

Europeiska unionens officiella tidning

C 322



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

24 oktober 2012

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 322/01	Eurons växelkurs	1
---------------	------------------------	---

V Yttranden

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2012/C 322/02	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6700 – Talisman/Sinopec/IV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	2
2012/C 322/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6711 – Advent/Douglas Holding) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	3

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 322/04	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	4
2012/C 322/05	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	9
2012/C 322/06	Offentliggörande av en ansökan om avregistrering i enlighet med artikel 12.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	13



IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

23 oktober 2012

(2012/C 322/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3005	AUD	australisk dollar	1,2662
JPY	japansk yen	103,84	CAD	kanadensisk dollar	1,2961
DKK	dansk krona	7,4586	HKD	Hongkongdollar	10,0791
GBP	pund sterling	0,81365	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6002
SEK	svensk krona	8,6174	SGD	singaporiensk dollar	1,5929
CHF	schweizisk franc	1,2098	KRW	sydkoreansk won	1 434,96
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	11,3724
NOK	norsk krona	7,4170	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,1308
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5630
CZK	tjeckisk koruna	24,908	IDR	indonesisk rupiah	12 505,13
HUF	ungersk forint	281,77	MYR	malaysisk ringgit	3,9754
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	53,792
LVL	lettisk lats	0,6963	RUB	rysk rubel	40,6150
PLN	polsk zloty	4,1342	THB	thailändsk baht	39,990
RON	rumänsk leu	4,5785	BRL	brasiliansk real	2,6373
TRY	turkisk lira	2,3437	MXN	mexikansk peso	16,8471
			INR	indisk rupie	69,9210

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6700 – Talisman/Sinopec/JV)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 322/02)

1. Kommissionen mottog den 16 oktober 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företagen Talisman Energy Inc. (nedan kallat *Talisman*, Kanada) och China Petrochemical Corporation (nedan kallat *Sinopec*, Kina) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över företaget Talisman Energy (UK) Limited (nedan kallat *JV*, Förenade kungariket) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Talisman: Prospektering, utveckling, produktion och försäljning av råolja, naturgas och flytande gas,
- Sinopec: Prospektering och utveckling av resurser, lagring och transport av olja och gas, raffinering och petrokemisk produktion samt försäljning av raffinerade produkter,
- JV: Prospektering och produktion av petroleum i Förenade kungarikets del av Nordsjön.

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

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

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6700 – Talisman/Sinopec/JV, till

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

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

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

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende COMP/M.6711 – Advent/Douglas Holding)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 322/03)

1. Kommissionen mottog den 16 oktober 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget AI Beauty & Cy S.C.A. (Luxemburg), som ingår i koncernen Advent International Corporation (nedan kallad *Advent*, USA), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över Douglas Holding AG (nedan kallat *Douglas*, Tyskland) genom ett offentligt bud tillkännagivet den 15 oktober 2012.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Advent: en riskkapitalfond med aktieinnehav i ett antal sektorer, bland annat industri, detaljhandel, medier, kommunikation, informationsteknik, internet, hälso- och sjukvård och läkemedel,
 - Douglas: detaljhandel, framför allt inom sektorerna i) parfym, kosmetika, deodoranter m.m. (Douglas), ii) böcker (Thalia), iii) klockor och smycken (Christ), iv) mode (Appelrath-Cüpper) och v) konfektyr (Hussel).
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning⁽²⁾.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6711 – Advent/Douglas Holding, till

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

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

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

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 av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 322/04)

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

"CASATELLA TREVIGIANA"

EG-nr: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

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

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:*

Det finns ett förslag på att minska storleken i den gällande specifikationen. För närvarande är minimivikten för den lilla storleken 250 g. Förslaget går ut på att fastställa minimivikten på den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) "Casatella Trevigiana" lilla storleken till 200 g, och samtidigt ändra den befintliga diametervariationen på 8–12 cm till 5–12 cm.

Variationen på höjden (4–6 cm) är oförändrad.

Den föreslagna ändringen är nödvändig, eftersom detta format klassificeras av marknaden som "individuell portion" och är tänkt för att passa små familjer och ensamstående. Den skulle göra att tillverkarna kunde öka sin konsumentmålgrupp och därmed förbättra försäljningsläget för "Casatella Trevigiana" SUB hos distributionskedjorna, och därmed produktens spridning regionalt, nationellt och internationellt.

