

Europeiska unionens officiella tidning

C 77



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjätte årgången

15 mars 2013

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2013/C 77/01	Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF – Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar ⁽¹⁾	1
2013/C 77/02	Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF – Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar ⁽¹⁾	6
2013/C 77/03	Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF – Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar ⁽¹⁾	12

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2013/C 77/04	Eurons växelkurs	17
--------------	------------------------	----

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2013/C 77/05	Tillkännagivande om att vissa antidumpningsåtgärder upphör att gälla	18
--------------	--	----

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2013/C 77/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	19
2013/C 77/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea) ⁽¹⁾	20

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2013/C 77/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	21
2013/C 77/09	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	25
2013/C 77/10	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	29



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF

Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 77/01)

Datum för antagande av beslutet	19.12.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.34940 (12/N)	
Medlemsstat	Italien	
Region	Siracusa	Artikel 107.3 a
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Porto di Augusta	
Rättslig grund	—	
Typ av stödåtgärd	Stöd för särskilda ändamål	—
Syfte	Regional utveckling	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: 100,08 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	68,87 %	
Varaktighet	till den 31.12.2025	
Ekonomisk sektor	Havs- och kustsjöfart, godstrafik	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilita	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	28.11.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35253 (12/N)	
Medlemsstat	Spanien	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Rättslig grund	<p>1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito.</p> <p>2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos</p> <p>3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización</p> <p>4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera</p>	
Typ av stödåtgärd	Stöd för särskilda ändamål	Groupe BFA/Bankia
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin	
Stödform	Andra tillskott av eget kapital – Förvärv av stamaktier och andra konvertibla instrument, överföring av osäkra tillgångar till Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)	
Budget	Total budget: 36,20 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	28.11.2012–31.12.2017	
Ekonomisk sektor	Finans- och försäkringsverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	<p>Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad José Ortega y Gasset, 22 5º 28006 Madrid ESPAÑA</p> <p>Paseo de la Castellana, 162 28071 Madrid ESPAÑA</p>	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	11.12.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35487 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Śląskie	Artikel 107.3 a
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Rättslig grund	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Typ av stödåtgärd	Stöd för särskilda ändamål	Classen-Pol SA
Syfte	Undsättning av företag i svårheter	
Stödform	Mjukt lån	
Budget	Total budget: 11 PLN (i miljoner)	
Stödnivå	100 %	
Varaktighet	Från och med den 11.12.2012	
Ekonomisk sektor	Tillverkning av andra byggnads- och inredningssnickierier	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 Warszawa POLSKA/POLAND	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	19.12.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35545 (12/N)	
Medlemsstat	Danmark	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Flexjobbordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjob-bonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Rättslig grund	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Sysselsättning	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: 64 300 DKK (i miljoner) Årlig budget: 8 037 DKK (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	1.1.2013–31.12.2020	
Ekonomisk sektor	Alla stödberättigade ekonomiska sektorer	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	17.12.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35667 (12/N)	
Medlemsstat	România	
Region	România	Artikel 107.3 a
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Rättslig grund	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Regional utveckling, Sysselsättning	
Stödform	Bidrag	
Budget	—	
Stödnivå	50 %	
Varaktighet	1.1.2013–31.12.2013	
Ekonomisk sektor	Alla stödberättigade ekonomiska sektorer	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/eojade/isef/index.cfm>

Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF

Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 77/02)

Datum för antagande av beslutet	5.2.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.34611 (12/N)	
Medlemsstat	Förenade kungariket	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Rättslig grund	<p>Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank</p> <p>Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change</p> <p>Localism Act 2011 — for Local Authorities</p> <p>Scotland Act 1998 — for Scottish Government</p> <p>Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government</p> <p>Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)</p>	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Miljöskydd, Energisparande	
Stödform	Andra, Garanti, Mjukt lån	
Budget	Total budget: 600 GBP (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	28.1.2013–27.1.2018	
Ekonomisk sektor	Fonder och liknande finansiella enheter	
Den beviljande myndighetens namn och adress	<p>Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM</p> <p>Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM</p> <p>HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM</p>	

	<p>Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM</p> <p>Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM</p> <p>Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM</p>
Övriga upplysningar	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	20.12.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35368 (12/N)	
Medlemsstat	Ungern	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Rättslig grund	<p>— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrésről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrésről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11.-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf)</p> <p>— 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf)</p> <p>Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről</p>	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Kultur, Bevarande av kulturarvet	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: HUF 6 000 (i miljoner) Årlig budget: HUF 1 500 (i miljoner)	
Stödnivå	100 %	
Varaktighet	1.1.2013–30.4.2016	
Ekonomisk sektor	Biblioteks-, arkiv- och museiverksamhet m.m.	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	23.1.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35686 (12/N)	
Medlemsstat	Finland	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/ Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Rättslig grund	Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Miljöskydd	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: 100 EUR (i miljoner) Årlig budget: 50 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	50 %	
Varaktighet	1.1.2013–31.12.2014	
Ekonomisk sektor	Alla stödberättigade ekonomiska sektorer	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	22.1.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35852 (12/N)	
Medlemsstat	Cypern	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Rättslig grund	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin	
Stödform	Garanti	
Budget	Total budget: 6 000 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	22.1.2013–30.6.2013	
Ekonomisk sektor	Finans- och försäkringsverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	6.2.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35957 (12/N-2)	
Medlemsstat	Tyskland	
Region	Niedersachsen, Bremen	Artikel 107.3 b
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Rättslig grund	—	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Kultur	
Stödform	Bidrag, Mjukt lån	
Budget	Total budget: 61 EUR (i miljoner) Årlig budget: 12,20 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	100 %	
Varaktighet	1.1.2013–31.12.2017	
Ekonomisk sektor	Film-, video- och TV-programverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	—	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF

Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 77/03)

Datum för antagande av beslutet	20.11.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.33989 (12/NN)	
Medlemsstat	Italien	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Rättslig grund	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Typ av stödåtgärd	enskilt stöd	Poste Italiane SpA
Syfte	Tjänster av allmänt ekonomiskt intresse	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: 1 550 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	1.1.2009–31.12.2011	
Ekonomisk sektor	Postbefordran via nationella posten	
Den beviljande myndighetens namn och adress	<p>Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA</p>	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	5.2.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.34235 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Warszawski (SRE 2001)	Artikel 107.3 c
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III)	
Rättslig grund	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Typ av stödåtgärd	Stöd för särskilda ändamål	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Syfte	Sektorutveckling	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: 212,02 PLN (i miljoner)	
Stödnivå	44,90 %	
Varaktighet	—	
Ekonomisk sektor	Transporter i rörsystem	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków POLSKA/POLAND	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	6.7.2012	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35002 (12/N)	
Medlemsstat	Grekland	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Rättslig grund	Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin	
Stödform	Garanti, Andra tillskott av eget kapital	
Budget	Total budget: 98 000 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	Åtgärd som inte utgör stöd	
Varaktighet	till den 31.12.2012	
Ekonomisk sektor	Finans- och försäkringsverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Ministry of Finance Ypourgeio Oikonomikwn Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	24.1.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35595 (12/N)	
Medlemsstat	Slovenien	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme	
Rättslig grund	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Kultur	
Stödform	Bidrag	
Budget	Total budget: 21 EUR (i miljoner) Årlig budget: 4,20 EUR (i miljoner)	
Stödnivå	100 %	
Varaktighet	1.1.2013–31.12.2017	
Ekonomisk sektor	Utgivning av böcker och tidskrifter och annan förlagsverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum för antagande av beslutet	11.2.2013	
Referensnummer för statligt stöd	SA.35943 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	—	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Szóste przedłużenie programu rekaptalizacji polskich banków	
Rättslig grund	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekaptalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Typ av stödåtgärd	Stödordning	—
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin	
Stödform	Andra tillskott av eget kapital	
Budget	Total budget: 160 000 PLN (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	till den 30.6.2013	
Ekonomisk sektor	Finans- och försäkringsverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Övriga upplysningar	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

14 mars 2013

(2013/C 77/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2937	AUD	australisk dollar	1,2495
JPY	japansk yen	124,79	CAD	kanadensisk dollar	1,3279
DKK	dansk krona	7,4575	HKD	Hongkongdollar	10,0370
GBP	pund sterling	0,86570	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5811
SEK	svensk krona	8,3784	SGD	singaporiensk dollar	1,6193
CHF	schweizisk franc	1,2347	KRW	sydkoreansk won	1 438,38
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	11,9594
NOK	norsk krona	7,5320	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,0415
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5846
CZK	tjeckisk koruna	25,615	IDR	indonesisk rupiah	12 553,58
HUF	ungersk forint	305,30	MYR	malaysisk ringgit	4,0246
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	52,574
LVL	lettisk lats	0,7013	RUB	rysk rubel	39,8412
PLN	polsk zloty	4,1549	THB	thailändsk baht	38,358
RON	rumänsk leu	4,3981	BRL	brasiliansk real	2,5460
TRY	turkisk lira	2,3456	MXN	mexikansk peso	16,0628
			INR	indisk rupie	70,3340

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA
HANDELSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillkännagivande om att vissa antidumpningsåtgärder upphör att gälla

(2013/C 77/05)

Eftersom ingen korrekt underbyggd begäran om översyn lämnats in efter det att kommissionen offentliggjort ett tillkännagivande om att giltighetstiden snart kommer att löpa ut (¹), tillkännager kommissionen härmed att nedanstående antidumpningsåtgärd snart kommer att upphöra att gälla.

Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 1225/2009 av den 30 november 2009 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen (²).

Produkt	Ursprungs- eller exportland	Åtgärd	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla (¹)
Koks av stenkol i bitar med en diameter över 80 mm (koks 80+)	Kina	Antidumpningstull	Rådets förordning (EG) nr 239/2008 (EUT L 75, 18.3.2008, s. 22)	19.3.2013

(¹) Åtgärden upphör att gälla vid midnatt den dag som anges i den här kolumnen.

(¹) EUT C 195, 3.7.2012, s. 18.

(²) EUT L 343, 22.12.2009, s. 51.

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 77/06)

1. Kommissionen mottog den 8 mars 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen Alior Bank SA ("Alior", Polen), kontrollerat av Carlo Tassara SpA (Italien) och Erste Group Bank AG ("Erste", Österrike) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över företaget Polbita sp. z o.o. ("Polbita", Polen) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Alior: Återförsäljare av banktjänster,
- Erste: Tillhandahållare av finansiella tjänster,
- Polbita: Återförsäljare av kroppsvårdsprodukter.

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.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita, till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"
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.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea)

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 77/07)

1. Kommissionen mottog den 8 mars 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företagen Cameron International Corporation (*Cameron*, Förenta staterna) och Schlumberger Limited, även kallad Schlumberger N.V. (*Schlumberger*, Nederländerna) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över företaget OneSubsea (*OneSubsea*, Förenta staterna, Nederländerna, Luxemburg eller Irland) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Cameron: Tillverkning och leverans av borrh- och produktionssystem, ventiler och mätningssystem samt topside-, process- och kompressionssystem som används inom olje-, gas- och processindustrin,
- Schlumberger: Tillverkning och leverans av produkter och tjänster inom oljeutvinning (teknologi och informationslösningar) samt leverans av integrerad projektledning för kunder inom olje- och gasindustrin,
- OneSubsea: Tillverkning, utveckling och leverans av produkter, system och tjänster för produktion av olja och gas under vatten.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

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

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea, 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).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 77/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾

”PUZZONE DI MOENA”/”SPRETZ TZAORI”**EG-nr: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Puzzzone di Moena”/”Spretz Tzaori”

2. Medlemsstat eller tredje land:

Italien

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:

”Puzzzone di Moena”/”Spretz Tzaori” SUB är en ost som tillverkas av komjölk från raserna brun, frisisk, grå alpras, rendena, pinzgau och korsningar av dessa. För tillverkningen är det tillåtet att använda mjölk från en eller flera av ovannämnda raser.

Osten har en cylindrisk form med låg kant, lätt konvex eller platt med raka eller lätt konvexa sidor. Skorpan är slät eller lite rugglig, krämig, färgen är brandgul, ljus kastanjebrun eller rödaktig. Ostmassan är uppvärmd, halvfast, mjuk och elastisk. Färgen är vit till ljusgul med spridda medelstora till små hål. Ost som framställs av alpmjölk har en massa med medelstora till stora hål och en mer intensiv gul färg.

Smaken är stark, intensiv, med lätt behaglig salta och/eller styrka och en knappt märkbar besk eftersmak. Doften är intensiv och genomträngande med ett lätt inslag av ammoniak.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

Hela ostens diameter varierar mellan 34 och 42 cm, den är mellan 9 och 12 cm hög och väger mellan 9 och 13 kg.

Den kan tillverkas hela året.

Fetthalten ska vara minst 45 % av torrsubstansen. Vattenhalten som mäts när osten är minst 90 dagar kan variera mellan 34 och 44 %. Osten ska lagras i minst 90 dagar. Efter 150 dagars lagring kallas osten "lagrad".

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Opastöriserad komjölk från två på varandra följande mjölkningar, ibland delvis skummad genom naturlig skumning. