

Europeiska unionens officiella tidning

C 302



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

6 oktober 2012

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

2012/C 302/01	Rådets beslut av den 4 oktober 2012 om utnämning av ordinarie ledamöter och suppleanter i rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	1
---------------	--	---

Europeiska kommissionen

2012/C 302/02	Eurons växelkurs	6
2012/C 302/03	Kommissionens riktlinjer – för inlämning och offentliggörande av uppgifter om resultaten av kliniska prövningar vad gäller tillämpningen av artikel 57.2 i förordning (EG) nr 726/2004 och artikel 41.2 i förordning (EG) nr 1901/2006.....	7

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2012/C 302/04	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	11
2012/C 302/05	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	11
2012/C 302/06	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	12

SV

Pris:
3 EUR

(forts. på nästa sida)

<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning (forts.)	Sida
2012/C 302/07	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	12
2012/C 302/08	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	13
2012/C 302/09	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	13
2012/C 302/10	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	14
2012/C 302/11	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	14

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2012/C 302/12	Beslut om att avsluta det formella granskningsförfarandet på grund av att medlemsstaten har återkallat sin anmälan av en stödåtgärd – Statligt stöd – Italien (Artiklarna 107–109 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt) – Kommissionens tillkännagivande enligt artikel 108.2 i EUF-fördraget – återkallande av anmälan – Statligt stöd SA.28642 (C 17/10) (f.d. N 315/09) – Firmin Srl ⁽¹⁾	15
---------------	--	----

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 302/13	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	16
2012/C 302/14	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	24
2012/C 302/15	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	31



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

RÅDET

RÅDETS BESLUT

av den 4 oktober 2012

**om utnämning av ordinarie ledamöter och suppleanter i rådgivande kommittén för fri rörlighet för
arbetskraft**

(2012/C 302/01)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 492/2011 av den 5 april 2011 om
arbetskraftens fria rörlighet inom unionen ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 23 och 24,med beaktande av de förteckningar över kandidater som har överlämnats till rådet av medlemsstaternas
regeringar, och

av följande skäl:

- (1) Genom sitt beslut av den 21 oktober 2010 ⁽²⁾ utnämnde rådet ordinarie ledamöter och suppleanter i
rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft (nedan kallad *kommittén*) för perioden 25 sep-
tember 2010–24 september 2012.
- (2) Ledamöterna sitter kvar tills de ersätts eller får sina mandat förnyade.
- (3) Ordinarie ledamöter och suppleanter i kommittén bör utnämnas för en period av två år.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Följande personer utnämns härmed till ordinarie ledamöter och suppleanter i rådgivande kommittén för fri
rörlighet för arbetskraft för perioden 25 september 2012–24 september 2014:

I. REGERINGSFÖRETRÄDARE

Land	Ordinarie ledamöter	Suppleanter
Belgien	Annelies LAGAE Anne ZIMMERMAN	Jacques OUZIEL
Bulgarien	Hristo SIMEONOV Tatiana GUEORGUIEVA	Dimitrina KOSTADINOVA
Tjeckien	Roman SEIDL Ladislava STEINICHOVÁ	Andrea PLAČKOVÁ

⁽¹⁾ EUT L 141, 27.5.2011, s. 1.⁽²⁾ EUT C 294, 29.10.2010, s. 1.

Land	Ordinarie ledamöter	Suppleanter
Danmark	Stig Hansen NØRGAARD Vibe WESTH	Simone HEINECKE
Tyskland	Vera BADE Johannes RASCHKA	Henning GRUB
Estland	Jana JÄRVIK Liis REITER	Kristi SUUR
Irland	Mary Joan KEHOE Anthony MORRISSEY	Aedin DOYLE
Grekland	Athina DIAKOUMAKOU Georgios NERANTZIS	Panagiota STAMATIOU
Spanien	Paloma MARTÍNEZ GAMO Miguel Ángel AZNAR NIETO	Juan Pablo PARRA GUTIÉRREZ
Frankrike	Nadia MAROT Albert MARTINO	Laurent FRIBOULET
Italien		
Cypern	Demetris MICHAELIDES Constantinos KARMELOS	Andreas CHRISTOU
Lettland	Linda PAUGA Liga EMULE-KONONE	Ilze ZVĪDRIŅA
Litauen	Rasa MALAIŠKIENĖ Agnė KUNIGONYTĖ	Vytautas JURŠĖNAS
Luxemburg	Tom GOEDERS Laurent PEUSCH	Anne-Catherine THILL
Ungern	Rita ANTÓNÍ Judit KATONA	Orsolya KISGYÖRGY
Malta	Mariella GRECH Nicola CINI	George CAMILLERI
Nederländerna	Conny W. OLDE OLTHOF Martin G. BLOMSMA	Cristel VAN TILBURG
Österrike	Heinz KUTROWATZ Helmut GERL	Barbara BOHACZEK
Polen	Magdalena SWEKLEJ Marcin WIATRÓW	Agnieszka ZDAK
Portugal	Octávio OLIVEIRA Paulo GOMES	Helena SANTOS
Rumänien	Auraş MARINESCU Oana BARBUT	Bogdan-Tiberius PAŞCA
Slovenien	Sonja MALEC Radivoj RADAČ	Mateja GOLJA
Slovakien	Agnesa SKUPNÍKOVÁ	Jaroslav KOVÁČ
Finland	Katri NISKANEN Olli SORAINEN	Mirkka MYKKÄNEN
Sverige	Ricky IFWARSSON Madeleine ÖHBERG	Torbjörn WALLIN
Förenade kungariket	Fiona KILPATRICK Deborah MORRISON	Jonathan PIGGINS

II. ARBETSTAGARORGANISATIONERNAS FÖRETRÄDARE

Land	Ordinarie ledamöter	Suppleanter
Belgien	Jean-François MACOURS Koen MEESTERS	Yvienne VAN HOLSBEECK
Bulgarien	Atanaska TODOROVA Daniel YANEV	Antonia ZLATEVA
Tjeckien	Jaroslava BAUEROVÁ Pavel JANIČKO	Vít SAMEK
Danmark	Anette BERENTZEN Torben Dam JENSEN	Käthe Munk RYOM
Tyskland	Alexandra KRAMER Raja NEJEDLO	Christian MOOS
Estland	Urmas LIPSO Liina CARR	Aija MAASIKAS
Irland	Esther LYNCH John DOUGLAS	
Grekland	Georgios PERENTIS Metaxia STEKOULEA	Konstantinos MYTILINOU
Spanien	Ana María CORRAL JUAN Concepción ROJO	Pilar ROC ALFARO
Frankrike	Francine BLANCHE Corinne MARES	Ommar BENFAÏD
Italien		
Cypern	Nicos GREGORIOU Nicos EPISTITHIOU	Diomides DIOMIDOUS
Lettland	Ruta PORNIECE Māris SIMULIS	Jānis KAJAKS
Litauen	Janina ŠVEDIENĖ Janina MATUIZIENĖ	Jovita MEŠKAUSKIENĖ
Luxemburg	Eduardo DIAS Vincent JACQUET	Jean-Claude REDING
Ungern	Judit CZUGLERNÉ IVÁNYI Andrea AGÓCS	László KOZÁK
Malta	Antoinette AQUILINA Andrew MIZZI	John BENCINI
Nederländerna	Caroline RIETBERGEN Martijn HORDIJK	H. de GEUS
Österrike	Johannes PEYRL Oliver RÖPKE	Franz FRIEHS
Polen	Jakub KUS Halina PEPLIŃSKA	Bogdan OLSZEWSKI
Portugal	Catarina Maria BRANCO FERREIRA TAVARES Carlos Manuel ALVES TRINDADE	Georges CASULA
Rumänien	Valentin MOCANU Liviu APOSTOIU	Dragos FRUMOSU

Land	Ordinarie ledamöter	Suppleanter
Slovenien	Goran LUKIČ Jakob POČIVAVŠEK	Nadja GÖTZ
Slovakien	Vlasta SZABOVÁ Beata ĎURANOVÁ	
Finland	Eve KYNTÄJÄ Ralf SUND	Jenni KARJALAINEN
Sverige	Sofie REHNSTRÖM Eva OSCARSSON	Mats ESSEMYR
Förenade kungariket	Sean BAMFORD Mohammed TAJ	Wilf SULLIVAN

III. ARBETSGIVARORGANISATIONERNAS FÖRETRÄDARE

Land	Ordinarie ledamöter	Suppleanter
Belgien	Michèle CLAUD Hilde THYS	Monica DE JONGHE
Bulgarien	Ivan ZAHARIEV Martin STOYANOV	Daniela SIMIDCHIEVA
Tjeckien	Vladimíra DRBALOVÁ Marie ZVOLSKÁ	Jitka HLAVÁČKOVÁ
Danmark	Henning GADE Flemming DREESEN	Karen ROIY
Tyskland	Alexander WILHELM Christina LANG	Anna ROBRA
Estland	Marek SEPP Mare HIIESALU	Tarmo KRIIS
Irland	Tony DONOHOE Kara McGANN	
Grekland	Rena BARDANI Nikos DIMAS	Evangelia ARANITOU
Spanien	Santiago SOLER PÉREZ Javier IBARS ALVARO	Luis MÉNDEZ LÓPEZ
Frankrike	Catherine HAQUENNE Natacha MARQUET	Pascale DESSEN
Italien		
Cypern	Lena PANAYIOTOU Emilios MICHAEL	Michael ANTONIOU
Lettland	Anita LĪCE Ilona KIUKUCĀNE	
Litauen	Justinas USONIS Aidas VAIČIULIS	Dovilė BAČKYTĖ
Luxemburg	Marc KIEFFER François ENGELS	Dany HAUSTGEN
Ungern	Terézia BOROSNÉ BARTHA István KOMORÓCZKI	Adrienn BÁLINT

Land	Ordinarie ledamöter	Suppleanter
Malta	Lawrence MIZZI Michael GALEA	John HUBER
Nederländerna	Rob SLAGMOLEN A.P.M.G. SCHOENMAECKERS	G.A.M. Gerard VAN DER GRIND
Österrike	Margit KREUZHUBER Andreas GRUBER	Ulrike KLEIN
Polen	Wioletta ŻUKOWSKA Przemysław OSUCH	Andrzej STEPNIKOWSKI
Portugal	Cristina NAGY MORAIS Adília LISBOA	Marcelino PENA COSTA
Rumänien	Roxana PRODAN Daniel Sorin MOLDOVEANU	Dan ANGHELESCU
Slovenien	Maja SKORUPAN Igor ANTAUER	Tatjana ČERIN
Slovakien	Peter LÍŠKA Peter MOLNÁR	Martin HOŠTÁK
Finland	Riitta WÄRN Mikko RÄSÄNEN	Vesa RANTAHALVARI
Sverige	Karin EKENGER Örjan LUTZ	Patrik KARLSSON
Förenade kungariket	Sinead LAWRENCE Jim BLIGH	

Artikel 2

Rådet kommer att utnämna de ledamöter som ännu inte nominerats vid ett senare tillfälle.

