycket "salaa come brisa" på dialekten i Valtellina, vilket ledde till "brisaola" och därefter "bresaola" på italienska. I ordboken *Palazzi's Novissimo dizionario della lingua italiana* (1974 års utgåva) definieras bresaola som "torkat och saltat oxkött typiskt för Valtellina". Slutligen är den skicklighet och de tekniska färdigheter som utvecklats och traditionellt nedärvt från arbetare till arbetare en avgörande faktor för produktionen av denna produkt, vars särskilda egenskaper har samband med både miljöförhållanden och mänskliga faktorer.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

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

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar för ansökan om erkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Bresaola della Valtellina".

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen finns tillgänglig 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

direkt på ministeriets hemsida (<http://www.politicheagricole.it>) – klicka på "Prodotti di Qualità" (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**

(2010/C 321/11)

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 DOKUMEN

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”LIQUIRIZIA DI CALABRIA”****EG-nr: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning:**

”Liquirizia di Calabria”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

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

Klass 1.8: Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

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

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Liquirizia di Calabria” avser endast färsk eller torkad lakritsrot och extrakt därav. Lakritsroten ska komma från odlad eller fritt utvecklad *Glycyrrhiza glabra* (familjen ärtväxter), av sorten ”typica”, som i Kalabrien benämns ”Cordara”.

Lakritsrot med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Liquirizia di Calabria” ska vid försäljningen ha följande egenskaper:

Färsk rot:

— halmgul färg

— mild, aromatisk, intensiv och ihållande smak

— fukthalt mellan 48 % och 52 %

— glycyrrhizinsyrehalt mellan 0,60 % och 1,40 %

Torkad rot:

— halmgul till ockragul färg

— mild, fruktig och något kärv smak

— fukthalt mellan 6 % och 12 %

— glycyrrhizinsyrehalt mellan 1,2 % och 2,4 %

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Rotextrakt:

- färg från bränt jordbrun till svart
- sötbesk, aromatisk, intensiv och ihållande smak
- fukthalt mellan 9 % och 15 %
- glycyrrhizinsyrehalt mellan 3 % och 6 %

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:

Samtliga steg i produktionsprocessen, från odling till skörd, samt torkning och förädling, måste äga rum i det avgränsade område som beskrivs i punkt 4.

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

"Liquirizia di Calabria" säljs i förpackningar av kartong, glas, metall, keramik, polypropen eller HD-polyeten och alla material som är tillåtna enligt gällande lagstiftning om förpackning av livsmedel. Förpackningarna kan väga mellan 5 g och 25 kg. Varje förpackning ska under alla omständigheter vara förseglad på ett sådant sätt att förseglingen bryts om förpackningen öppnas.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Etiketten ska innehålla logotypen för ursprungsbezeichnung, det löpnummer som tilldelats av kontrollorganet och förpackningsdatum för varje behållare. Logotypen för beteckningen "Liquirizia di Calabria" består av en stiliserad, liksidig romb med nittiogradiga vinklar. Logotypen i sin helhet ska vara minst 0,5 cm på både höjden och bredden. Den får tryckas i vilken färg som helst.



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Liquirizia di Calabria" innefattar samtliga kommuner enligt produktionsspecifikationen där man registrerat förekomst av växten *Glycyrrhiza Glabra* av sorten "typica", som i Kalabrien benämns "Cordara", odlad eller fritt utvecklad, upp till 650 meters höjd över havet. Detta område avgränsas i norr av Pollinomassivet, som i nordöst planar ut mot Rocca Imperiale, där gränsen mot regionen Basilicata går. Området innefattar båda sidorna av floden Cratis dalgång. Floden rinner i syd-nordlig riktning, korsar Sibarislätten och har sitt utlopp i Joniska havet i nordöst. På den sida som vetter åt Tyrrenska havet ingår, från norr till söder, områdena mellan kommunerna Falconara Albanese och Nicotera. På den sida som vetter åt Joniska havet ingår, norrifrån sett, områdena på Sibarislätten, den stora slätten i området kring Crotona, ända till Kalabriens yttersta spets.



## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för lakritsrot har historiskt sett varit Kalabriens kust och främst området runt kommunerna Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro och Rossano på Sibarislätten. Där erbjuder slättens silikatjordar, med hög halt av partiklar större än 2 mm och neutralt pH-värde, goda naturliga förutsättningar. Även ur klimatsynpunkt erbjuder Sibarislätten, dit produktjonen av lakritsrot än i dag i huvudsak är koncentrerad, gynnsamma förhållanden för växtens spridning. Det hänger samman med områdets närhet till kuperad terräng och avsaknaden av blåst – vindarna hejdas av den naturliga barriär som Pollino- och Silamassiven utgör. Lakritsrotplantorna, som både odlas och utvecklas fritt längs kusterna, sprider sig från kustslätterna mot Tyrrenska havet (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese m.fl.) och Joniska havet (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica m.fl.) till de inre bergsområdena, via de största kalabriska flodernas dalgångar ända till de inre massiven, som tack vare sin särskilda form får del av havets välgörande effekter. Lakritsrot med samma egenskaper förekommer därför på flera kilometers avstånd från kusten. Det utpräglade medelhavsklimatet, med långa, torra och varma somrar och milda vintrar, främjar en jämn spridning av *Glycyrrhiza glabra* av sorten "typica" (Cordara) i hela det berörda området.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Lakritsrot med den skyddade ursprungsbeteckningen "Liquirizia di Calabria" skiljer sig klart från liknande sorter när det gäller kemisk-fysiska egenskaper genom att den innehåller sekundära metaboliter, bl.a. den aktiva substans som ger produkten dess kommersiella och farmaceutiska egenskaper: glycyrrhizin. Den genomsnittliga halten av denna saponin i kalabrisk lakritsrot är lägre än den genomsnittliga halt som konstaterats i andra arter och sorter, och det är just det som ligger bakom den kommersiella framgången. Resultaten av färskva undersökningar har ännu tydligare visat skillnaden mellan kalabrisk lakritsrot och lakritsrot från andra angränsande regioner när det gäller glycyrrhinsyrehalten, som är betydligt lägre än i rötter från andra regioner, men även när det gäller sockerhalten, som också är lägre.

En annan undersökning av den flyktiga fraktionen har visat den tydliga skillnaden i fråga om sammansättning mellan kalabrisk lakritsrot och lakritsrot med annat ursprung, från Italien eller andra länder. Slutligen har en jämförelse med lakritsrotextrakt från andra länder visat att kalabrisk lakritsrot har en särskild sammansättning när det gäller fenolföreningar, sett till både kvalitet och kvantitet.

Liquiritigenin och isoliquiritigenin förekommer i mycket små mängder, till skillnad från licochalcone A, som förekommer i betydande halter men i andra prover saknas eller förekommer tillsammans med licochalcone B.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Kalabrien är på grund av sina geografiska och orografiska förhållanden en region med helt och hållet unika egenskaper jämfört med andra italienska regioner.

Kalabrien utgör tån på den italienska stöveln och är en långsmal halvö med en havskust på omkring 800 km. Regionen är i vissa avseenden jämförbar med Apulien men i andra avseenden helt olik den regionen. Den höga bergskedjan Apenninerna delar Kalabrien i två delar i längsgående riktning, något som är helt unikt bland Italiens regioner.

Kalabriens geografi och orografi ger upphov till unika och mycket speciella biologiska, pedologiska och klimatmässiga förhållanden i jämförelse med övriga halvön när det gäller medeltemperaturer, temperaturskillnader, fuktighet, nederbörd, vindar, solljus och solstrålning och därmed marktemperatur. Detta har visats i många vetenskapliga undersökningar. Genom århundradenas lopp har denna speciella miljö utövat ett starkt anpassningstryck och därmed selektivt tryck på arten, som påverkat dess egenskaper i fråga om sammansättning, näringsvärde och aromer och lett till att en särskild kemotyp definierats, nämligen "Liquirizia di Calabria".



Denna särskilda typ av lakritsrot kännetecknar Kalabrien och är välkänd ända sedan 1600-talet, vilket framgår av ett stort antal dokument, bl.a. den berömda "Tratato di terapeutica e farmacologia" (terapeutisk och farmakologisk avhandling), volym I (1903), enligt vilken "... den kommer från arten *Glycyrrhiza glabra* (ärtväxter), som växer i sydvästra Europa ... I vissa fall är medicinalväxtens rot känd under namnet Liquirizia di Calabria, för att skilja den från den ljusare ryska lakritsroten som kommer från *Glycyrrhiza glandulifera* eller *echinata*, som växer i sydöstra Europa."

I det kända verket *Encyclopaedia Britannica* anges dessutom följande i fjortonde upplagan (1928): "... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria..." (Beredningen av saften är en utbredd industri längs Medelhavskusten, men den kvalitet som uppskattas mest i Storbritannien är Producerad i Kalabrien ...)

Den uppfattning som kommer till uttryck i *Encyclopaedia Britannica* bekräftas i en rapport från Förenta staternas Department of State med titeln "The licorice plant" (1985).

Beteckningen "Liquirizia di Calabria" avser en komplex produkt som är ett resultat av samverkan mellan naturen och människans arbete. Den har förts vidare genom århundradena och ger konkret form åt en kalabrisk tradition (målning av Saint-Non från sent 1700-tal – tillståndet för personer i Kalabrien). Lakritsproducenterna ("i concari") av Vincenzo Padula (1864), SVIMEZ dokument Medicinalväxter i Kalabrien: Utgångspunkter och perspektiv 1951, "Beck och lakrits i landsbygdsområden i provinsen Cosenza på 1700-talet: Industri och arbetskraft" av Augusto Placanica (1980), "Lakritsfabriker (conci) och produktion av saft från lakritsrot i Kalabrien" av Gennaro Maticena i Konfektindustrin 1986, "Lakritsfabriker och lakritsrot i provinsen Cosenza från 1700- till 1900-talet" av Vittorio Marzi m.fl. (1991) och många andra texter som publicerats mellan 1700 och 2000.

Under andra hälften av 1700-talet odlades lakritsrot i Kalabrien längs kusten mot Joniska havet, framför allt längs de norra gränserna mot Lukanien och på den vidsträckta Sibarislätten, från Crotone till Reggio Calabria, där den odlades i stora mängder. Den förekom dock även i stor utsträckning i Cratis dalgång, som från Cosenza övergår i Sibarislätten, och på stora områden mot Tyrrenska havet.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Den nuvarande förvaltningen har inlett det nationella invändningsförfarandet genom att offentliggöra förslaget om erkännande av den skyddade ursprungsbeteckningen "Liquirizia di Calabria" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 180 av den 4 augusti 2007. Den konsoliderade texten med produktionsspecifikationen finns på:

[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)

Den kan också

nås direkt från startsidan på ministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>): klicka på "Prodotti di Qualità" (till vänster på skärmen) och på "Disciplinari di Produzione alle'same dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

---



<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning (forts.)	Sida
2010/C 321/10	Offentliggörande av en ansökan om ändring 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
2010/C 321/11	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	28



## 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>

