

Europeiska unionens officiella tidning

C 294



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

29 september 2012

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 294/01	Eurons växelkurs	1
2012/C 294/02	Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 27 medlemsstaterna från och med den 1 oktober 2012 (<i>Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	2

Revisionsrätten

2012/C 294/03	Särskild rapport nr 13/2012 <i>Europeiska unionens utvecklingsbistånd till dricksvattenförsörjning och grundläggande sanitetstjänster i länder söder om Sahara</i>	3
---------------	--	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2012/C 294/04	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

SV

Pris:
3 EUR

(¹) Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning (forts.)	Sida
2012/C 294/05	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Inbjudan att lämna anbud avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt	5
2012/C 294/06	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik ⁽¹⁾	6
2012/C 294/07	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Inbjudan att lämna anbud avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt	7

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 294/08	Offentliggörande av en ändringsansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	8
2012/C 294/09	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	14
2012/C 294/10	Offentliggörande av 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	19
2012/C 294/11	Offentliggörande av en ändringsansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	23



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

28 september 2012

(2012/C 294/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2930	AUD	australisk dollar	1,2396
JPY	japansk yen	100,37	CAD	kanadensisk dollar	1,2684
DKK	dansk krona	7,4555	HKD	Hongkongdollar	10,0258
GBP	pund sterling	0,79805	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5536
SEK	svensk krona	8,4498	SGD	singaporiensk dollar	1,5848
CHF	schweizisk franc	1,2099	KRW	sydkoreansk won	1 439,33
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,7125
NOK	norsk krona	7,3695	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,1261
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,4468
CZK	tjeckisk koruna	25,141	IDR	indonesisk rupiah	12 380,86
HUF	ungersk forint	284,89	MYR	malaysisk ringgit	3,9596
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	53,961
LVL	lettisk lats	0,6962	RUB	rysk rubel	40,1400
PLN	polsk zloty	4,1038	THB	thailändsk baht	39,811
RON	rumänsk leu	4,5383	BRL	brasiliansk real	2,6232
TRY	turkisk lira	2,3203	MXN	mexikansk peso	16,6086
			INR	indisk rupie	68,3480

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 27 medlemsstaterna från och med den 1 oktober 2012

(Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2012/C 294/02)

Basräntor beräknade i enlighet med meddelandet från kommissionen om en översyn av metoden för att fastställa referens- och diskonteringsräntor (EUT C 14, 19.1.2008, s. 6). Referensräntan ska, beroende på hur den används, beräknas genom att till basräntan addera de marginaler som fastställs i detta meddelande. Det innebär att diskonteringsräntan ska beräknas genom att en marginal på 100 räntepunkter adderas till basräntan. I kommissionens förordning (EG) nr 271/2008 av den 30 januari 2008 om ändring av förordning (EG) nr 794/2004 föreskrivs att också återkravsräntan beräknas genom att 100 räntepunkter adderas till basräntan, om inte annat anges i ett särskilt beslut.

Ändrade räntor anges i fetstil.

Föregående tabell offentliggjordes i EUT C 252, 22.8.2012, s. 7.

Från	Till	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2012	...	1,05	1,05	2,40	1,05	1,72	1,05	0,99	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05	7,48	1,05	1,05	2,09	1,05	1,91	1,05	1,05	4,91	1,05	5,58	2,76	1,05	1,05	1,74
1.9.2012	30.9.2012	1,38	1,38	2,40	1,38	1,72	1,38	1,20	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,34	1,38	1,38	4,91	1,38	5,58	2,76	1,38	1,38	1,74
1.7.2012	31.8.2012	1,38	1,38	2,94	1,38	1,72	1,38	1,57	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,34	1,38	1,38	4,91	1,38	5,58	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

REVISIONSRÄTTEN

Särskild rapport nr 13/2012 Europeiska unionens utvecklingsbistånd till dricksvattenförsörjning och grundläggande sanitetstjänster i länder söder om Sahara

(2012/C 294/03)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport nr 13/2012 Europeiska unionens utvecklingsbistånd till dricksvattenförsörjning och grundläggande sanitetstjänster i länder söder om Sahara just har offentliggjorts.

Rapporten finns på Europeiska revisionsrättens webbplats: <http://eca.europa.eu>

Rapporten kan beställas gratis i pappersversion på adressen

Europeiska revisionsrätten
Enheten "Revision: Utarbetande av rapporter"
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tfn +352 4398-1

E-post: eca-info@eca.europa.eu

eller med hjälp av en elektronisk beställningssedel från EU-Bookshop.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

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

Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 294/04)

Medlemsstat	Förenade kungariket
Berörd flyglinje	Barra till Benbecula, Western Isles, Skottland
Ursprungligt datum när den allmänna trafikplikten trädde i kraft	4 mars 1995
Datum när ändringarna träder i kraft	1 april 2013
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	För ytterligare information: Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tfn +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktperson: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) E-post: icockburn@cne-siar.gov.uk

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Inbjudan att lämna anbud avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(2012/C 294/05)

Medlemsstat	Förenade kungariket
Berörd flyglinje	Barra till Benbecula, Western Isles, Skottland.
Avtalets giltighetstid	1 april 2013 till 31 mars 2017
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	Två månader efter dagen för offentliggörandet av detta meddelande.
Adress där texten med inbjudan att lämna anbud kan erhållas, och all annan relevant information och/eller dokumentation om det offentliga anbudsförfarandet och den allmänna trafikplikten	Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tfn +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktperson: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) E-post: icockburn@cne-siar.gov.uk

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

Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 294/06)

Medlemsstat	Förenade kungariket
Berörd flyglinje	Stornoway till Benbecula, Western Isles, Skottland
Ursprungligt datum när den allmänna trafikplikten trädde i kraft	4 mars 1995
Datum när ändringarna träder i kraft	1 april 2013
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	För ytterligare information: Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tfn +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktperson: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) E-post: icockburn@cne-siar.gov.uk

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Inbjudan att lämna anbud avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(2012/C 294/07)

Medlemsstat	Förenade kungariket
Berörd flyglinje	Stornoway till Benbecula, Western Isles, Skottland.
Avtalets giltighetstid	1 april 2013 till 31 mars 2017
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	Två månader efter dagen för offentliggörandet av detta meddelande.
Adress där texten med inbjudan att lämna anbud kan erhållas, och all annan relevant information och/eller dokumentation om det offentliga anbudsförfarandet och den allmänna trafikplikten	Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tfn +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktperson: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) E-post: icockburn@cne-siar.gov.uk

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2012/C 294/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (CE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"RONCAL"

EG-nr: ES-PDO-0217-0091-13.11.2008

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

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

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

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 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:*

Hädanefter är det inte möjligt vid framställning av produkten att använda mjölk från tackor av korsningen F1 av fårraserna Lacha x Milchschaf.

Det preciseras att mjölken som används för att framställa produkten ska vara obehandlad.

Det är även tillåtet att använda obehandlad mjölk från rasen Assaf med en maximal andel på 35 % av den totala mängd mjölk som används för att framställa produkten. Den obehandlade mjölken från raserna Lacha eller Rasa förblir den huvudsakliga råvaran och ska alltid förekomma med en minimal andel på 65 % av den totala använda mängden.

En beskrivning av produktens organoleptiska egenskaper bifogas.

De angivna viktuppgifterna syftar på slutprodukten.

3.2 *Bevis på ursprung:*

De delar som intygar produktens lokala ursprung är mer detaljerade, tack vare en beskrivning av systemet med register över boskaphjordar och ostfabriker, av kontrollorganets aktuella certifierings-system samt kraven på egenkontroll och spårbarhet på de registrerade ostfabrikerna.

3.3 *Framställningsmetod:*

Utan att det innebär en modifiering av produktens framställningsmetod, beskrivs denna mer ingående och de olika faserna i framställningen av mjölken och utvecklingen av osten urskiljs.

När det gäller framställningen av mjölken anges preciseringar om råvarorna som tillhandahålls genom färproduktion såväl som om mjölkens förvaringstemperatur och hämtnings- och transportsystemet beskrivs kortfattat.

När det gäller ostframställningen och omsorg om slutprodukten kvalitet har begränsningar införts när det gäller användning av vissa täckmaterial och ytbehandlingssystem.

3.4 *Nationella krav:*

Jordbruks-, fiskeri- och livsmedelsdepartementets förordning av 3 oktober 2001 som gäller reglering av användningen av ursprungsbeteckningen "Roncal" nämns.

Dessutom är tillämpningsföreskrifter från EU tillagda.

3.5 *Annat:*

Det fastslås att när produkten saluförs i bitar måste förpackningen av dessa, av kvalitets- och spårbarhetsskäl, äga rum i det avgränsade geografiska området och huvudsakligen för att garantera produktens ursprung och dess optimala kontroll och bevara dess fysiska och organoleptiska egenskaper.

Utan att det innebär en ändring av märkningen när det gäller samband och geografiskt område har deras etiketter ändrats något. När det gäller geografiskt område har beskrivningen utökats med koordinaterna och territorialgränserna samt dess orografi och en motivering när det gäller villkoren i artikel 2.3, i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel. När det gäller sambandets rubrik anges mer detaljerad information om klimatförhållanden, orografiska och edafiska faktorer hos det geografiska området.

SAMLAT DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"RONCAL"

EG-nr: ES-PDO-0217-0091-13.11.2008

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning:**

"Roncal"

2. **Medlemsstat eller tredje land:**

Spanien

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

Klass 1.3 Ostar

3.2 *Beskrivning av produkten med beteckning enligt punkt 1:*

Allmän beskrivning

Ost av pressad massa, fet, framställd av obehandlad mjölk från raserna Lacha eller Rasa, eventuellt blandad med mjölk från rasen Assaf, så länge följande proportioner följs:

— mjölken från raserna Lacha eller Rasa ska utgöra minst 65 % av den totala mängd mjölk som används

— mjölken från rasen Assaf begränsas till 35 % av den totala mängd mjölk som används.

Osten från Roncal mognadslagras i minst fyra månader, räknat från slutet på saltningsprocessen och uppvisar efter den här perioden följande egenskaper:

Fysiska och kemiska egenskaper

Form: cylindrisk, med relativt plan yta.

Höjd: mellan 8 och 12 centimeter.

Vikt: mellan 0,8 och 3 kg.

Skorpa: tung, tjock, skrovlig, fet, med eller utan mögel och med brun eller halmgul färg.

Massa: tung, fylld ned porer och jämn, med karaktäristisk arom och smak, något skarp och med gulvitt utseende vid snittytan.

Fett: den beräknade fetthalten i torrsubstansen är minst 45 %.

Fukt: under 40 %.

Organoleptiska egenskaper

Doft och arom: intensiv och genomträngande, med en dominerande mjölkton följt av en animalisk ton och slutligen några rostade aromer. Intensiteten hos de animaliska och rostade tonerna ökar med mognadslagringens längd.

Grundsmaker: balanserad smak, lätt syra, medelsalt och lätt eller ingen beska.

Smakupplevelse: svagt stickande känsla efter 4 månaders lagring, förstärks med tiden.

Eftersmak: stark persistens hos den karaktäristiska smaken och total avsaknad av och onormala smaker.

Konsistens: fast, icke smulande och med lätt kornighet mot gommen, smälter relativt lätt i munnen.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Osten "Roncal" utvecklas av obehandlad mjölk från besättningar av de angivna raserna, som är uppfödda i den autonoma regionen Navarra, naturlöpe eller andra tillåtna koagulerande enzymer och natriumklorid.

Mjölken är fri från råmjölk och medicinprodukter som kan ha negativ inverkan på utvecklingen, mognaden och konserveringen av osten.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Vid produktion av mjölk som ska användas för osttillverkning ska djurens foder bestå av bete som endast får äga rum i tillverkningsområdet som definieras i punkt 4.

Betesmarkerna där boskapen betar är mycket varierade och rika på inhemsk flora. Man skiljer mellan gemensamma betesmarker, som delas mellan angränsande dalar, och betesmarker i på slätterna, som används under mjölkningsperioder, och där man behåller en del av gräset för vintern.

Djurutfodringen kompletteras normalt under den period när boskapen har störst näringsbehov, det vill säga i slutet av dräktigheten och under mjölkbildningen, med foder med bas av spannmål, oljeväxter, baljväxter och foder från jordbruk, eller lusern. Det är även möjligt att tillämpa tillskottsutfodring när väderförhållandena är särskilt ogynnsam och hindrar betning.

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

Produktion av mjölk som kan användas för att tillverka Roncal-ost ska äga rum i produktionsområdet som definieras i punkt 4.

Utvecklingen och mognandet av Roncal-ostar ska i framställnings- och produktionsområdet som definieras i punkt 4.