3.2 *Framställningsmetod:*

Det föreslås att burlina och korsningar med denna ras ska läggas till i förteckningen över godkända raser. Den utelämnades av misstag i den förra, godkända specifikationen. Burlina är en koras från Venetien och finns i de flesta ladugårdar sedan urminnes tider. Fram till 1930-talet var denna inhemska ras med omkring 15 000 djur den vanligaste mjölkrasen i besättningarna. Mjölken från rasen användes för att tillverka de typiska ostarna. Antalet djur har sedan minskat kraftigt. Sedan 1985 har dock rasen börjat öka igen, tack vare att det har inrättats ett register över inhemska koraser och lantraser med begränsad spridning. Flera projekt har också lanserats för att förbättra kvaliteten på mjölken. Rasen ger en mjölk som passar utmärkt för att tillverka "Casatella Trevigiana" SUB.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"CASATELLA TREVIGIANA"

EG-nr: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning:**

"Casatella Trevigiana"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

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

3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.3. Ost

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

Mjuk ost som framställs genom ystning av helfet komjolk från raserna frisisk, rödbrokig, brun och burlina samt korsningar av dessa. När osten är färdig att konsumeras har den följande organoleptiska egenskaper (smak, doft, konsistens): mjuk, glänsande, lite krämig, smälter i munnen, mjölkvit till gräddvit färg. Osten får ha små hål. Ostens konsistens gör att "Casatella Trevigiana" SUB inte får klassas bland "bredbara" eller mycket krämiga ostar.

Ingen eller nästan ingen skorpa, formen mestadels cylindrisk.

Lätt, frisk mjölkdoft.

Mjuk, karaktäristisk mjölksmak med lätt syrliga inslag.

Kemiska egenskaper:

Vattenhalt: 53–60 %

Fetthalt: 18–25 %, brutto

Proteiner: > 12 %, brutto

Fysiska egenskaper:

Form: cylindrisk

Vikt

Stor storlek: mellan 1,8 och 2,2 kg

Liten storlek: mellan 0,20 och 0,70 kg

Diameter

Stor storlek: mellan 18 och 22 cm

Liten storlek: mellan 5 och 12 cm

Höjd

Stor storlek: mellan 5 och 8 cm

Liten storlek: mellan 4 och 6 cm

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Den mjölk som används vid tillverkningen av "Casatella Trevigiana" SUB ska produceras i ladugårdar i det geografiska området som utgörs av provinsen Treviso.

När ystningen påbörjas ska mjölken ha en fetthalt på minst 3,2 %. Mjölken får inte innehålla konserveringsmedel, råmjölk eller mjölk från sjuka kor får inte användas. När mjölken förvaras på gården ska den hållas kyld. Ystningen ska under alla omständigheter påbörjas inom högst 48 timmar efter mjölkningen.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Kor vars mjölk ska användas för att framställa "Casatella Trevigiana" SUB ska utfodras på följande sätt:

- Fodret ska till minst 90 % komma från det geografiska område som definieras i punkt 4.3.
- Till mjölkande kor ska dagsransonen torrfoder bestå av minst 60 % grovfoder.
- Det är förbjudet att använda följande slags foder som inte är typiska för produktionsområdet: foderbeta, frukter och rester från bearbetning av citrusfrukter och oliver, esparsett och tuppklöver (sulla), hela grönsaker eller rester från bearbetning av kronärtskocka, blomkål, rova och tomat.

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

Hela tillverkningsprocessen (uppfödning och mjölkproduktion, koagulering, bearbetning av koagulatet, pressning, avrinning, saltning och lagring) ska ske i det område som anges i punkt 4.

Bearbetningsfaserna av mjölken är följande: boskapsuppfödning, mjölkproduktion, bearbetning, lagring.

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

"Casatella Trevigiana" SUB ska förpackas för att säljas för konsumtion. Med tanke på att denna mjuka ost har så kort hållbarhet och är så ömtålig skulle långa transporter utan förpackning kunna skada produktens organoleptiska, kemiska och fysiska egenskaper, och därmed ändra lagringstid och lagringsätt.

För att garantera att produktens karaktäristiska egenskaper bevaras krävs det att tiden mellan tillverkning och förpackning är så kort som möjligt. Förpackningen ska därför ske i produktionsområdet för att garantera produktens typiska karaktär, spårbarhet och kontroll, och bevara de kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaperna hos "Casatella Trevigiana" SUB.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Osten "Casatella Trevigiana" SUB känns igen på det märke som återges nedan.



Uppgiften "Denominazione d'Origine Protetta" kan ersättas av förkortningen "DOP".

Proportionerna mellan märkets övre och nedre kant är fasta och anges i den bild som återges nedan. Märket ska fästas på ostens ytterförpackning.

Ytterförpackningen får inte innehålla något positivt omdöme eller något annat som kan vilseleda konsumenten.

Märkets storlek ska anpassas till förpackningens storlek enligt följande regel: den totala bredden på beteckningen "Casatella" får inte vara mindre än 80 % av förpackningens diameter.

På grund av ostens natur får inga uppgifter av något slag finnas direkt på osten.

Det är obligatoriskt att använda en förpackning med det märke och den uppgift som anges ovan.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Hela provinsen Treviso.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Egenskaperna hos "Casatella Trevigiana" SUB har ett nära samband med dess lokala, gårdsproducerade, lantliga ursprung samt den hantverksmässiga utvecklingen av ystningsmetoden och de inhemska bakteriestammar som valts ut på produktionsorten. Kvaliteten och särdragen hos osten "Casatella Trevigiana" SUB beror närmare bestämt direkt på egenskaperna hos mjölkens lokala bakterieflora och på de temperaturer och framställningsperioder som avgör vilka arter och bakteriestammar som utvecklas samt i vilken koncentration.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Casatella Trevigiana" är en ost som är mjuk, glänsande, lite krämig, smälter i munnen, och med mjölkvit till gräddvit färg. Osten får ha små hål.

Den har ingen eller nästan ingen skorpa, formen är mestadels cylindrisk. Doften är en lätt, frisk mjölkdoft, smaken är en mjuk, karaktäristisk mjölksmak med lätt syrliga inslag.

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):*

I färska studier bekräftas det att bakteriefloran som valts ut under årens lopp i det specifika området består av olika termofila streptokockstammar vilkas egenskaper och nedbrytning är grundläggande inte bara för syrningen, utan även för att de bidrar till de sensoriska egenskaperna, som den karaktäristiska, lätt syrliga smak som den mogna osten har.

Det finns också termofila laktobaciller, fast i mindre mängd, med kraftig proteolytisk aktivitet som gör att kaseinet bryts ned och det bildas ämnen, eller förstadier till sådana, som påverkar ostens konsistens, mognad och smak. Dessa förhållanden är helt specifika och omöjliga att återskapa i produktionsmiljöer utanför det berörda området.

Den speciella ystningsmetod som tillverkarna använder och som kännetecknas av koagulering vid låg temperatur, har utvecklats på traditionellt vis för att ta tillvara och öka förekomsten av streptokocker och termofila laktobaciller.

Det är denna metod som framhäver de utmärkande sensoriska och organoleptiska egenskaperna hos "Casatella Trevigiana" SUB.

Det är den gamla traditionen med hemystning som ligger bakom denna ost som är typisk för Treviso-regionen. Framställningsmetoden har överförts muntligen och bygger på mycket enkla ystningsmetoder. Ursprunget går för övrigt tillbaka till just ystningstraditioner från Treviso, som klassificeras som "ur-gamla" sedan 1962.

Många skriftliga källor vittnar om att osten "Casatella" har sitt ursprung i Treviso.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

Denna förvaltning har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Casatella Trevigiana" i *Italiens officiella tidning* nr 157, 8 juli 2011.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på

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

eller

direkt från startsidan på jordbruks-, livsmedels- och skogsbruksministeriets hemsida (<http://www.politicheagricole.it>): klicka på "Prodotti di Qualità" (till vänster på sidan) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

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

(2012/C 322/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar mot ändringsansökan 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**”ACEITE DE NAVARRA”****EG-nr: ES-PDO-0005-0695-29.04.2008****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Aceite de Navarra”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

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 punkt 1 är tillämplig:

Extra jungfruolivolja framställd av oliver av följande sorter: Arróniz, Empeltre och Arbequina. Den viktigaste sorten är den inhemska sorten Arróniz, och den ingår med mer än 10 %. Det kan både förekomma blandning av olika oljor och blandning av olika oliver.

Oljan pressas enbart genom mekaniska eller andra fysiska processer som inte förändrar oljan utan bevarar smaken, doften och egenskaperna hos den frukt som oljan erhålls från.

Oljorna har följande fysikalisk-kemiska egenskaper:

- Surhetsgrad: högst 0,3°
- Peroxidvärde: högst 15 mekv O₂.
- Absorption av ultraviolett strålning (K₂₇₀): högst 0,15.
- Absorption av ultraviolett strålning (K₂₃₂): högst 2.
- Sammansättning av fettsyror: minst 72 % oljesyra.

Från organoleptisk synpunkt är ”Aceite de Navarra” en måttligt till mycket fruktig olja med gröna inslag, en säregen bitterhet och kärvhet och en mycket balanserad, låg till måttlig intensitet. Oljan är dock inte söt och uppfyller följande parametrar:

- Medianvärde för fruktighet (Mf): minst 4,5.
- Medianvärde för defekter (Md): 0.
- Medianvärde för bitterhet: högre än 1,5 och lägre än 4,0.
- Medianvärde för kärvhet: högre än 2,0 och lägre än 4,0.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 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:

Odling, produktion och pressning av "Aceite de Navarra", får endast äga rum i det avgränsade produktionsområdet enligt punkt 4.

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det berörda området omfattar 135 kommuner som anges i alfabetisk ordning nedan.

Kommuner:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mérida, Mendavia, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentin, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orisoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartaguda, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa och området Bardenas Reales.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Klimatet i det angivna geografiska området bestäms främst av tre faktorer:

— Det faktum att området från väst till öst omges av bergskedjorna Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Aláiz, Izco och Leyre, vilka utgör ett naturligt skydd mot de fuktiga vindarna från Kantabriska sjön.

— Påverkan av den kraftiga nordostvinden, som på spanska kallas för "Cierzo".

— Latituden: mellan parallellerna 41° 54' och 42° 49' N.

Området ligger nästan uteslutande i dalen vid floden Ebro på mindre än 600 m höjd. I norr avgränsas det av ovan nämnda barriär mot fuktiga vindar som, tillsammans med cierzovinden, gör att området präglas av små regnmängder (den största delen av området får upp till 400 mm per år), mycket solljus (2 500 soltimmar per år), ett genomsnitt på över 120 molnfria dagar per år och stora temperaturskillnader mellan sommar och vinter samt mellan natt och dag (skillnaderna är som störst under hösten och kan då motsvara 18 °C).

Vintrarna är kallare och somrarna är varmare främst på grund av cierzovinden.

Området har 190 frostfria dagar per år, och den första höstfrost inträffar under andra hälften av oktober.

Jordmänen är vanligtvis medeldjup till djup och halvtorr ("ustic") till torr ("aridic"). Den utgörs främst av mörk, lera, krita och kalksten. Jorden är brun samt kalk- och kolsyrehaltig, både naturligt och eftersom de låga regnmängderna inte bidrar till urkalkning.

Historiska och mänskliga faktorer

I Navarra har olivträden utgjort en del av landskapet sedan romartiden. Oljan från olivträden har fungerat som en motor för kultur och tradition och har under alla tider utgjort ett av baslivsmedlen i området.

Odlingen av oliver i Navarra nådde sin kulmen under den första tredjedelen av 1900-talet. Då fanns det över 60 olivoljepressar, vilket gjorde det möjligt att framställa olivolja av en sådan kvalitet att man fick en rad utmärkelser, däribland för en olja från Cascante vid världsutställningen i Sevilla 1929.

Olivodlingsarealen var som störst år 1967 och utgjorde då 8 682 hektar. År 1995 hade denna minskat till 2 297 hektar.

Sedan dess har olivodlingen upplevt ett uppsving, som är kopplat till framstegen när det gäller utvinningsprocesserna, moderniseringen och koncentrationen av pressarna samt den kraftigt ökade presskapaciteten.

Den nuvarande kapaciteten i olivoljepressarna i Navarra är större än den högsta produktionspotentialen, vilket innebär att oliverna nu och i framtiden kan pressas vid lämpligaste tidpunkt.

Skiftesstrukturen i Navarras jordbruksområde har alltid präglats av småskalighet. Detta är fortfarande ett typiskt drag när det gäller odlingen av permanenta grödor, särskilt olivträd. Marken är indelad i många delar: De nuvarande 5 344 hektaren är indelade i mer än 19 500 skiften som ägs av mer än 8 000 olivodlare (uppgifter för 2010 från departementet för landsbygdsutveckling och miljö i Navarra).

Odlingen av oliver i detta område har alltid präglats av ett i högsta grad socialt produktions sätt, där arbetskraften inom familjen utnyttjas för olika odlingsrelaterade uppgifter, särskilt under skördetiden.

En stor del av den olja som framställs i området, konsumeras fortfarande av producenterna själva, inklusive den olja som framställs i presskvarnar ("almazaras") som inte ägs av kooperativ.

Sedan urminnes tider har de tre sorterna Arróniz, Empeltre och Arbequina förekommit samtidigt och varit olika vanliga i olika områden. I en odling med en av de tre sorterna, och särskilt i gamla odlingar, finns det ofta olivträd (hanträd) av en annan sort, då detta ansetts främja pollineringen.

5.2 Produktens särskilda egenskaper:

Den unika karaktären hos "Aceite de Navarra" är avhängig den inhemska olivsorten Arróniz som ingår med mer än 10 % i blandningar med sorterna Empeltre och Arbequina och som ger "Aceite de Navarra" dess särskilda egenskaper enligt följande:

- Mycket balanserade oljor med en utmärkande bitterhet och kärvhet, låg till måttlig intensitet, men utan sötma (låg till måttlig bitterhet, kring värden på 1,5 till 4,0 och låg till måttlig kärvhet, kring värden på 2,0 till 4,0).
- Oljor med en måttlig till intensiv fruktighet, med värden på över 4,5 och med gröna inslag.
- Oljor med en hög procentuell andel oljesyra (över 72 %).

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 särskilda egenskaperna för "Aceite de Navarra" enligt avsnitten 3.2 och 5.2 i detta dokument styrs främst av användningen av den inhemska sorten Arróniz vid framställningen av oljan.

Det enda område där sorten Arróniz växer naturligt är det geografiska område som anges i avsnitt 4. Denna sort är helt anpassad efter klimatet i området eftersom den har en mycket hög motståndskraft mot torka och vinterkyla (se "Variedades de olivo en España", ung. Olivsorter i Spanien, ministeriet för miljö-, landsbygds- och havsfrågor, 2005).

Användningen av sorten Arróniz, ensam eller i en blandning med sorterna Empeltre och Arbequina, ger oljorna bittra, kärva och mycket balanserade egenskaper och innebär att "Aceite de Navarra" inte är söt.

Samtidigt är användningen av sorten Arróniz, mognadsgraden när oliverna plockas, latituden och klimatförhållandena i området faktorer som påverkar fettsyresammansättningen i "Aceite de Navarra" och ger en hög oljesyrening, på över 72 %.

Den tidiga skörden av oliverna, som sker vid en relativt grön mognadsgrad för att undvika tidig frost, och markförutsättningarna (kalkmark, torrt och soligt klimat på grund av det skydd som bergen ger och cierzovinden) ger oljan dess ovanliga organoleptiska egenskaper, som kännetecknas av en genomsnittlig fruktighet på över 4,5, med gröna inslag.

Att skörda oliverna vid lämplig mognadsgrad – dvs. när de är relativt gröna (mindre än 4 på en skala från 1 till 10) – vilket direkt påverkar de särskilda organoleptiska egenskaperna hos "Aceite de Navarra", är möjligt tack vare de särskilda naturförutsättningarna i området:

- De stora temperaturskillnaderna dag- och nattetid under mognadsperioden vilka möjliggör ett grad- och periodvist mognande av de tre sorterna.
- De särskilda mänskliga faktorerna i området:
- Uppdelningen av arealer i små företag (mycket småskaligt) och tillgängligheten av arbetskraft inom familjen.
- Oljepressarnas överkapacitet, som gör att oliverna kan pressas vid lämpligaste tidpunkt.

Alla dessa faktorer har lett till att det nu finns en olja med särskilda egenskaper när det gäller såväl den kemiska sammansättningen som de organoleptiska egenskaperna.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationerna:

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

http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/marcas_calidad_diferenciada/pliego-condiciones/120328_Pliego_Condiciones_DOP_Aceite_Navarra.pdf

Offentliggörande av en ansökan om avregistrering i enlighet med artikel 12.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 322/06)

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

ANSÖKAN OM AVREGISTRERING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM AVREGISTRERING ENLIGT ARTIKEL 12.2

"WERNESGRÜNER BIER"

EG-nr: DE-PGI-0117-1174-17.10.2011

SGB (X) SUB ()

1. Registrerad beteckning för vilken avregistrering begärs:

"Wernesgrüner Bier"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

3. Produkttyp:

Klass 2.1. Öl

4. Person eller organ som ansöker om avregistrering:

Namn: Wernesgrüner Brauerei GmbH
Adress: Wernesgrün/Bergstraße 4
08237 Steinberg
DEUTSCHLAND

Slag av legitimt intresse för ansökan:

Den sökande har övertagit rättigheterna från den som ursprungligen anmälde och sedan brukade den skyddade geografiska beteckningen.

5. Skäl för avregistrering:

Den sökande är uppenbarligen den enda brukaren av den skyddade geografiska beteckningen. Vederbörande är inte intresserad av att fortsätta använda "Wernesgrüner Bier" som skyddad beteckning och vill därför inte längre bära kontrollkostnaderna.

Det finns inga kända producenter med intresse av att använda den skyddade beteckningen.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

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>