Artikel 3

Detta beslut träder ikraft samma dag som det antas.

Utfärdat i Luxemburg den 4 oktober 2012.

På rådets vägnar
S. CHARALAMBOUS
Ordförande

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

5 oktober 2012

(2012/C 302/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3002	AUD	australisk dollar	1,2682
JPY	japansk yen	102,02	CAD	kanadensisk dollar	1,2750
DKK	dansk krona	7,4556	HKD	Hongkongdollar	10,0805
GBP	pund sterling	0,80325	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5775
SEK	svensk krona	8,5728	SGD	singaporiensk dollar	1,5951
CHF	schweizisk franc	1,2112	KRW	sydkoreansk won	1 444,13
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	11,1983
NOK	norsk krona	7,3935	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,2226
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,4810
CZK	tjeckisk koruna	24,915	IDR	indonesisk rupiah	12 467,96
HUF	ungersk forint	282,75	MYR	malaysisk ringgit	3,9691
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	53,831
LVL	lettisk lats	0,6961	RUB	rysk rubel	40,2520
PLN	polsk zloty	4,0735	THB	thailändsk baht	39,721
RON	rumänsk leu	4,5782	BRL	brasiliansk real	2,6258
TRY	turkisk lira	2,3375	MXN	mexikansk peso	16,5844
			INR	indisk rupie	67,4220

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Kommissionens riktlinjer – för inlämning och offentliggörande av uppgifter om resultaten av kliniska prövningar vad gäller tillämpningen av artikel 57.2 i förordning (EG) nr 726/2004 och artikel 41.2 i förordning (EG) nr 1901/2006

(2012/C 302/03)

1. BAKGRUND

I dessa riktlinjer preciseras vissa aspekter vad gäller tillämpningen av artikel 57.2 tredje stycket i förordning (EG) nr 726/2004 om inrättande av gemenskapsförfaranden för godkännande av och tillsyn över humanläkemedel och veterinärmedicinska läkemedel samt om inrättande av en europeisk läkemedelsmyndighet ⁽¹⁾, och i artikel 41.2 i förordning (EG) nr 1901/2006 om läkemedel för pediatrik användning ⁽²⁾.

Riktlinjerna gäller inlämning och offentliggörande av uppgifter om resultaten av kliniska prövningar, och genomför därmed den EU-lagstiftning som syftar till att göra resultaten av kliniska prövningar allmänt tillgängliga. Detta är ett politiskt mål som även fastställs i kommissionens förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om kliniska prövningar av humanläkemedel och om upphävande av direktiv 2001/20/EG ⁽³⁾. Riktlinjerna ger också vägledning för hur bristande efterlevnad av bestämmelserna samt felaktigheter ska hanteras.

Dessa riktlinjer utgör ett komplement till följande riktlinjer från kommissionen:

- Detaljerade riktlinjer (2010/C82/01) för ansökan till de behöriga myndigheterna om tillstånd för en klinisk prövning av ett humanläkemedel, anmälan av väsentliga ändringar och besked om att den kliniska prövningen avslutats (nedan kallad *de detaljerade riktlinjerna CT-1*) ⁽⁴⁾, särskilt punkt 4.3.
- Riktlinjer (2008/C168/02) för de uppgiftsfält i databasen om kliniska prövningar enligt artikel 11 i direktiv 2001/20/EG som ska ingå i databasen om humanläkemedel enligt artikel 57 i förordning (EG) nr 726/2004 ⁽⁵⁾, särskilt punkterna 3–5.
- Riktlinjer (2009/C28/01) för den information om pediatrika kliniska prövningar som ska införas i EU:s databas för kliniska prövningar (EudraCT) och för den information som i enlighet med artikel 41 i förordning (EG) nr 1901/2006 ⁽⁶⁾ ska offentliggöras av Europeiska läkemedelsmyndigheten, särskilt punkterna 3.2–3.4 och 5.

Riktlinjerna ovan har preciserats ytterligare genom två tekniska riktlinjer som offentliggjorts i EudraLex — the rules governing medicinal products in the European Union, dvs. List of fields to

be made public from EudraCT for Paediatric Clinical Trials in accordance with Article 41 of Regulation (EC) No 1901/2006 och List of fields contained in the 'EudraCT' clinical trials database to be made public, in accordance with Article 57(2) of Regulation (EC) No 726/2004 ⁽⁷⁾.

2. TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

Dessa riktlinjer gäller inlämning och offentliggörande av uppgifter om kliniska prövningar enligt definitionen i artikel 2 a i direktiv 2001/20/EG. Prövningarna måste uppfylla minst ett av kraven nedan:

- Den kliniska prövningen regleras eller reglerades genom direktiv 2001/20/EG, som trädde i kraft senast den 1 maj 2004 (se punkt 4.6.1 för inlämning av information om resultat av kliniska prövningar som avslutades tidigare). Minst ett prövningsställe i den kliniska prövningen ska finnas i ett EU- eller EES-land.
- Den kliniska prövningen ingår i ett pediatrik prövningsprogram. Detta gäller även prövningsprogram där prövningsställena ligger utanför EU ⁽⁸⁾.
- Den kliniska prövningen omfattas av artikel 45 i förordning (EG) nr 1901/2006.
- Den kliniska prövningen omfattas av artikel 46 i förordning (EG) nr 1901/2006.

3. INNEHÅLLET I DE UPPGIFTER SOM LÄMNAS IN OM RESULTATEN

Alla uppgifter om resultat bör lämnas in i enlighet med dessa riktlinjer för alla sådana kliniska prövningar som avses i punkt 2.

Kraven på vad uppgifterna om resultaten ska innehålla anges i riktlinje 2009/C28/01. Informationen i den gäller både pediatrika och andra kliniska prövningar.

De tekniska riktlinjerna för uppgiftsfältens format (nedan kallade hela uppsättningen uppgifter) har offentliggjorts i EudraLex — the rules governing medicinal products in the European Union och kompletterar de två tekniska riktlinjerna List of fields to be made public from EudraCT for Paediatric Clinical Trials in accordance with Article 41 of Regulation (EC) No 1901/2006

⁽¹⁾ EUT L 136, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 378, 27.12.2006, s. 1.

⁽³⁾ COM(2012) 369 final, 17.7.2012.

⁽⁴⁾ EUT C 82, 30.3.2010, s. 1.

⁽⁵⁾ EUT C 168, 3.7.2008, s. 3.

⁽⁶⁾ EUT C 28, 4.2.2009, s. 1.

⁽⁷⁾ http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index_en.htm

⁽⁸⁾ Artikel 41.1 i förordning (EG) nr 1901/2006.

och List of fields contained in the 'EudraCT' clinical trials database to be made public, in accordance with Article 57(2) of Regulation (EC) No 726/2004⁽⁹⁾.

I de uppgiftsfält som ingår i de detaljerade tekniska riktlinjerna beaktas strävan efter internationell harmonisering. Till innehållet motsvarar de uppgiftsfälten i den amerikanska databasen *clinicaltrials.gov*. Vissa undantag har dock gjorts för att beakta EU:s pediatrika prövningsprogram, de senaste ändringarna av internationella databaser och det internationella harmoniseringsarbetet.

4. BESTÄMMELSER OM INLÄMNING OCH BEARBETNING AV UPPGIFTER SOM GÄLLER RESULTAT

Kravet i artikel 41.2 i förordning (EG) nr 1901/2006 uppfylls när sponsorn, mottagaren av beslutet om ett pediatrikt prövningsprogram eller innehavaren av försäljningsgodkännandet lämnar in uppgifter om resultaten till den EU-databas som avses i artikel 11.1 i direktiv 2001/20/EG (nedan kallad *EudraCT*). I och med att dessa uppgifter har lämnats in anses den sammanfattande prövningsrapport som ingår i beskedet till de behöriga nationella myndigheterna om den kliniska prövningens slut ha lämnats in i enlighet med punkt 4.3 i de detaljerade riktlinjerna CT-1. När uppgifterna om resultaten offentliggörs (se avsnitt 5), anses etikkommittén ha fått besked om den kliniska prövningens slut, i enlighet med punkt 4.2.1 i de detaljerade riktlinjerna CT-1.

4.1 Inlämning av uppgifter

Alla uppgifter om resultat ska lämnas in till *EudraCT* antingen direkt genom att uppgifterna förs in med hjälp av ett webbgränssnitt som Europeiska läkemedelsmyndigheten (nedan kallad *läkemedelsmyndigheten*) tillhandahåller, genom att en xml-fil laddas upp via webbgränssnittet eller genom en nätport. Uppgifterna förs in i en säker modul i *EudraCT*.

Uppgifterna bör tillhandahållas i enlighet med ett xml-schema som fastställs och offentliggörs av läkemedelsmyndigheten.

Uppgifterna ska lämnas av

— mottagaren av beslutet om ett pediatrikt prövningsprogram, om den kliniska prövningen ingår i ett pediatrikt prövningsprogram,

— innehavaren av försäljningsgodkännandet, om den kliniska prövningen omfattas av artiklarna 45 och 46 i förordning (EG) nr 1901/2006,

— den kliniska prövningens sponsor, för alla andra kliniska prövningar som avses i punkt 2.

Den som ansvarar för uppgiftsinlämningen får ett säkert användarkonto för att kunna ladda upp och redigera uppgifter i systemet. Denna person har endast tillgång till sina egna uppgifter. Uppgifterna förs in och underhålls i en säker del av systemet. Eventuell vidare bearbetning och offentliggörande av dessa uppgifter kontrolleras av läkemedelsmyndigheten.

Vissa av fälten för de protokollrelaterade uppgifterna kommer att användas för att beskriva bakgrunden till prövningen, vilket ska göra det lättare att presentera uppgifterna om resultaten. Motsvarande protokollrelaterade uppgifter kommer att laddas ned automatiskt från *EudraCT* till dessa fält om uppgifterna om resultaten lämnas via webbgränssnittet eller på en i förväg ifylld xml-fil. När uppgifterna om resultaten förs in kan uppgiftsfälten antingen uppdateras genom webbgränssnittet eller genom att en uppdaterad xml-fil med protokollrelaterade uppgifter laddas upp.

Vid andra uppgiftsfält än fritextfält finns vanligen ett fält för kommentarer. I kommentarfältet kan man lämna uppgifter som kompletterar innehållet i de fasta uppgiftsfälten. För de allra flesta kliniska prövningar borde strukturen på de insamlade uppgifterna vara ändamålsenlig, men om de nödvändiga uppgifterna inte kan lämnas via uppgiftsfälten kan kommentarfältet användas.

4.2 Bearbetning

I den säkra delen av systemet går det att göra en automatisk teknisk validering. Om oklarheter upptäcks i samband med valideringen kan uppgifterna inte föras in. Den som försöker föra in uppgifterna kommer i så fall att få en valideringsrapport med instruktioner om hur problemet ska lösas eller utredas.

Uppgifterna förs sedan in i *EudraCT*, och de uppgifter om kliniska prövningar som ska offentliggöras väljs ut med hjälp av tillämpliga regler och görs tillgängliga för allmänheten i EU:s register över kliniska prövningar i *Eudrapharm* (se punkt 5). De kommer att kopplas till de protokollrelaterade uppgifter som är tillgängliga i *EudraCT*.

Allmänheten har inte tillgång till den säkra modulen. De uppgifter om resultaten som förs in ersätter inte befintliga protokollrelaterade uppgifter som lagrats i *EudraCT*.

⁽⁹⁾ Se fotnot 7.

4.3 Frister

Uppgifterna om resultaten bör lämnas in inom de tidsfrister som anges i förordning (EG) nr 1901/2006 och de riktlinjer som avses i punkt 1, dvs. inom sex månader⁽¹⁰⁾ efter provningens slut om det rör sig om en pediatrik klinisk provning och inom ett år efter provningens slut i övriga fall⁽¹¹⁾.

Uppgifterna om resultaten bör helst lämnas in redan innan dessa frister går ut om de är tillgängliga. Detta är fallet exempelvis om resultaten redan har publicerats i vetenskapliga tidskrifter, eller om ett preliminärt slutdatum före provningens slut har fastställts.

Om den kliniska provningen avslutas i förtid bör det datumet betraktas som den kliniska provningens slut.

Endast en uppsättning uppgifter om resultaten kan lämnas för varje analys och provning som planerats. Om resultaten analyseras vid flera tillfällen bör var och en av dessa analyser lämnas in.

4.4 Språk

Uppgifterna om resultaten är huvudsakligen numeriska eller baseras på listor med standardvärden eller listor med terminologi.

I fritextfälten kommer att det att vara möjligt att skriva på fler än ett språk (bara det är något av EU:s officiella språk). I enlighet med WHO:s standard bör uppgifterna lämnas in på engelska för att det ska vara lättare att använda dem utanför EU. Dessutom kan uppgifterna lämnas in på något annat av de officiella EU-språken.

4.5 Uppdatering av uppgifter och uppföljande inlägg

Vissa protokollrelaterade uppgifter samt uppgifter om resultaten (t.ex. kontaktpunkter eller rekryteringssituationen) kommer att kunna uppdateras av den part som lämnar uppgifterna, och den uppdaterade informationen kommer att vara direkt tillgänglig för allmänheten förutsatt att inga problem uppstår vid de tekniska kontrollerna.

Varje version av de protokollrelaterade uppgifterna och uppgifterna om resultaten kommer att sparas. Nya versioner som lämnas in leder inte till att tidigare inlämnade versioner raderas, utan alla förändringar registreras.

4.6 Bestämmelser för resultat av tidigare avslutade kliniska provningar

4.6.1 Kliniska provningar som omfattas av direktiv 2001/20/EG

Om den kliniska provningen avslutades mindre än ett år innan den programmering som avses i punkt 6 slutförts, bör hela uppsättningen uppgifter om resultaten lämnas inom ett år efter det att programmeringen slutförts (se punkt 4.1).

Om den kliniska provningen avslutades minst ett år innan den programmering som avses i punkt 6 slutförts får uppgifterna om resultaten lämnas antingen som en hel uppsättning (se punkt 3) eller enligt metoden för kliniska provningar som omfattas av artikel 45 i förordning (EG) nr 1901/2006 (se nedan). Detta bör göras inom 24 månader från slutförandet av den programmering som avses i punkt 6.

4.6.2 Kliniska provningar som avses i förordning (EG) nr 1901/2006

För kliniska provningar som avses i artikel 45 i förordning (EG) nr 1901/2006 gäller andra rutiner för uppgiftsinlämningen. När det gäller dessa kliniska provningar kan de uppgifter om resultaten som är avsedda att offentliggöras lämnas till läkemedelsmyndigheten i form av en kopia av en artikel i en medicinsk tidskrift (med upphovsmannens tillstånd, som pdf-fil), i form av en sammanfattning i enlighet med bilaga I till vägledningen för ICH Topic E 3 (som pdf-fil) eller i form av något annat lämpligt dokument som innehåller samma uppgifter som sammanfattningen (som pdf-fil). Ett antal uppgiftsfält kommer att finnas i EudraCT för identifiering av den berörda kliniska provningen samt för att underlätta sökning och göra det möjligt att bifoga pdf-filer. Uppgifterna om resultaten bör lämnas in inom 24 månader från det att den programmering som avses i punkt 6 har slutförts.

Om den kliniska provningen ingår i ett godkänt pediatrik provningsprogram (artikel 41.1 i förordning (EG) nr 1901/2006) eller om det rör sig om en provning som sponsras av innehavaren av försäljningsgodkännandet och som avser användning i barnpopulationen av ett läkemedel som omfattas av ett försäljningsgodkännande (artikel 46 i förordning (EG) nr 1901/2006) och denna provning avslutades innan den programmering som avses i punkt 6 slutförts, bör hela uppsättningen uppgifter om resultaten lämnas in inom ett år efter det att programmeringen slutförts (se punkt 4.1).

4.7 Bristande efterlevnad av bestämmelserna samt felaktigheter

Medlemsstaterna bör kontrollera att uppgifter om resultaten av de kliniska provningar som de godkänt lämnas in till läkemedelsmyndigheten.

Om inga uppgifter om resultaten av pediatrika provningar har lämnats in nio månader efter provningens slut (se punkt 4.3) eller 15 månader för andra kliniska provningar kommer detta att noteras. Dessa uppgifter kommer att vara tillgängliga för allmänheten. Den kliniska provningens förväntade längd uppges vid ansökan om tillstånd för provningen. När den kliniska provningen har avslutats meddelas detta genom ett särskilt formulär som finns för detta ändamål.

De offentliggjorda uppgifterna ska vid behov korrigeras av den part som lämnat in uppgifterna, ibland på begäran av myndigheten.

⁽¹⁰⁾ Punkt 2.2.2. i riktlinje 2009/C28/01.

⁽¹¹⁾ Se punkt 4 i de detaljerade riktlinjerna CT-1 för närmare information om provningens slut.

Om det vid en granskning av att principerna för god klinisk sed har iakttagits visar sig att det finns vägande skäl att ifrågasätta uppgifternas riktighet och tillförlitlighet ska läkemedelsmyndigheten omedelbart underrättas.

Läkemedelsmyndigheten kommer att kunna

- ta bort uppgifterna så att allmänheten inte har tillgång till dem,
- påpeka att uppgifterna om resultaten eventuellt inte är giltiga eftersom principerna om god klinisk sed inte har iakttagits, eller
- lägga till en kommentar i de allmänt tillgängliga uppgifterna, om detta är nödvändigt för att korrigera uppgifterna eller följa kraven i lagstiftningen.

5. PRESENTATION AV UPPGIFTER OM RESULTAT FÖR ALLMÄNHETEN

De uppgifter som lämnats in om resultaten offentliggörs genom EU:s register över kliniska prövningar i Eudrapharm, i enlighet med riktlinjer som anges i punkt 1. Det är alltså endast uppgifter om resultaten av andra än pediatrika kliniska prövningar som inte offentliggörs.

Uppgifterna offentliggörs inom 15 arbetsdagar från det att en giltig uppsättning uppgifter har lämnats in.

Uppgifterna om resultaten av varje klinisk prövning kopplas till motsvarande protokollrelaterade uppgifter som redan lagras i systemet.

Om uppgifterna uppdateras vid en senare inlämning (se punkt 4.5) kommer allmänheten först att se den senaste versionen, om inget annat bestäms, men de kan också se tidigare versioner.

Uppgifterna kommer att kunna läsas direkt på webbplatsen, men kommer även att finnas i ett sådant format att de kan skrivas ut eller laddas ner.

Webbgränssnittet kommer att göra det enklare att söka och bläddra i samt läsa de offentliga uppgifterna om kliniska prövningar och resultaten av dem.

6. GENOMFÖRANDE

Denna vägledning börjar gälla så snart programmeringen av de relevanta databaserna har slutförts.

Läkemedelsmyndigheten kommer att meddela när detta har skett.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/04)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	17.9.2012
Varaktighet	17.9.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Sverige
Bestånd eller grupp av bestånd	SOL/3A/BCD.
Art	Tunga (<i>Solea solea</i>)
Område	IIIa; EU-vatten i delområdena 22–32
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS50TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/05)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	17.9.2012
Varaktighet	17.9.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Sverige
Bestånd eller grupp av bestånd	COD/03AN.
Art	Torsk (<i>Gadus morhua</i>)
Område	Skagerrak
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS49TQ44

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/06)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	17.8.2012
Varaktighet	17.8.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Estland
Bestånd eller grupp av bestånd	RED/N3M
Art	Kungsfiskar (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS51TQ44

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/07)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	10.9.2012
Varaktighet	10.9.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Lettland
Bestånd eller grupp av bestånd	RED/N3M
Art	Kungsfiskar (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS46TQ44

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/08)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	7.9.2012
Varaktighet	7.9.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Belgien
Bestånd eller grupp av bestånd	PLE/7FG
Art	Rödspätta (<i>pleuronectes platessa</i>)
Område	VII f och VII g
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS44TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/09)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	24 augusti 2012
Varaktighet	24.8.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	RED/N3M
Art	Kungsfiskar (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS47TQ44

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/10)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	11 september 2012
Varaktighet	11.9.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	ANE/9/3411
Art	Ansjovis (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Område	IX och X; EU-vatten i Cefac 34.1.1
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS48TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 302/11)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	17.9.2012
Varaktighet	17.9.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Litauen
Bestånd eller grupp av bestånd	RED/N3M
Art	Kungsfiskar (<i>Sebastes</i> spp.)
Område	NAFO 3M
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	FS52TQ44

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**BESLUT OM ATT AVSLUTA DET FORMELLA GRANSKNINGSFÖRFARANDET PÅ GRUND AV
ATT MEDLEMSSTATEN HAR ÅTERKALLAT SIN ANMÄLAN AV EN STÖDÅTGÄRD****Statligt stöd – Italien****(Artiklarna 107–109 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt)****Kommissionens tillkännagivande enligt artikel 108.2 i EUF-fördraget – återkallande av anmälan****Statligt stöd SA.28642 (C 17/10) (f.d. N 315/09) – Firmin Srl****(Text av betydelse för EES)****(2012/C 302/12)**

Kommissionen har beslutat att avsluta det formella granskningsförfarande enligt artikel 108.2 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt som inleddes den 20 juli 2010 ⁽¹⁾ avseende den ovan nämnda stödåtgärden, och har därvid fastställt att Italien återkallade sin anmälan av åtgärden den 27 juni 2012.

⁽¹⁾ EUT C 278, 15.10.2010, s. 28.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring 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 302/13)

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

"MONT D'OR"/"VACHERIN DU HAUT-DOUBS"

EG-nr: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

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 (hänvisningar till kontrollorganen)

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)

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. **Ändring(ar):**

3.1 *Behörig myndighet i medlemsstaten och ansökande grupp:*

Uppdatering av uppgifter

3.2 *Rubriken "Beskrivning av produkten":*

- Följande preciseringar ska läggas till: – "helfet komjolk. Ostmassan formas i obehandlat tillstånd och tillsätts löpe", och – "ask av granträ".
- Meningen "Osten väger, inklusive förpackning, mellan 480 g och 3,2 kg" ersätter "Osten väger, inklusive förpackning, antingen 480 g–1,3 kg, eller 2–3,2 kg". Hela viktutbudet från 480 g till 3,2 kg omfattar alla traditionella utformningar. Ursprungsbeteckningens smak ändras inte mellan 1,3 och 2 kg.
- Stycket där askarna beskrivs kompletteras i fråga om kantens tjocklek och höjd och lockets mått.
- "Mont d'Or" ska alltid förpackas i sin typiska ask. Askens egenskaper definieras därför för att undvika otraditionella förpackningar.
- Följande stycke ska läggas till: "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" förpackas som hel ost i en individuell ask av granträ med skyddsförpackning". När "Mont d'Or" ska säljas sveps den in i en plastfolie som reglerar ostens naturliga avdunstning på bästa sätt, med hänsyn till försäljningsförhållandena. Plastfolien bevarar därför produktens egenskaper bättre.

3.3 *Rubriken "Geografiskt område":*

Det geografiska området har inte ändrats, men två preciseringar läggs till:

- Hela tillverkningen (mjölkproduktion, ostframställning och mognadslagring) ska ske i det geografiska område som ligger på över 700 m höjd i de nämnda kommunerna.
- Eftersom osten läggs i askar av granträ under mognaden måste detta av tekniska skäl ske i det geografiska området.

3.4 *Rubriken "Bevis på ursprung":*

De begärda ändringarna beror på att kontrollsystemet för ursprungsbeteckningar har gjorts om. Aktörerna ska nämligen få behörighet som visar att de kan uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda. Ursprungsbeteckningarnas produktspecifikationer ska kontrolleras enligt en kontrollplan som tagits fram av ett kontrollorgan.

Under denna rubrik har det också lagts till flera bestämmelser om register och handlingar som garanterar att ostarna är spårbara.

3.5 *Rubriken "Framställningsmetod":*

Framställningsmetoden har preciserats närmare. Det gäller följande:

- Skötseln av betesmarkerna och särskilt den biologiska gödningen – syftet är att begränsa gödningens effekt för att bevara den naturliga floran.
- Tillåtet och förbjudet foder till mjölkarna samt kraftfoder och tilläggfoder – syftet är att bevara sambandet mellan korna och den naturliga miljön.
- Mjölknings, insamling och förvaring av mjölken: metoder har införts för att garantera att mjölken håller högsta kvalitet.
- Utrustning i ostfabrikerna. Det har skrivits en lista över den minimiutrustning som krävs för traditionell tillverkning.
- Hantering av barkbanden: förvaring och dopning av barkbanden omfattas av bestämmelser.

- Saltlake: saltlakens egenskaper definieras.
- Mognadslager: egenskaperna hos materialet i mognadslagret omfattas av bestämmelser.

Dessutom har följande ändringar gjorts.

Mj ö l k p r o d u k t i o n

- Koraser: Här ska följande läggas till: "(...) eller korsningar av dessa båda raser med godkänd härstamning." Syftet med ändringen är att få med de sällsynta fallen med korsningsdjur från de båda raserna som står med i ursprungsbeteckningen, eftersom korsningar förekommer inom djuruppfödning och raserna Montbéliarde och fransk Simmental härstammar dessutom från samma genetiska gren, nämligen rasen "Pie rouge de l'est".
- Mjölkkornas foder: Här ska följande läggas till: "Under särskilda omständigheter som beror på oförutsedda klimathändelser kan det nationella institutet för ursprungsbeteckningar (INAO) bevilja tillfälliga undantag för att utfodra hjorden." Syftet med bestämmelsen är att djuren ska kunna utfodras på rätt sätt i särskilda situationer.
- Foder för idisslare: Här ska följande läggas till: "Djuren får endast utfodras med vegetabiliskt foder och tillskottsfoder från icke genmodifierade produkter. Genmodifierade grödor får inte planteras på någon areal i ett jordbruksföretag som framställer mjölk som ska bearbetas till ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs". Detta förbud omfattar alla växtarter som kan komma att användas som foder till djur på jordbruksföretaget och alla grödsorter som skulle kunna kontaminera dem." Bestämmelsen syftar till att bevara den traditionella utfodringen.

O s t f r a m s t ä l l n i n g

- Orden "till och med" ska läggas till i följande mening: "Ostframställningen pågår under perioden 15 augusti till och med 15 mars." Denna precisering av tidsperioden har gjorts för att undvika tolkningar.
- Orden "oskadliga bakteriekulturer, jäst, mögelkulturer" ska ersättas med "utvalda kulturer av mjölk-syrabakterier och ytmögel". Denna formulering verkar bättre anpassad.
- Följande stycke ska läggas till: "Det är inte tillåtet att koncentrera mjölken genom att reducera vattenhalten före koaguleringen."
- Följande stycke ska läggas till: "Det är inte tillåtet att djupfrysa råvarorna, produkterna under tillverkningen eller ostmassan."

Det har dock påpekats att nya tekniker skulle kunna påverka ursprungsskyddade ostars egenskaper. En del av dessa gäller behandling och tillsatser, t.ex. mikrofiltrering, partiell koncentration av mjölken och mognadsenzym. Särskilt vissa enzymtillsatser förefaller oförenliga med bevarandet av de viktigaste egenskaperna hos produktion med skyddad ursprungsbeteckning. Det har därför blivit nödvändigt att i produktspecifikationerna under punkt 5 ange gängse praxis i fråga om behandlingar och tillsatser som används för mjölkråvaran och under ystningen för att undvika att nya metoder som inte omfattas av reglerna kommer att påverka ursprungsskyddade ostars egenskaper.

- Följande stycke ska läggas till: "Omslutningen med barkband (sanglage) ska ske omedelbart efter att ostarna har tagits ur formen. Saltning kan ske före eller efter omslutningen med barkband." En precisering har gjorts för hur omslutningen med barkband och saltning ska gå till för att bättre bevara de traditionella metoderna.

L a g r i n g

- Stycket "Osten ska lagras i minst 21 dagar efter tillverkningsdatum" ska ersättas med "Osten ska lagras i minst 21 dagar efter att löpet har tillsatts (...)." Denna precisering om lagringsperiodens längd syftar till att underlätta kontroll och förhindra felaktiga tolkningar.
- Följande stycke ska läggas till: "Innan osten läggs i sin ask, vilket inte kan ske förrän 12 dagar efter att löpet har tillsatts, måste osten vila på granplankor och vändas för hand och gnidas in med vatten som kan vara saltat." Denna precisering syftar till att de traditionella metoderna ska följas mer i detalj.

- Följande stycke ska läggas till: "En skyddsförpackning som omsluter osten och dess ask får sättas dit tidigast 19 dagar efter att löpet har tillsatts." Att sätta dit en skyddsförpackning måste göras vid den bästa tidpunkten och den har fastställts till tidigast 19 dagar mellan att löpet har tillsatts och osten förpackas.
- Följande stycke ska läggas till: "Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i modifierad atmosfär är inte tillåten." Det har blivit nödvändigt att i produktspecifikationerna ange gängse praxis i fråga om ostframställningen för att undvika att nya metoder som inte omfattas av reglerna kommer att påverka de särskilda egenskaperna hos "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs".

Försäljning

- Följande stycke "Försäljning för konsumtion sker mellan den 10 september och den 10 maj" ska ersättas med "Försäljning till konsumenten får endast ske mellan den 10 september och den 10 maj." Syftet med preciseringen är att skilja mellan när produkten är tillgänglig för distributören och den faktiska försäljningen till konsumenten.
- Följande stycke ska läggas till: "Under hela den tid osten saluförs är innehavaren av varan ansvarig för produktens kvalitet om det saknas skyddsförpackning." Återförsäljarna blir ansvariga om de tar bort de förpackningar som tillverkarna av de ursprungsbetecknade varorna har satt dit (till exempel för att "extralagra" ostarna, alltså lagra dem under okontrollerade förhållanden och ibland utanför det geografiska området, efter att de har lagrats kortast föreskrivna tid).
- Följande stycke ska läggas till: "Uppskärning och ompackning på försäljningsstället får ske om uppskärning och försäljning till konsument sker senast två arbetsdagar efter denna dag fram till affärens stängning, och om alla livsmedelshygieniska regler följs." Preciseringarna görs för att uppskärning ska tillåtas på försäljningsställena, men att den ska omfattas av regler för att minska riskerna att produkten försämras.

3.6 Rubriken "Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området":

Detta avsnitt har delats in i de tre delarna "specifika uppgifter om det geografiska området", "specifika uppgifter om produkten" och "orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper". De tillägg som har gjorts vid omskrivningen ändrar inte grundbetydelsen i avsnittet, utan tillför kompletterande förklaringar.

3.7 Rubriken "Hänvisningar till kontrollorgan":

Hänvisningarna till kontrollorganet "Institut national des appellations d'origine" har ersatts med "ett ackrediterat certifieringsorgan enligt standarden EN 45011".

3.8 Rubriken "Särskilda regler för märkning":

- Kravet på INAO:s logotyp har tagits bort i enlighet med nationell lagstiftning.
- EU:s symbol för ursprungsbeteckning "SUB" har blivit obligatorisk.
- Följande stycke "Övriga uppgifter som föreskrivs i den allmänna lagstiftningen ska finnas med på askens sarg" ska ersättas med "Övriga uppgifter som föreskrivs i den allmänna lagstiftningen ska finnas med på askens kant". Ordet "kant" är det som i själva verket används och inte "sarg".
- Följande ord ska läggas till i det andra stycket: "Uppgifterna ska vara läsbara när produkten säljs till konsument." Bestämmelsen syftar till att produkten ska vara spårbar och det ger en extra upplysning till konsumenten.

3.9 Rubriken "Nationella krav":

På grund av ändringar i den nationella lagstiftningen presenteras avsnittet "Nationella krav" i form av en tabell med de viktigaste kontrollpunkterna, deras referensvärden och bedömningsmetod.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT
RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006
”MONT D’OR”/”VACHERIN DU HAUT-DOUBS”
EG-nr: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006
SGB () SUB (X)

1. **Beteckning:**

”Mont d’Or”/”Vacherin du Haut-Doubs”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrike

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

3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.3. Ost

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

”Mont d’Or” eller ”Vacherin du Haut-Doubs” är en ost som endast tillverkas av helfet komjölk. Ostmassan formas i obehandlat tillstånd och tillsätts löpe. Mjölkens kommer endast från kor av raserna Montbéliarde eller fransk Simmental, eller korsningar av dessa båda raser med godkänd härstamning.

Det är en mjuk kittost, ej upphettad, lätt pressad, med krämig konsistens och med en form som en platt cylinder. Färgen är vit till elfenbensvit, osten är lätt saltad. Den tvättade, lätt mögelbevuxna skorpan är gul till ljusbrun.

Osten innehåller minst 45 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning. Vattenhalten i den fettfria ostsubstansen uppgår till högst 75 %.

”Mont d’Or” eller ”Vacherin du Haut-Doubs” omges av ett band av granbark och ligger i en ask av granträ. När osten ligger i sin ask är den skrynklig på ytan.

Osten väger, inklusive förpackning, mellan 480 g och 3,2 kg.

Askens mått ska vara följande:

- bottens diameter ska vara mellan 11 cm och 33 cm,
- hela askens höjd ska vara mellan 6 cm och 7 cm,
- botten och lock får inte vara tjockare än 7 mm,
- kanten runt ask och lock får inte vara tjockare än 2 mm,
- kanten runt locket får inte vara högre än 2,5 cm,
- lockets form och mått ska stämma överens med askens.

”Mont d’Or” eller ”Vacherin du Haut-Doubs” förpackas som hel ost i en individuell ask av granträ med skyddsförpackning. Den kan endast säljas till konsument mellan den 10 september och 10 maj. ”Mont d’Or” eller ”Vacherin du Haut-Doubs” får inte frysas.

3.3 Råvaror (endast för förädlade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Mjölkkornas basfoder utgörs av grovfoder från betesmarker på minst 700 m höjd i det geografiska området. Under betessäsongen ska betet utgöra minst hälften av dagsransonen, tillskott av grönfoder får endast ges som komplement. Under uppställningssäsongen utgörs basfodret av hö som skördats på marker i det geografiska området. Den yta gräsmark som faktiskt brukas på gården måste vara minst ett hektar per mjölkko.

Kraftfodergivan i mjölkkornas foder får vara högst 8 kg per mjölkande mjölkko och dag. Det innebär att omkring 70 % av dagsransonen består av grovfoder som kommer från det geografiska området.

Djuren får endast utfodras med vegetabiliskt foder och tillskottsfoder från icke genmodifierade produkter.

Ensilagefoder och andra jästa produkter, som t.ex. hermetiskt förpackat foder, är inte tillåtna på gården under någon del av året.

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

Mjolkproduktion, framställning och lagring av ostarna måste ske i det geografiska området.

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

Osten måste läggas i sin ask i det begränsade geografiska området, eftersom den absolut måste lagras i sin ask. Osten får inte skäras, förutom strax innan den ska säljas till konsumenten.

"Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" förpackas som hel ost i en individuell ask av granträ med skyddsförpackning.

3.7 Särskilda regler för märkning:

"Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" säljs med en individuell etikett med namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen i bokstäver som ska vara minst två tredjedelar så stora som de största bokstäverna på etiketten. "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs", den valfria uppgiften "Skyddad ursprungsbeteckning" (Appellation d'Origine Protégée), EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB), en tydlig uppgift om namnet på tillverkaren och andra uppgifter som krävs enligt lag på askens kant. Uppgifterna ska vara läsbara när produkten säljs till konsument.

Inga andra benämningar eller beteckningar får användas tillsammans med denna märkning eller reklam eller på fakturor eller handelsdokument, med undantag för särskilda varumärken och uppgiften "fabriqué dans le Haut-Doubs" (tillverkad i Haut-Doubs).

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Mjolkproduktion, framställning, förpackning i träaskarna och lagring av ostarna måste ske på minst 700 m höjd i det geografiska området, som omfattar följande kommuner i departementet Doubs: Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnetage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasné, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Le Mémont, Montbenoit, Montflovain, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour, Ville-du-Pont och kantonerna Morteau, Mouthé och Pontarlier.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" omfattar de övre högplatåerna i Jurabergen med en höjd på mellan 700 och 1 200 meter samt betesmarker på över 1 200 m höjd på den största bergskammen i Juramassivet.

Geologiskt sett bildades området under yngre juraperioden. Kritaperioden har också satt sina spår genom avlagringarna från äldre krita som finns i flera dalar i Haut-Doubs. Jorden från äldre krita är rik på järnoxid.

Landskapet utgörs av slutet på Juramassivets platåer och ett bergsområde som gränsar till Schweiz.

Området har mycket betesmarker och barrskogar, särskilt gran, som täcker ungefär halva ytan vardera.

Klimatet är strängt med mycket kalla vintrar och en lång snöperiod som ibland gör det svårt att ta sig fram.

Trots att det inte finns många officiella handlingar går det att datera ostens ursprung i regionen till 1100-talet.

Vid den här tiden avverkades skogen på högplatåerna i Jurabergen under ledning av de stora klostren i Saint-Claude och Montbenoit, vilket gjorde att boskapsuppfödningen och mjölkproduktionen kunde utvecklas. Under 1300-talet växte det därför fram särskilda ysterier (mejerier där det tillverkas ost).

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Osten "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" görs av helfet, opastöriserad komjolk.

Det är en mjuk kittost, ej upphettad, lätt pressad, med krämig konsistens, lätt saltad, färgen är vit till elfenbensvit, den tvättade lätt mögelbevuxna skorpan är gul till ljusbrun, osten omges av ett band av granbark direkt efter att den tagits ur formen och läggs i en ask av granträ. När osten ligger i sin ask fortsätter den att mogna och är skrynklig på ytan. Barkbandet och asken ingår i framställningsmetoderna för den skyddade ursprungsbeteckningen "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs". Det finns regler för askens mått.

Osten har en form som en platt cylinder och väger, inklusive förpackning, mellan 480 g och 3,2 kg

Den tillverkas mellan den 15 augusti och 15 mars och får endast säljas mellan den 10 september och 10 maj, som hel ost i en individuell ask av granträ.

Osten har tack vare sin förpackning och sin mycket krämiga konsistens redan från början ansetts som en festost.

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):

Osten "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" gör att man kan ta tillvara mjölken från slutet av säsongen. Höst och vinter är en period då korna, efter att de stallas upp efter betessäsongen, kommer in i den andra fasen av laktationen, mjölkproduktionen blir därför liten och mjölken extra fet.

Bönderna behövde ett sätt att ta vara på mjölken som var svår att frakta till mejeriet på vintern och de anpassade sig till situationen genom att tillverka en ost som var mindre än ostarna med pressad, upphettad ostmassa, och mjukare, lätta att lagra i sin ask och med sitt band av granbark.

Trots att gårdsproduktionen har flyttat in i mejerierna är "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs" fortfarande en säsongsbunden ost som slutar tillverkas på våren.

Mjölken ställdes att koagulera snabbt vid mjölkningstemperaturen (över 33 °C) och ystningsmetod tillsammans med den höga fetthalten gav en "mjuk" ostmassa. Hantverkskunskaperna i träslöjd ledde

till att man gjorde barkband, smidiga band av granbark från de granar som traditionellt fälldes på hösten. På så sätt fick man en "engångsform" som höll ihop ostmassan. Bandet bidrar till doften och smaken av trä hos "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs".

Den moderna framställningen har snabbat på ystningsmetoden (snabb koagulering) genom att koaguleringstemperaturen har höjts. Barkbandet fyller fortfarande sin uppgift att hålla ihop den mjuka, feta osten.

Efter framställningen gör mognaden vid relativt hög temperatur att osten blir krämig tack vare proteolysen (nedbrytningen av proteiner). Värmen gynnar utvecklingen av mjölkaromer och ett uns beska som förlänger smaken när osten äts upp. Osten tvättas regelbundet, vilket ger en "ren" och jämn skorpa genom att det bildas ytbakterier. Metoden kommer direkt ur det lokala hantverkskunnandet.

För att det ska gå att hantera en så mjuk ostmassa (nästan flytande) sker lagringen i en rullad ask av granträ. När osten läggs i asken trycks den ihop något och ytan blir därför skrynklig som bergen. Att osten blir skrynklig när den läggs i asken anser osttillverkarna än i dag vara ett tecken på att framställningen lyckats och att kvaliteten är god på "Mont d'Or" eller "Vacherin du Haut-Doubs". Väl i asken täcks ostens yta av ett tunt lager "mögelkultur". Asken ingår alltså i ostens lagring. Den tjänar också som transportförpackning och försäljningsförpackning. Den är märkt med produktens och tillverkarens namn.

Den omsorg som läggs ned på korna av raserna Montbéliarde och Simmental, som hushållningssällskapen fortfarande aktivt värnar om, vittnar om att djurens hygien och välbefinnande ligger till grund för mjölkproducenterna i regionen.

Fodret för korna, som endast är av rasen Montbéliarde eller fransk Simmental, eller korsningar av dessa båda raser, regleras strikt. Mjölkkornas basfoder utgörs av grovfoder från betesmarker i det geografiska området. Tillförsel av grovfoder utanför det geografiska området är tillåtet, men endast under särskilda omständigheter.

Människorna har bevarat mycket speciella hantverkskunskaper och traditioner för ostframställningen som ännu speglas i framställningsvillkoren: säsongproduktion, användning av träaskar och band av granbark.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf

Offentliggörande av en ansökan om ändring 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 302/14)

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 I ENLIGHET MED ARTIKEL 9

”MIEL DE LA ALCARRIA”

EG-nr: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

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

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 Beskrivning:

Beskrivning av fysikalisk-kemiska egenskaper och pollenegenskaper för honungen ”Miel de La Alcarria” förbättras genom att det införs matematiska symboler som anger gränsvärdena för varje egenskap.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Gränsvärdena för vissa fysikalisk-kemiska egenskaper och pollenegenskaper har ändrats utifrån den erfarenhet som inhämtats under 16 år, det vill säga sedan ursprungsbeteckningen "Miel de La Alcarria" inrättades, samt utifrån studier som gjorts av analyser av honung som skyddas av ursprungsbeteckningen "Miel de La Alcarria" i honungslaboratoriet vid Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Det har gjort att produkten kan definieras bättre.

3.2 Geografiskt område:

Beskrivningen av det geografiska området har setts över för att nödvändiga ändringar ska kunna göras utifrån att nya produktionsorter har erkänts eller uppkommit, efter att det konstaterats att vissa orter inte ingick i det skyddade området fast de omges av orter som själva ingår, och det utan motivering till varför de inte skulle ingå. De har därför tagits med i det nya geografiska området.

Det finns också bikupor i grannkommuner. På grund av detta och av slutsatserna i studien från Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha har nya kommuner lagts till för att uppmuntra biodling så mycket som möjligt i regionen, samtidigt som den fastställda kvaliteten på honungen "Miel de La Alcarria" ska bevaras och hänsyn tas till likheterna i florans variation.

3.3 Bevis på ursprung:

På grund av att kontrollstrukturen för produktspecifikationen har ändrats har texten i avsnittet "Kontroll och certifiering" ändrats. Ordet "kontrollorgan" har ersatts med orden "kontrollorgan som ansvarar för certifieringen" i aktuella stycken i specifikationen, och de villkor som gäller för förpackningsföretagen och produkten har ändrats.

3.4 Framställningsmetod:

Ändringen av kontrollstrukturen har också lett till att texten i denna punkt som handlar om produktionsmetoden för produkten har ersatts med en ny version. I den står villkoren för certifiering som "Miel de La Alcarria" ska uppfylla. Hädanefter ingår de metoder som nämns i den punkten om produktens samband med området i denna punkt. Metoderna har också uppdaterats, eftersom flera av dem inte längre är utmärkande endast för "Miel de La Alcarria", utan hälsovårds- och livsmedelsnormer.

3.5 Samband med området:

Under punkten "Jordmån och vegetation" och i det stycke som handlar om skogens flora ska förteckningen över kransblommiga växter kompletteras med mejram (*Thymus mastichina* L. var. *mastichina*), och i stycket om odlingsmark ska följande text läggas till: "Det finns också odlingar av aromatiska växter och kryddor, främst lavandin (*Lavandula hybrida* Rev)".

Som anges i punkten ovan står metoderna för närvarande i avsnittet om produktionsmetoden för produkten.

3.6 Kontrollorgan:

I enlighet med förordning (EG) nr 510/2006 krävs att kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de La Alcarria" ska vara certifieringsorganet GEACAM.S.A., organ som godkänts av den nationella ackrediteringsmyndigheten (ENAC) för jordbrukssektorn. Certifieringen ska göras enligt standarden UNE-EN 45011 "Allmänna krav för organ som driver produktcertifieringssystem".

3.7 Märkning:

Det finns förslag att skriva om texten för att definiera behållarna bättre.

3.8 Nationella krav:

Samband med EU:s bestämmelser och nationella bestämmelser.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT
RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006
”MIEL DE LA ALCARRIA”
EG-nr: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010
SGB () SUB (X)

1. Beteckning:

”Miel de La Alcarria”

2. Medlemsstat eller tredje land:

Spanien

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

Klass 1.4. Andra produkter av animaliskt ursprung (ägg, honung, mjölkprodukter utom smör, osv.)

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

Honungen ”Miel de La Alcarria” delas in i följande typer:

rosmarinhonung (*Rosmarinus officinalis* L.)

lavendelhonung (*Lavandula latifolia* Medicus)

blandhonung.

När honungen tappas ska den ha följande egenskaper:

A. Fysikaliska och kemiska egenskaper

Fukthalt	≤ 17,5 %
Hydroximetylfurfural	≤ 15,0 mg/kg
Fria fettsyror	≤ 35,0 meq/kg
Elektrisk konduktivitet	≤ 0,62 mS/cm
Färgmätning	$L^*_{10} \geq 55,0$; $-2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0$; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Pollenets egenskaper

Typ av ”Miel de La Alcarria”	Procentsats pollenkorn
Lavendelhonung	Lavendelpollen > 10 %
Rosmarinhonung	Rosmarinpollen ≥ 15 %
Blandhonung	Den totala procentsatsen pollenkorn av timjan (<i>Thymus t.</i>), kyndel (<i>Satureja</i> var.), rosmarin och lavendel är ≥ 5 %

Villkoren nedan måste också följas:

- Procentsatsen pollenkorn från ljungväxter (*Ericaceae*), med undantag för mjölon (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) är ≤ 1 %.
- Procentsatsen pollenkorn från ladanumcistros (*Cistus ladanifer* L.) är ≤ 3 %.

- Procentsatsen pollenkorn från lavendel (*Lavandula stoechas* L.) är ≤ 3 %.
- Procentsatsen pollenkorn från andra växter än prydnadsväxter som odlas inom produktionsområdet är ≤ 15 %, med undantag för odlingar av aromatiska växter.

C. Organoleptiska egenskaper

Honungen ska ha organoleptiska egenskaper som motsvarar de växter som den kommer från, särskilt i fråga om arom och smak.

Rosmarinhonung:

- Färg: vit till ljust bärnstensfärgad.
- Arom: lätt blommig. Svag till medelstark intensitet och varaktighet.
- Smak: mjuk med syrliga inslag. Svag till medelstark intensitet och varaktighet. Lätt eftersmak.

Lavendelhonung:

- Färg: ljust bärnstensfärgad till bärnstensfärgad.
- Arom: aromatisk med väldoftande inslag. Medelstark till stark intensitet och varaktighet.
- Smak: mjuk, varierande syrlighet. Medelstark till stark intensitet och varaktighet. Intensiv eftersmak.

Blandhonung:

- Färg: ljust bärnstensfärgad till bärnstensfärgad.
- Arom: mycket varierad. Fruktig, aromatisk, varm, nyanserad, animalisk, mer eller mindre blommig med friska, gröna inslag. Varierande intensitet och varaktighet.
- Smak: mjuk, varierande syrlighet. Varierande intensitet och varaktighet. I allmänhet frisk eftersmak.

3.3 Råvaror (endast för förädlade 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:

Produktion och beredning av "Miel de La Alcarria" måste äga rum i det begränsade geografiska området.

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

Tappningen ska ske i produktionsområdet eftersom honungens fysikaliska och kemiska egenskaper ändras vid fukt och halten hydroximetylfurfural ökar om produkten transporteras i lösvikt, om den utsätts för rörelse eller i väntan på att tappas på burk. För att honungen ska bevara sina karaktäristiska egenskaper bör den alltså tappas i produktionsområdet.

Behållarnas storlek regleras i gällande lagstiftning och får inte överstiga 1 kilo.

Behållaren ska tillslutas hermetiskt.

Behållaren ska vara av genomskinligt glas.

Behållarna får inte återanvändas.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Den honung som säljs under ursprungsbeteckningen "Miel de La Alcarria" som lever upp till kraven i produktspecifikationen ska kunna identifieras genom en numrerad kontrolletikett som tillhandahålls av kontrollorganet för ursprungsbeteckningen "Miel de La Alcarria". Den ska kontrolleras av kontrollorganet och ha en garantietikett och en försäljningsetikett där följande uppgifter måste ingå som ett minimum:

- Tydlig märkning med följande text: "Denominación de Origen Miel de La Alcarria" eller "Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria".
- Honungstyp utifrån botaniskt ursprung: rosmarin, lavendel eller blandhonung.

Alla tappade honungstyper som uppfyller kvalitetskontrollerna och villkoren i punkten "Beskrivning av produkten" förses med följande logotyp:



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Området där bikuporna ligger är mitt i Spanien och omfattar flera kommuner i jordbruksregionen La Alcarria, som består av provinserna Guadalajara och Cuenca.

Områdets sammanlagda yta är 10 354 km².

Tappningsområdet motsvarar produktionsområdet och består av kommunerna i provinserna Guadalajara och Cuenca som räknas upp nedan:

För provinsen Cuenca: Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (omfattar endast orten Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancacepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (omfattar Beteta och orten Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo-Albaráñez, Cuenca (omfattar endast orterna Cólliga, de Colliguilla Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascuña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (omfattar orterna Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla och Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (omfattar endast orterna Barbalimpia, Hortizuela och Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa och Vindel.

För provinsen Guadalajara: Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoquera, Almonacid

de Zorita, Alocén, Anguita (omfattar endast orten Padilla del Ducado), Aranzueque, Arbancón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baidés, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budía, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Cogolludo (omfattar Cogolludo och orterna Aleas, Beleña del Sorbe och Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (omfattar Guadalajara och orterna Iríepal, Taracena och Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Horteuzuela de Ocen (La), Huérmece del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrillera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negrodo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (omfattar endast orten La Buenafuente del Sistol), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoguera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (omfattar endast orterna La Loma och Ribarredonda), Romanones, Sacecorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotosodos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadrada, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegrudas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas och Zorita de los Canes.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Regionen La Alcarria är en högplatå på mellan 900 och 1 000 meters höjd som genomkorsas av små bäckar som har grävt ut dalar och fåror. På sluttningarna växer aromatiska växter och buskar.

Höjden över havet varierar mellan 700 och 800 meter. Genom den högst belägna dalen flyter Tajuña, ett vattendrag som delar regionen i två delar.

Jorden i La Alcarria är basisk, med mörk och gips.

Skogsfloran är rik på kransblommiga växter som rosmarin (*Rosmarinus officinalis*, L.), timjan (*Thymus* var.), lavendel (*Lavandula latifolia* Medicus), kyndel (*Satureja* var.), isop (*Hissopus officinalis*, L.), mejram (*Thymus mastichina* L. var. *mastichina*) och andra växter som mjölon (*Arctostaphylos uva-ursi*, L. Sprengel), ginst (*Genista scorpius*, L.) osv.

På odlingsmarken i regionen odlas jordbruksgrödor som spannmål och solrosor omväxlande. Det finns en mindre andel permanenta grödor, främst vin och oliver. Det finns också odlingar av aromatiska växter och kryddor, främst lavandin (*Lavandula hybrida* Rev). Vissa skogstyper finns i större omfattning och är viktiga för biodlingen. Det rör sig om skogar av bok, ek, tall och sävenbom.

Klimatet är tempererat, svalt medelhavsklimat. Medeltemperaturen ligger på 8 till 12 °C, med långa svala perioder då temperaturen varierar mellan 0° och 4 °C och varmare perioder med temperaturer på 18 till 22 °C.

Den produktionsmetod som biodlarna i det geografiska området har kommit överens om går ut på att kondenserings Temperaturen för självrinning och tappning inte får överstiga 45 °C, att pastörisering inte är tillåtet, att produkten inte ska värmas upp för mycket och att sandfilter, kiselgurfilter eller dylikt som tar bort pollen är förbjudet. Självrinningen ska ske genom tyngdkraften.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

A. Fysikaliska och kemiska egenskaper

Fukthalt	$\leq 17,5 \%$
Hydroximetylfurfural	$\leq 15,0 \text{ mg/kg}$
Fria fettsyror	$\leq 35,0 \text{ meq/kg}$
Elektrisk konduktivitet	$\leq 0,62 \text{ mS/cm}$
Färgmätning	$L^*_{10} \geq 55,0; -2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0; h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Pollenets egenskaper

Typ av "Miel de La Alcarria"	Procentsats pollenkorn
Lavendelhonung	Lavendelpollen $> 10 \%$
Rosmarinhonung	Rosmarinpollen $\geq 15 \%$
Blandhonung	Den totala procentsatsen pollenkorn av timjan (<i>Thymus t.</i>), kyndel (<i>Satureja var.</i>), rosmarin och lavendel är $\geq 5 \%$

Villkoren nedan måste också följas:

- Procentsatsen pollenkorn från ljungväxter (*Ericaceae*), med undantag för mjölon (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) är $\leq 1 \%$.
- Procentsatsen pollenkorn från ladanumcistros (*Cistus ladanifer* L.) är $\leq 3 \%$.
- Procentsatsen pollenkorn från lavendel (*Lavandula stoechas* L.) är $\leq 3 \%$.
- Procentsatsen pollenkorn från andra växter än prydnadsväxter som odlas inom produktionsområdet är $\leq 15 \%$, med undantag för odlingar av aromatiska växter.

C. Organoleptiska egenskaper

Honungen ska ha organoleptiska egenskaper som motsvarar de växter som den kommer från, särskilt i fråga om arom och 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):*

Den höga höjden i La Alcarria, mellan 900 och 1 000 meter, det tempererade svala medelhavsklimatet och den basiska jordmånen är faktorer som har gynnat en skogsflora rik på kransblommiga växter som rosmarin, timjan, lavendel, kyndel, isop, mejram och andra växter som mjölon och ginst. Dessa växter ger den karaktäristiska smaken till honungssorterna från La Alcarria, både blandhonung, rosmarinhonung och lavendelhonung, som särskiljer sig från andra honungssorter genom sin pollenhalt och fysikalisk-kemiska egenskaper (fukthalt, halt av hydroximetylfurfural, fria fettsyror, elektrisk konduktivitet och färgmätning).

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego_condiciones_miel_alcarria.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 302/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs 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

”PASTEL DE TENTÚGAL”

EG-nr: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

”Pastel de Tentúgal”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Portugal

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

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

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

Bakverk som uppfanns i ett kloster och vars tunna deg (0,06–0,15 mm) erhålls genom en blandning av vatten och mjöl. Den krämiga fyllningen består av en blandning av äggulor, ägg och sockerlösning. Det är format som ett rör, ett miniatyrrör, en croissant eller en mini-croissant och har följande fysikaliska, kemiska och sensoriska egenskaper.

Tabell 1

Presentation av genomsnittsvärdena för varje fysikalisk parameter för bakverkets olika former

	Tub	Giffel	Miniatyrtub	Minigiffel
Parametrar	Genomsnittsvärden			
Vikt (g)	70,0–90,0	80,0–110,0	30,0–60,0	40,0–60,0
Bredd (cm)	4,0–6,0	6,0–7,5	3,0–4,0	4,5–5,5
Längd (cm)	13,0–15,0	10,0–14,0	9,0–12,0	7,5–10,0
Höjd (cm)	2,5–4,0	3,0–6,0	1,5–2,5	3,0–4,0

Tabell 2

Genomsnittsvärden för de kemiska parametrarna, vilka uppmätts för ”Pastel de Tentúgal” i formerna ”tub” och ”giffel”

Pastel de Tentúgal		
Parametrar	Rör	Croissant
Vattenaktivitet (aw)	0,836–0,894	0,836–0,894
Fukthalt (%)	26,0–31,0	22,0–30,0
Proteiner (%)	9,2–10,5	9,5–12,5

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pastel de Tentúgal		
Parametrar	Rör	Croissant
Fetthalt (%)	7,7–13,0	10,5–23,0
Kolhydrater (%)	50,0–54,0	42,0–50,0
Total askhalt (%)	0,5	0,8–1,2
Energivärde (Kcal/100 g)	314,0–358,0	340–420

Tabell 3

Sensoriska egenskaper

	Tub eller miniatyrtub	Giffel eller minigiffel
Utvändigt utseende	Bakverk bestående av en nästan genomskinlig deg i tunna rektangulära ark. Det har en upphöjning i varje ände och färgen varierar mellan halmgul och mörkt gul. Ibland kan det ha pudrats med florsocker eller kristalliserat socker.	Bakverk bestående av en spröd och nästan genomskinlig veckad deg i ark, vars färg varierar mellan halmgul och mörkt gul. Om bakverket har formen av en croissant har ändarna mer eller mindre tydliga upphöjningar. Ibland kan det ha pudrats med florsocker eller kristallsocker och kanel.
Invändigt utseende	Degen är fylld med en gul till gulbrun (på grund av kanel) grymig och fast fyllning som inte rinner ut när man skär bakverket. Den är lätt att tugga och smälter i munnen.	Degen är fylld med en gul till gulbrun (på grund av kanel och rostade mandlar) grymig och fast fyllning som inte rinner ut när man skär bakverket. Den är lätt att tugga och smälter i munnen.
Textur	Bladig, både tunn och knaprig.	Bladig, både tunn och knaprig.
Konsistens	Krämig men fast.	Krämig men fast.
Smak	Söt med smak av ägg, socker och kanel.	Söt med smak av ägg, socker, rostad mandel och kanel.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Deg: vatten, vetemjöl av typen 45 eller 55 (med högre halt av proteinerna gliadin och glutenin) som gör att man får en viskoelastisk och sammanhängande deg.

Fyllning: äggulor (pastöriserade eller från färska ägg), ägg (pastöriserade eller färska), socker, margarin med 10 % smör, kanel och mandel.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Ett moment som kräver att konditorn är mycket skicklig. Trots att degen följer ett recept är förutsättningarna olika från dag till dag på grund av väderförhållandena eller mjölets stabilitetsgrad, något som de som bearbetar degen måste ta hänsyn till.

Tillredning av fyllningen

Det rör sig även här om ett moment där konditorn måste vara mycket skicklig för att kunna avgöra när fyllningen är "optimal".

Utformning av bakverket

När bakverket formas till en tub eller en giffel blir det tydligt att det krävs stor skicklighet och fingerfärdighet för att få likformiga produkter med tydliga upphöjningar och av lämplig storlek, utan att degen går sönder.

Efter den sista etapp som beskrivs ovan kan bakverken färdigställas (bakas) i mottagarens lokaler, utanför den plats där de framställs, eftersom denna etapp inte kräver någon kunskap som är avgörande för produkten.

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Märkningen måste innehålla följande obligatoriska uppgifter:

- "Pastel de Tentúgal — Indicação Geográfica Protegida" eller "Pastel de Tentúgal IGP" (efter EU-registreringen).
- EU-symbolen (efter EU-registreringen).
- Logotypen för "Pastel de Tentúgal":



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska produktionsområdet för "Pastel de Tentúgal" är begränsat till staden Tentúgal och avgränsas i öst av staden Lamasosa (Coimbras kommun), i norr av staden Portela, i väst av städerna Póvoa de Santa Cristina (Tentúgals församling) och Meãs (Montemor-o-Velhos kommun) och i söder av Vala Real-kanalen.

5. Samband med det geografiska området:

Sedan 1500-talet har kunskapen om hur man bakar "Pastel de Tentúgal" koncentrerats till staden i fråga. För att få en produkt med de specifika egenskaper som ligger bakom dess rykte ska alltså framställningen av degen, tillredningen av fyllningen och utformningen av bakverket ske i den stad som produkten har döpts efter.

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

"Pastel de Tentúgal" bakas endast i staden Tentúgal. Detta har både att göra med klimatets betydelse — i synnerhet de milda temperaturerna och den höga relativa fuktigheten — och med kopplingen mellan produktbeteckningen och den avgränsade regionen, ett faktum som direkt har att göra med att bakverket ursprungligen kommer från klostret Convento da Nossa Senhora da Natividade och uppfanns av de karmelitnunnor som levde där mellan 1565 och 1898.

Tentúgal ligger nära havet (Figueira da Foz) och floden Mondego passerar på bara några kilometers avstånd från staden. Detta skapar naturliga förhållanden med milda temperaturer och en hög relativ fuktighet, något som är avgörande för att man med så få ingredienser som vatten och mjöl lyckas få en spröd, knaprig och nästan genomskinlig deg.

Närheten till havet och floden har en utjämnande effekt på temperaturen och Tentúgal har därför milda temperaturer året om. Vintrarna blir aldrig riktigt kalla (månadsgenomsnitt under 2010 för Montemor-o-Velhos kommun: mellan 10 °C och 20 °C) och somrarna inte särskilt varma (högsta genomsnittstemperatur under 2010: 26 °C).

Den relativa fuktigheten i regionen i dalen Baixo Mondego, som omger Tentúgal, är i regel hög under hela året och har ett genomsnitt på 70 % (vår och sommar) och 87 % (höst och vinter). Somrarna är alltså aldrig särskilt torra.

Dessa klimatförhållanden underlättar även framställningen av degen (för låg fuktighet skapar problem vid sträckningen av degen, som då riskerar att snabbt gå sönder) och bearbetningen av denna (utan fuktighet är det omöjligt att bearbeta degen när bakverken ska formas).

Förutom klimatets betydelse bör man nämna att det är tack vare det faktum att detta bakverk såldes omkring Convento da Nossa Senhora da Natividade som "pastel de Tentúgal" goda rykte har nämnts i olika böcker, redan så tidigt som 1860. Det goda anseendet har sin grund i en kombination av naturliga faktorer och hantverk, vilken definitivt är avgörande för slutresultatet. Under hela 400 år har kvinnorna i Tentúgal lärt sig det bästa sättet för att framställa degen, fyllningen och forma bakverket. Detta har skapat ett unikt bakverk vars anseende har en direkt koppling till den region där det uppfanns.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

De specifika egenskaperna hos "Pastel de Tentúgal" kommer först och främst av den produktionsmetod som används för att få en spröd och tunn deg med en tjocklek på mellan 0,06 och 0,15 mm. Degen består endast av vatten och vetemjöl och bearbetas i flera steg där hantverket är mycket viktigt. Konditorn sträcker ut degen för hand för att få den önskade tjockleken. Denna framställningsmetod utförs nästan helt för hand, förutom när degen knådas i ett baktråg. Den utgår helt från det hantverk som utvecklats i staden Tentúgal till följd av de begränsningar som mjölets egenskaper och klimatförhållandena innebär.

Rent konkret så blandas först degen, som bara består av vatten och mjöl, i en knådmaskin för att få en jämn deg. Omedelbart därefter får degen vila på en platta i lämpligt material.

Degen placeras därefter på en träplatta som ligger direkt på golvet och som är täckt med vita dukar. Den dras sedan ut så långt som möjligt för att få en tunn och nästan genomskinlig textur. Detta är det känsligaste momentet i framställningen av degen eftersom man måste vara uppmärksam och ha stor erfarenhet för att inte riva sönder degen när den sträcks, något man fortsätter att göra till dess att man får den önskade tjockleken.

Degen torkas i rumstemperatur med fläktar eller en brännare för att skynda på torkningen under fuktigare dagar. När degen har nått den rekommenderade fuktgraden skärs den i rundlar och samlas upp för hand. Den placeras sedan på brickor i lämpliga material och täcks med en torr, vit duk. En fuktig duk läggs ovanpå för att förhindra att degen torkar. Degen har en textur som liknar kalkerpapper, men den är ännu tunnare än så.

Det krävs stor skicklighet vid bearbetningen av denna deg för att lyckas forma ett bakverk där de tunna arken håller fyllningen på plats.

Den tunna och nästan genomskinliga degen ger tillsammans med den äggbaserade krämen detta bakverk dess invändiga och utvändiga utseende och dess specifika konsistens, smak och textur, vilket gör det till en unik produkt.

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):

Förutom klimatets betydelse bör man framhålla sambandet mellan produktbeteckningen och det avgränsade geografiska område där produkten är berömd, vilket har en direkt koppling till detta bakverks ursprung, dvs. Convento da Nossa Senhora da Natividade och de karmelitnunnor som levde

där mellan 1565 och 1898. Det är i detta kloster som man i slutet av 1500-talet började utveckla det hantverk som skapat ett unikt bakverk, vilket bekräftas av flera berättelser i olika böcker.

Redan i boken "Velharias de Coimbra" från 1860 skriver Augusto Fonseca om en försäljerska vid namn Rosa som säljer de mycket uppskattade "pastéis de Tentúgal" under "Arco do Bispo" (Coimbra). Den portugisiska poeten António Nobre studerade i Coimbra mellan 1888 och 1890 och berättar i sin dikt "Carta à Manuel" om hur han återvände till Tentúgal varje månad för att besöka en vacker nunna och köpa detta bakverk. Under 1891 nämns i boken "Conimbricense" de "berömda" "pastéis de Tentúgal" som bakas i klostret, vilka man måste smaka minst en gång i livet. I en annan bok från 1884 hänvisas det till de "underbara" "pastéis de Tentúgal". De äldsta hänvisningarna bekräftar att bakverket uppfanns i klostret och man kan konstatera att produkten sedan lång tid tillbaka har ett extremt gott rykte. Bakverket beskrivs i mycket positiva termer och visar att "pastéis de Tentúgal" var mycket berömda redan under 1800-talet.

I boken "O Doceiro Moderno" berättar J. M. Sousa Monteiro (slutet av 1800-talet) att "dessa bakverk bakades efter ett särskilt lokalt recept (...) men de beskrev ändå för oss hur man gör den bladiga degen, vilket är det svåraste momentet". I "Tratado Completo de Cozinha e de Copa" av Carlos Bento da Maia, vars förstautgåvan dateras till 1904, nämns receptet på bakverken från Tentúgal, där författaren förklarar att degen måste dras ut till dess att den "är lika tunn och genomskinlig som silkespapper". Vad gäller framställningen av degen förklarar denna författare 1904 återigen att "av beskrivningen av metoden att döma kan oerfarna händer inte göra detta på rätt sätt (...)".

Senare bekräftar Maria de Oliveira Belo i sin bok "Culinária Portuguesa" från 1936 att bakverken från Tentúgal är mycket svåra att baka eftersom framställningen av degen är så komplicerad, och att endast erfarna konditorer kan lyckas med detta.

Dessa tre utdrag ur olika kokböcker styrker vårt argument, dvs. att den specifika framställningsmetoden kräver ett mycket specifikt hantverk som kvinnorna i Tentúgal först får efter mycket övning och stor erfarenhet.

Kombinationen av naturliga faktorer och kunskap bidrar på ett avgörande sätt till framställningen av detta unika bakverk. Således har temperaturen och fuktigheten, som fungerar som aktiva och naturliga begränsningar för produktionen av "Pastel de Tentúgal", kompletterat den kunskap som uppstod i detta kloster och som man samlat på sig under 400 år. Detta har gett bakverket den form som det har i dag, och konditorerna har blivit allt skickligare och även korrigerat de faktorer som inte är gynnsamma av naturen. Av materiella och kulturella anledningar har traditionella produkter en särskild koppling till den plats som de kommer från. Dessa samband syns inte, men är mycket tydliga på den plats där de tillverkas.

Det bör påpekas att hantverket kring "Pastel de Tentúgal" aldrig har utövats utanför staden Tentúgal.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

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