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

— Osten "Roncal" får saluföras hel eller i bit.

— Vid försäljning i bitar ska osten förpackas i det geografiskt avgränsade framställningsområdet, av följande skäl:

a) Vid styckningstillfället kommer minst två ytor att lämnas utan skyddande skorpa. För att garantera att de organoleptiska egenskaperna som kännetecknar Roncal-osten inte förloras när den säljs i delar är det viktigt att det bara går kort tid mellan styckningen och förpackningen så att bitarna inte riskerar att torka, oxidera eller få onormal färg.

b) Osten "Roncal" har ingen brännmärkning på skorpan som anger SUB. Produkten identifieras genom beteckningen "Roncal" på tillverkarens etikett samt på kontrollorganets etiketter som fästs direkt på produkten. Vid uppdelning i bitar kan det hända att äkthetsintyget inte längre syns på någon av delarna. För att garantera den styckade produktens äkthet är det viktigt att den förpackas på ursprungsplatsen under kontrollorganets övervakning.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Ostar med skyddad ursprungsbeteckning har beteckningen "Roncal" på etiketten och har en numrerad etikett som levereras och kontrolleras av kontrollorganet.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet omfattar hela den autonoma regionen Navarra, som ligger i den norra delen av Iberiska halvön, i den västra änden av Pyrenéerna.

Framställnings- och mogningsområdet innefattar kommunerna Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz och Burgui, som utgöra dalen Roncal i den nordöstra delen av den autonoma regionen Navarra.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

När det gäller naturförhållanden och klimat i Roncal-dalen (beskrivs nedan) och dess samverkan med intilliggande områden har de lokala herdarna traditionellt utnyttjat betesvandring och utnyttjat vinterbeten i södra Navarra och sommarbeten i norr.

Med tanke på vandringen är ostproducenterna som gör "Roncal" tvungna att hämta mjölk från beten utanför Roncal-dalen (men fortfarande nära dess betesområden) för att komplettera mjölkvolymerna från hjordarna i dalen, i de naturliga spridningsområdena för fårraserna Rasa och Lacha i den autonoma regionen Navarra. Därför skiljer man på två avgränsade geografiska områden: ett för tillverkningen och det andra för framställning och mogning.

Mjölakens produktionsområde

Den autonoma regionen Navarra ligger i ett gränsområde mellan Atlant- och Medelhavsklimat. En tydlig klimatgradering kan märkas från nordöst till sydöst, med kraftiga variationer i temperatur och nederbörd. De här skillnaderna, som är kopplade till årstidsskiftningarna, har gjort att betesvandringar och "transterminancia" (betesvandringar på medellånga avstånd till flera gemensamma områden) blivit fasta inslag i den lokala boskapsskötseln, med syfte, utöver att undvika att boskapen utsätts för extrema förhållanden, att sprida ut betestillgången över hela året.

Nederbörden minskar i parallella områden från norr till söder med årstiderna, men genom utvecklingen av betesmarker för olika årstider och i olika områden utmärker sig den här zonen genom sin varierade och rika inhemska flora på betesmarkerna, som är mycket lämpade för färbete.

Klimatet avgör till stor del skötseln och beteendet hos färbesättningarna, framförallt med tanke på att den traditionella uppfödningen av raserna Lacha och Rasa har varit nomadisk. De här båda tackraserna har levt i de här områdena sedan förhistorien, vilket bidrar till deras anpassning till det här uppfödningssystemet, som bygger på egenskaperna hos den naturliga miljön.

Område för framställning och mognadslagring av osten

Roncal-dalen kännetecknas av sin geografiska isolering som beror på att den är instängd i Pyrenéerna som ger en bakgrund av berg. Klimatet varierar från subalpint i de högst belägna områdena och Medelhavsklimat i de lägst belägna områdena. Somrarna är korta och tempererade och följs av snöiga, långa och stränga vintrar.

Osten framställs genom ett traditionellt tillverkningsystem som är specifikt för Roncal-dalen och som utmärks av användning av obehandlad mjölk, naturlöpe eller andra tillåtna koagulerande enzymer och av en mognadslagring under minst fyra månader räknat från slutet på saltningen.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Ost av pressad massa, fylld ned porer och jämn, fet, med naturligt hård skorpa, utan hölje eller ytbehandling, med gulvit färg på snittytan, med en särskild, intensiv och genomträngande arom och en karaktäristisk smak som är lätt syrlig, fet mot gommen och något skarp.

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):

Ostar som tillverkas i Roncal-dalen har en säsongsbetonad karaktär som är starkt förankrad i det traditionella produktions- och framställningssystemet: mjölkproduktion från november till mars och slutlagring av produkten i ett karaktäristiskt område.

Olika element ger osten dess specifika organoleptiska egenskaper:

- användningen av obehandlad opastöriserad mjölk som råmaterial möjliggör en ökad bakteriell biodiversitet, vilket ger osten specifika egenskaper under mognadslagringen, vilket är viktigt eftersom ostens lagringstid är lång

- det traditionella framställningssystemet som har använts sedan urminnes tider: ost av obehandlad mjölk, av pressad massa, enzymkoagulerad och lagrad under minst 4 månader, naturligt bildande av skorpa
- koagulation med löpe, mjölkbaserade jäsämnen och bakterier som finns i obehandlad mjölk, kombinerat med lagring i minst 4 månader ger osten en karaktäristisk skarp smak och garanterar (låg aktivitet hos vatten och pH) att giftiga mikroorganismer inte bildas
- ostens lagringsförhållanden, mognadslagringen sker endast i Roncal-dalen, påverkar enzym- (proteolys och lipolys) och bakterieaktiviteten (laktokocker, laktobaciller, enterokocker m.m.) som ger osten dess specifika organoleptiska egenskaper.
- mognaden av osten med naturlig skorpa ger, utan ytbehandling, en särskild skorpa som särställer den på marknaden.

Fårraserna Lacha och Rasa som huvudsakligen används för att producera mjölken har funnits i tillverkningsområdet sedan förhistorien, vilket har bidragit till deras perfekta anpassning till svåra klimatförhållanden samt till de specifika egenskaperna hos betesmarkerna där de betar och vars flora ger osten dess särskilda organoleptiska egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

<http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/E04A0F92-7922-42E2-A2BA-EEA2D24C8527/223122/PliegoDOPRONCAL184122.pdf>

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

(2012/C 294/09)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ” (AGOURELEO CHALKIDIKIS)

EG nr: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009

SGB () SUB (X)

1. Beteckning:

”Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grekland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.5. Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

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

Agoureleo Chalkidikis är en extra jungfruolja, som tillverkas genom att frukten av olika inhemska olivsorter, ”Hondrolia Halkidikis” och ”Halkidikis” av arten *Olea Europaea* pressas. De här sorterna är främst bordsolivsorter och påminner så mycket om varandra att skillnaderna inte är förnimbara. De odlas framför allt i prefekturen Halkidiki. Oliverna skördas och pressas innan de är helt mogna, när frukterna fortfarande är gröna. Detta är de största grekiska oliverna, med ett förhållande mellan fruktkött/kärna på upp till 10:1. Storleken är upp till 60/70 styck per kilo. Hondrolia Halkidikis och Halkidikis används på två sätt: som kvalitetsbordsoliver och för att producera olivolja (avkastning av olja: 14–20 procent). Vid produktion av Agoureleo Chalkidikis används normalt den mindre frukten.

Båda sorterna är perfekt anpassade för den geografiska omgivningen i prefekturen Halkidiki, där de utgör omkring 90 procent av alla oliver som produceras. Det är i denna region som de här sorternas specifika egenskaper manifesteras bäst.

Efter två månaders lagring i behållare har Agoureleo följande egenskaper:

Färg:	Nyanser som varierar från ljusgrön till ljust gulgrön
Arom:	Grönt fruktig, med en svag doft av exotisk frukt (banan) och nyklippt gräs (Mf > 4,0).
Smak:	Bitter (Mb > 3,5) och skarp (Mp > 4,0) med en typiskt mild, något bitter eftersmak. Nollfelvärde (Md = 0,0).
Surhetsgrad:	≤ 0,35%
Peroxidtal:	≤ 15 meq O ₂ /kg
Absorption av ultraviolet strålning:	K ₂₇₀ : ≤ 0,15 K ₂₃₂ : ≤ 1,80

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vax: ≤ 100 mg/kg

Oljesyra: $\geq 75,00$ procent av totala fettsyror

Förhållande mellan procentandelarna av oljesyra/linolsyra: högst: 16,87, minst 9,73

Förhållande mellan enkelomättade fettsyror/fleromättade fettsyror: högst: 15,73, minst: 9,12.

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:

Alla steg i produktionen av Agoureleo Chalkidikis, dvs. odlingen av olivträden, skörden, pressning av oliverna och extraheringen av oljan, sker inom det avgränsade geografiska området.

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

Av tradition har Agoureleo tappats och förpackats i de lokaler där oliverna pressas eller i anläggningar som ägs av tillverkarna, förutsatt att transportererna är så korta som möjligt, då det finns en risk, när produkten transporteras i bulk, att dess kvalitet kan påverkas negativt av okontrollerade faktorer (temperaturvariationer, skakningar, exponering för solljus och syre i luften, etc.).

Mer specifikt kan olämpliga transport- och förvaringsförhållanden försämra produktens exceptionella kvalitet och specifika organoleptiska egenskaper och höga temperaturer under transport eller förvaring kan påverka dess volatila komponenter negativt.

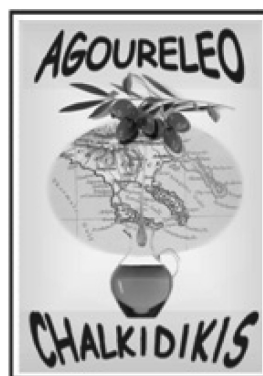
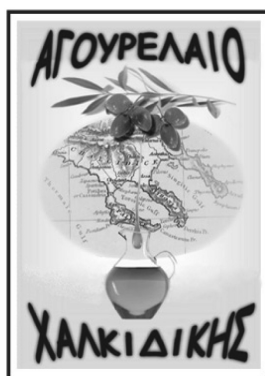
Därför kan produkten inte förpackas utanför gränserna för det geografiska område som utgörs av prefekturen Halkidiki.

3.7 Särskilda regler för märkning:

I märkningen ingår namnet på produkten, EG-logon för SUB och övriga krav som anges i EU-lagstiftningen eller i grekisk lag. Följande ingår också:

— Ett kodnummer, som innehåller produktionsår och produktionsmånad, behandlingsenhet, sats och slutlig förpackningsenhet, om slutförpackningen görs i en annan enhet.

— En logotyp med produktens namn med grekiska eller latinska bokstäver. Däremellan, i bakgrunden, finns en oval karta som visar Halkidiki, från en litografi från 1829 ur Society for the Diffusion of Useful Knowledge. I förgrunden finns en olivkvist med gröna oliver och under oliverna droppar en droppe olivolja ner i en glassejdel med olivolja.



Produkten kan bära certifieringsmärket från ett erkänt certifieringsorgan, i produktionsledningssyfte, utifrån erkända standarder.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet Agoureleo Chalkidikis omfattar hela territoriet inom prefekturen Halkidiki, med undantag av halvön Athos, som är en autonom stat bebodd av munkar.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

5.1.1 Naturliga faktorer

Prefekturen Halkidiki består av bergiga och kuperade områden samt låglandsområden. Det finns olivlundar inom hela prefekturen, på lågland eller svagt kuperad mark, upp till en höjd av 700 meter. Merparten av olivlundarna finns i prefekturans kustområden.

Jorden i Halkidiki är till största delen lätt, medelgrovkornig, alkalisk jord med ett pH på 7,0–8,0. Jordmånen varierar mycket – från mager, kalkhaltig, stenig jord i bergen, till den fertila uppslammade kalkstenen på låglandet, som innehåller en tillräcklig mängd organiska ämnen (1,5–2,0 procent), vilket är gynnsamt för olivträdens utveckling. Jordens kalkstensursprung har en gynnsam effekt på de volatila komponenterna i frukten och detta ger Agoureleo sin typiska arom. Det finns tillräckligt med grundvatten för att säkra att olivlundarna får det vatten de behöver, genom privat borrning eller gemensamma bevattningssystem.

Klimatet varierar från kustklimat av Medelhavscharakter på låglandet till kontinentalklimat högre upp och fuktigt kontinentalklimat i bergen.

Regionens övergångsklimat av Medelhavscharakter kännetecknas av milda vintrar och svala somrar, vilket innebär att frost eller alltför höga temperaturer inte förekommer. Mikroklimatet på låglandet och i bergsregionerna där oliverna odlas kännetecknas av en frånvaro av såväl stark frost som alltför höga temperaturer. De många soltimmarna bidrar till den mjuka övergången i alla skeden av olivträdens utvecklingscykel (grodd och tillväxt, blomning och utvecklingen av fruktens organoleptiska egenskaper).

Medeltemperaturerna är lämpliga för olivodling, men inte ens extrema temperaturer skadar träden, eftersom de är resistent och helt anpassade till den lokala jorden och klimatet.

Vindarna är främst nordliga till nordostliga och, framför allt under sommaren, sydliga. De ger normalt inte upphov till några problem för träden.

Generellt är Halkidikis klimat särskilt lämpligt för olivodling. Trots att Halkidiki ligger i norra Grekland uppvisar regionen genom den långa kustremsan mot Egeiska havet (630 kilometer) samma lägsta och högsta isotermska kurvor som olivodlingsregionerna längre söderut, t.ex. Messinia, Aitolakarnania och Attica. Den stora nederbördsmängden är också gynnsam: den genomsnittliga årsnederbörden varierar från 470 mm (på låglandet) till 850 mm (i bergen).

5.1.2 Mänskliga faktorer

De mänskliga faktorer som förekommer i samband med slutproduktens utformning är en urgammal tradition för olivodling, kunskap om de odlingstekniker som krävs för att uppnå önskat resultat och intresse för att producera och skydda en specialprodukt.

Följande mänskliga faktorer bidrar avsevärt till produktens speciella natur:

- Bevattning av olivträden, som bidrar till den höga kvaliteten och stabiliteten hos Agoureleo.
- Beskärning flera gånger om året. Beskärningen under våren är särskilt viktig eftersom den bidrar till att säkra en balanserad fruktutveckling.
- Den tidiga skörden som, beroende på väderförhållandena under ett visst år och på det område där olivlundarna ligger, inleds den 15 september och avslutas kring slutet av oktober varje år (detta är de första oliverna som skördas i Grekland). Oliverna måste skördas medan de är gröna, innan de börjar bli lila.

- Skördemetoden (enbart för hand så att oliverna kan kontrolleras visuellt och omedelbart sorteras), som säkrar att de skördade oliverna håller optimal kvalitet.
- De skonsamma produktionsförhållandena: när de omogna oliverna pressats sker bearbetningen i långsam hastighet (17–19 varv per minut) under 20 till 30 minuter och olivmassans temperatur hålls under 27 °C.
- Förvaring av Agoureleo vid en konstant temperatur i rostfria stålbehållare till dess att oljan förpackas.
- Förpackning: mindre kvantiteter av Agoureleo Chalkidikis förpackas i mörka glasflaskor för snabb konsumtion. Större kvantiteter förpackas i metallbehållare. I båda fallen skyddas oljan från oxidering, som uppstår när produkten exponeras för ljus.
- Agoureleo får under inga omständigheter blandas med olja från tidigare skördar eller med andra olivoljor, vare sig vid förvaring eller under förpackning.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

Agoureleo Chalkidikis har särskilda utmärkande egenskaper eftersom den är producerad av specifika olivsorter som odlas i Halkidiki. Dessa sorter gynnas av det lokala klimatet och är i perfekt harmoni med de lokala odlingsmetoderna.

De specifika fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna hos Agoureleo Chalkidikis är låg surhetsgrad, den ljusgröna färgen som beror på klorofyllen i den omogna oliven, ett nollfölsvärde, den grönt fruktiga aromen, med en svag doft av exotisk frukt (banan) och nyklippt gräs, den bittra, skarpa smaken med en typiskt mild, något bitter eftersmak, det höga innehållet av oljesyra och det höga förhållandet mellan enkelomättade fettsyror/fleromättade fettsyror, som gör produkten stabil. Agoureleo Chalkidikis är grumlig i början, direkt efter pressning. Den inledande grumligheten, som beror på olivpressmassan, försvinner inom cirka två månader. De här egenskaperna förblir oförändrade under minst 8 månader efter produktion (pressning) och om Agoureleo förvaras under de rätta förhållandena kan den hålla i upp till 12 månader efter produktion (pressning).

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 ur ett ekologiskt, tekniskt, historiskt, ekonomiskt och kommersiellt perspektiv, mellan kvaliteten och egenskaperna hos Agoureleo Chalkidikis och det avgränsade geografiska området stöds av följande faktorer:

1. De distinkta, inhemska olivsorterna (Hondrolia Halkidikis och Halkidikis), som odlas nästan enbart i Halkidiki och tillhör de mest kända olivsorterna i världen.
2. Jordens kalkstensursprung, som har en gynnsam effekt på de volatila komponenterna i frukten och därmed ger Agoureleo sin typiska arom.
3. Klimatet i Halkidiki: inga större variationer i temperatur och antal soltimmar under året, framför allt inte under mognadsperioden, när olivernas organoleptiska egenskaper utvecklas.
4. Den systematiska bevattningen av olivlundarna skyddar olivträden från stress som beror på brist på vatten under de kritiska skedena av deras produktionscykel, säkrar att träden är produktiva och bidrar till ordentlig fruktbildning och fruktens kvalitet samt stabiliteten hos den Agoureleo som produceras.
5. Beskränning flera gånger om året. Beskränningen under våren är särskilt viktig – den görs för att säkra regelbunden, stabil fruktbildning.
6. Den mycket tidiga och snabba skörden av oliverna som oljan extraheras ur. Agoureleo Chalkidikis produceras tidigare under året än någon annan olivolja i Grekland.

7. Skördemetoden (enbart för hand så att oliverna kan kontrolleras visuellt och omedelbart sorteras), som säkrar att de skördade oliverna håller optimal kvalitet och skyddar dem från skada så att slutprodukten är av önskad kvalitet.
8. Produktionsförhållanden för oljan: eftersom bearbetningen av olivmassan sker i låg hastighet, under en viss tidslängd och vid låg temperatur, är surhetsgraden hos den olja som produceras exceptionellt låg, dess färg förändras inte och de aromatiska komponenterna påverkas inte negativt.
9. Förhållandena för förvaring och konservering: produkten skyddas från kontaminering och från att förstöras genom att förvaras i en rostfri behållare direkt när den producerats och den stressas inte av långa transporter. Före förpackning förvaras produkten endast under den tid som krävs för att den ska bli klar. Som regel förs den standardiserade produkten ut på marknaden efter den andra månaden och under de följande 8 till 10 månaderna.
10. Den historiska kopplingen till produktionsområdet:

Invånarna på Halkidiki-halvön har haft en koppling till olivodling och produktion av olivolja i hundratals år. Pollineringsdiagram och arkeologiska fynd som visar att det funnits olivträd i regionen indikerar att den systematiska odlingen av oliver i Makedonien-regionen inleddes mellan slutet av den klassiska antiken och början av den romerska perioden.

Den systematiska odlingen av olivlundar verkar ha inletts i mitten av 1800-talet. Denna nya trend uppmuntrades också av det expansiva ottomanska riket som främjade denna verksamhet. Strax före 1887 inledde Christaki Effendi Zografos (en av denna tids mest framstående grekiska personligheter – socialt, politiskt och ekonomiskt) arbetet med "olivlundens Portaria". Kring år 1900 föll den i händerna på de progressiva turkisk-albanska bröderna Kenan och Mustafa Hatzi-Osman, som byggde ut den och etablerade vad som med all sannolikhet var den första systematiskt utformade olivlundan på det makedonska låglandet. Den upptar 4 125 decimalstremmata (412,5 hektar) och ligger inom de västra och norra gränserna av Nea Moudania. Detta var ett av de främsta skälen till att flyktingar från Mudanya på Marmarakusten i Turkiet bosatte sig här 1923. Bröderna Hatzi-Osman installerade en traditionell oljekvarn på sin mark för att bearbeta oliverna från lunden och 1905 installerade de den första ångdrivna oljekvarnen i Makedonien-regionen, på Yerakinistranden, för att behandla oliver från Polygyros och den omgivande regionen, som nu producerades i allt större kvantiteter.

Idag är Agoureleo Chalkidikis, mot bakgrund av de nya diettrender som är inriktade på traditionella produkter från Medelhavsregionen, en mycket eftertraktad produkt. Varje år, när den nya oljan kommer ut på marknaden, anordnas gastronomiska evenemang för att fira den nya skörden och få exponering i medierna.

Idag omfattas handeln med Agoureleo Chalkidikis av varumärken, förpackningar, köp- och säljbevis, etc.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf

Offentliggörande av 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

(2012/C 294/10)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”TROTE DEL TRENTINO”****EG nr: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

”Trote del Trentino”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

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

Klass 1.7. Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

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

Den skyddade geografiska beteckningen ”Trote del Trentino” används om laxfiskar som är uppfödda i det produktionsområde som anges i punkt 4 och som tillhör arten regnbåge, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum). När de släpps ut på marknaden ska de ha följande egenskaper: en grönaktig rygg med en rosa rand på båda sidor; en vitaktig buk; svarta fläckar på kroppen och på rygg- och stjärtfenorna. Konditionsfaktorn får inte överstiga 1,25 för fisk som väger upp till 500 gram eller 1,35 för fisk över 500 gram. Köttet ska ha en total fetthalt på högst 6 procent. Köttet är vitt eller laxrosa och dess struktur är fast, mjällt och magert med en fyllig smak av fisk och en delikat sötvattenslukn utan eftersmak av gyttja. Alla eventuella främmande smaker hos produkten ska vara begränsade och geosminhalten får inte överskrida 0,9 µg/kg. Muskelfastheten ska under sammantryckning kännetecknas av maximala kraftnivåer på minst 4 N.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Foderransonerna måste uppfylla traditionella och etablerade krav, med tillförlitlig och konsekvent användning. Därför måste det fiskfoder som används vara fritt från GMO:er och certifierade i enlighet med gällande bestämmelser.

För att höja den typiska kvaliteten hos köttet från fisken med den skyddade geografiska beteckningen ”Trote del Trentino” är följande råvaror tillåtna:

1. Spannmål, sädeskorn, produkter och biprodukter av dessa, inklusive proteinkoncentrat.
2. Oljeväxtfrön, produkter och biprodukter av dessa, inklusive proteinkoncentrat och oljor.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Frön från baljväxter, produkter och biprodukter av dessa, inklusive proteinkoncentrat.
4. Mjöl av rotfrukter, produkter och biprodukter av dessa, inklusive proteinkoncentrat.
5. Produkter och biprodukter av fisk och/eller skaldjur, inklusive oljor.
6. Mjöl av havsalger och biprodukter av detta.
7. Blodprodukter från andra djur än idisslare.

Foderransonerna måste vara sammansatta på ett sådant sätt att de täcker fiskarnas behov under alla faser i uppfödningssyckeln.

Alla tillsatser avsedda för foder som anges i gällande lagstiftning är tillåtna. Laxfärgen måste uppnås med hjälp av huvudsakligen karotenoidpigmentet astaxantin och/eller naturligt härledda karotenoider.

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

De olika faserna i uppfödningssyckeln omfattar yngelstadiet, ungfiskstadiet och den vuxna fisken. Alla dessa faser och slakten måste äga rum inom det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4 nedan.

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

Slutprodukten ska säljas på polystyrenbrickor eller i polystyrenlådor inlindade i plastfilm, alternativt i påsar, förpackade under vakuum eller modifierad atmosfär. I enlighet med sin produkttyp ska laxfisk säljas som en färsk produkt, dvs. hel, urtagen, i filéer eller i skivor.

De som säljs hela eller urtagna ska väga minst 200 g. De som säljs i filéer eller skivor ska väga minst 90 g.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Varje förpackning ska vara märkt med beteckningen "Indicazione Geografica Protetta" (Skyddad geografisk beteckning) eller akronymen "IGP" (SGB), med bokstäver som är tydliga, outplånliga och klart skilda från alla andra uppgifter.

Dessa upplysningar ska vara översatta till det språk som talas i det land där produkten saluförs.

Det är förbjudet att lägga till varje form av beskrivning som inte är uttryckligen tillåten.

Varje förpackning ska vara märkt med nedanstående logotyp väl synlig på etiketten eller på förpackningen. Logotypen får även återges i gråskala.



Den europeiska symbolen för produkter med skyddad geografisk beteckning ska finnas på varje etikett och varje förpackning. På etiketten eller på en särskild märkning ska numret eller referenskoderna för producenten och/eller produktionspartiet anges.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för fisk med den skyddade geografiska beteckningen "Trote del Trentino" omfattar hela den autonoma provinsen Trento och kommunen Bagolino i provinsen Brescia. Det här området omfattar Trentos huvudfloder och deras bifloder och sidodalar.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet har bildats genom flera överlappande perioder av glacial och fluvial erosion. Morfologiskt är det huvudsakligen bergigt, kännetecknat av dalar som med varierande djup skär ner i det geologiska substratet och utgör alla avrinningsområden i det avgränsade geografiska området. Klimatet i produktionsområdet för "Trote del Trentino" är typiskt för en alpin region med riklig nederbörd som ofta övergår i snö under vintermånaderna och svala temperaturer även under sommaren. I området finns snö och is året om och från den kommer allt vatten som används för laxfiskodlingen. Klimatet och de hydrogeologiska egenskaperna i det avgränsade området, som inte är överförbara eller kan återskapas, ger "Trote del Trentino" de egenskaper som gör den unik. Vattenkällorna i Trento har en kemisk sammansättning vars halter av spårämnen (magnesium, natrium och kalium) är lägre än genomsnittet i Europa och därför utgör en miljö som är mycket lämplig för laxens utveckling. De vattendrag som försörjer anläggningarna för laxfiskodling i Trento kännetecknas av en utmärkt biologisk kvalitet, med EBI-värden (Extended Biotic Index – utvidgat biotiskt index) som överstiger 8, vilket motsvarar kvalitetsklassen I eller II.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Ansökan om att "Trote del Trentino" ska erkännas som SGB är motiverad eftersom produkten i fråga skiljer sig från andra produkter i samma kategori genom sin mycket låga konditionsfaktor och reducerade fetthalt. Därutöver är köttet fast, mjällt och magert med en fyllig smak av fisk och en delikat sötvattenslukta utan eftersmak av gyttja, vilket ofta är typiskt för odlad lax.

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 specifika egenskaperna hos "Trote del Trentino" härrör särskilt från det vatten som används. Det finns i rikliga mängder tack vare den snö och is som finns året runt i området, det har hög syresättningsgrad, en god kemisk, fysikalisk och biologisk sammansättning samt en låg temperatur som i regel är under 10 °C från november till mars.

Vattnet i floderna och forsarna är kallt och näringsfattigt. Detta ger en långsam tillväxt som visserligen minskar produktionen, men ger bättre fiskkött genom en lägre konditionsfaktor och fetthalt. Tack vare den rikliga tillgången på vatten och terrängens sluttande karaktär har de flesta odlingarna av laxfisk i Trento formen av bassänger i olika nivåer, vilket ger en naturlig tillförsel av nytt syre till vattnet. Den goda vattenkvaliteten förhindrar tillväxt av alger och oönskade mikroorganismer och deras metaboliter som orsakar oönskad smak, inte minst gyttjesmak som uppstår vid för höga geosminhalter.

Områdets klimatförhållanden tillsammans med den mänskliga insatsen i form av skötseln och driften av fiskodlingarna ger "Trote del Trentino" en fast koppling till det geografiska produktionsområdet.

Uppfödningen av "Trote del Trentino" är ett mycket gammalt bruk med en lång tradition som blivit allt starkare med åren. Bruket att föda upp fisk i bassänger går tillbaka till 1800-talet och inleddes med en fiskodlingsanläggning som uppfördes i Torbole 1879. Syftet med den anläggningen var att sprida bruket av fiskodling och återinplantera de allmänna vattendragen med laxfiskyngel. De första privata fiskodlingarna grundades 1891 i Predazzo, 1902 i Giustino och 1926 i Tione, följda av flera andra efter andra världskriget. Under åren har dessa fiskodlingar behållit sina egna separata odlingsanläggningar och har regelbundet infört nya stammar från andra odlingar eller från det fria, för att överföra de särskilda egenskaperna hos den uppfödda produkten till senare generationer av laxfiskar.

Traditionen befästes när föreningen för Trentos laxfiskodlare – "Associazione dei Trotilcoltori Trentini" – bildades 1975. Föreningen har spelat en viktig roll i arbetet med att nylansera laxfiskodlingen i produktionsområdet. Den skyddade geografiska beteckningen "Trote del Trentino" har med eftertryck slagit igenom i det allmänna och kommersiella språkbruket, vilket fakturor, etiketter och reklammaterial vittnar om.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om erkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Trote del Trentino" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Italiens officiella tidning) nr 302 av den 29 december 2011.

Produktspecifikationens konsoliderade text finns på följande webbplats:

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

eller

direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>) genom att klicka på "Qualità e sicurezza" (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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

(2012/C 294/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. 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

”TERNASCO DE ARAGÓN”

EG-nr: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

SGB (X) SUB ()

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

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

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. Ändringar:

3.1 Geografiskt område:

Den nya texten lyder enligt följande:

Produktionsområdet för fåren omfattar den självstyrande regionen Aragon.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

I det aktuella stycket ska ordalydelsen "liksom området för slakt och bearbetning av slaktkroppar" tas bort, med tanke på att produkten är färskt kött som inte förädlas innan den saluförs på marknaden. Slakt och bearbetning av slaktkroppar har egentligen inte ihop med produkten, eftersom de inte ger den någon särskild egenskap och bör därför inte nämnas i produktspecifikationen.

Att tillämpa en begränsning som inte på något sätt förbättrar produktens egenskaper anses dessutom som handelshinder, särskilt som produktens livslängd minskar på grund av nödvändig transport mellan slaktplatsen och slutdestinationen, och det är svårare att uppfylla särskilda önskemål från kunderna i varje enskilt område.

3.2 Produktens framställning:

1. Ändring av följande stycke:

"Slaktkropparna torkas ända tills det inre av muskelmassan når en temperatur som är lämplig för lagring och transport.

Slaktkropparna ska hänga i kylrum vid en temperatur på 3 till 4 °C högst 24 timmar och vid 1 till 3 °C för längre perioder."

Det ersätts med följande text:

"Slaktkropparna torkas ända tills det inre av muskelmassan når en temperatur som är lämplig för lagring och transport. Denna temperatur får inte överstiga 7 °C i hela köttet."

Denna ändring beror på att de temperaturer som kontrolleras enligt gällande lagstiftning gäller för köttets temperaturer och inte kylrummets. De temperaturer i kylrummet som nämns garanterar bara att slaktkroppen håller lämplig temperatur om förvaringen i kylrummet respekteras. Hur som helst bedömer vi att en kontroll av slaktkroppens temperatur är lämpligare för att garantera produktens kvalitet än temperaturen i kylrummet.

2. Följande stycke ska utgå:

"Kontrollorganet ska, genom intygskommittén för slaktkroppar fastställa, kvaliteten på de slaktkroppar som får märkas med den skyddade geografiska beteckningen. Det ska stämpla utvalda slaktkroppar med texten 'Ternasco de Aragón' följt av ett identifikationsnummer inskrivet med outplånligt bläck på klövar, bogblad och bog."

Begäran att detta stycke ska tas bort motiveras av att det inte motsvarar varken verkligheten eller tanken bakom standarden EN 45011.

Kontrollorganet ska genom kontroller som utförs av dess kontrollanter se till att slaktkropparna är korrekt märkta. Kontrollanten får aldrig själv märka slaktkropparna eller bedöma vilka som kan omfattas av den skyddade geografiska beteckningen eller inte.

Det anses för övrigt bättre om märkningen beskrivs i handboken för kvalitet och förfaranden snarare än i produktspecifikationen.

3. Följande stycke ska utgå:

"Fördelningen och distributionen av slaktkroppar märkta 'Ternasco de Aragón' till återförsäljande slaktare, förvaring av dem och försäljning ska ske i enlighet med gällande lagstiftning."

Stycket bör ändras, eftersom detta är en fråga för hälsovårdsmyndigheterna och obligatoriskt, vilket kan leda till en risk för dubbelkontroller.

3.3 Märkning:

Logotypen för skyddad geografisk beteckning ingår i produktspecifikationen.

Kravet på tillstånd från kontrollorganet för att få använda etiketter specifika för varje registrerat företag har tagits bort.

Alla hänvisningar till kontrollorganet har också tagits bort.

3.4 Nationella lagstiftningskrav:

Uppdatering av lagstiftningen:

Hänvisningar till nationell lagstiftning som offentliggjorts efter att produktspecifikationen först godkändes har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"TERNASCO DE ARAGÓN"

EG-nr: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

"Ternasco de Aragón"

2. Medlemsstat eller tredje land:

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.1. Färskt kött

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

Fårkött från följande raser: "Aragonesa", "Ojinegra de Teruel" och "Roya Bilbilitana". "Ternasco de Aragón" ska komma från lamm oavsett kön med slaktålder på 70 till 90 dagar. Lammen ska födas upp inomhus på modersmjölk; denna föda kompletteras med fri mängd halm och den mängd kraftfoder som tillåts enligt gällande lagstiftning. Lammen ska dia under minst 50 dagar.

Slaktvikten varierar mellan 8,0 och 12,5 kilo. Rak profil med subkonvex tendens och avrundade sidor. Det utvändiga fettet ska vara fast och vitt, det invändiga ska vara vitt fett som täcker halva, dock aldrig hela ryggen, köttet ska vara mörkt och saftigt med mjuk konsistens, ljusrosa, lätt marmorerat med intramuskulärt fett.

3.3 Råvaror (endast för förädlade produkter):

Inte tillämpligt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Inte tillämpligt.

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

Lammet har smakegenskaper och aspekter som knyter det till sin naturliga miljö och produktions-system, vilket gör att uppfödningen av lammen måste ske i det geografiska området.

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Etiketterna ska innehålla logotypen för skyddad geografisk beteckning med texten "Ternasco de Aragón".

Det registrerade företaget fäster etiketterna och de numrerade stämplarna på konsumentprodukten och ser alltid till att etiketterna inte kan återanvändas.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för fåren omfattar hela den självstyrande regionen Aragon.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Aragon har kontinentalt medelhavsklimat: tempererat och blåsigt i de centrala lägre delarna och kallare och fuktigare mot Pyrenéerna och Iberiska kordiljären. Årsmedeltemperaturen i de centrala delarna ligger på mellan 14 och 15 °C. I trakten mellan slätt och berg på drygt 500 meters höjd är medeltemperaturen några grader lägre.

Klimat och jordmån i Aragon har gynnat utvecklingen av en stor fåruppfödning av en unik ras som kan anpassa sig till de spridda, säsongsbundna betesmarkerna.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Aragonfåret ger lamm som är perfekta i fråga om köttets sammansättning. Fetthalten ligger i genomsnitt på 25 % (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,74 kilo. Denna snabba mognad finns också hos en annan fårras specifik för Aragon med liknande gener, "Roya Bilbilitana", som mognar lika snabbt som "Ternasco": 26,6 % fett (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,6 kilo. När det gäller rasen "Ojinegra de Teruel" har man funnit att procentsatsen fettvävnad i köttet liknar den hos de båda andra raserna som nämnts ovan.

Att raserna bevisligen mognar så snabbt skiljer dem åt från andra raser. Kvaliteten på "Ternasco de Aragón" i fråga om ovannämnda gener är annorlunda och bättre än hos andra raser.

Fodret i kombination med modersmjölken bidrar till att få fram köttet "Ternasco" (vävnadssammansättning, fettets fördelning, färg och konsistens, mörhet, köttets färg och smak) med den vikt och ålder som angivits och från ovannämnda Aragon-raser.

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):

Sedan urminnes tider är beteckningen "Ternasco" känd i Aragon och används ofta för det lammkött som är vanligast hos slaktarna och mest utmärkande för regionen. Även utanför regionen är "Ternasco" känt för sitt ursprung och sin höga kvalitet, egenskaper som klart och tydligt hör ihop med de raser som används i uppfödningen, typen av betesmarker samt slaktvikt och slaktålder på lammen.

Denna omsorg om kvalitet har gjort att termerna "Ternasco" och "Ternasca" har blivit synonymt med mört och ungt i Aragons dialekt. Även om denna anmärkning kan verka utanför ämnet bekräftar den ännu en gång den odiskutabla kvaliteten hos detta fulländade lammkött.

Det kontinentala klimatet i området med sin glesa växtlighet (låg nederbörd, kraftiga vindar och stora temperaturvariationer) gynnar utvecklingen av tre inhemska raser vilkas främsta särdrag är att de mognar snabbt. De når en optimal fettfördelning i tidig ålder och ger därmed ett utsökt kött som är mycket uppskattat för sin kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/I.G.P.TernacodeAragon.pdf

PRENUMERATIONSPRISER 2012 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 310 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	840 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd	22 officiella EU-språk	100 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	200 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 dvd med alla de 23 officiella språkversionerna.

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

Försäljning och prenumeration

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

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>



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV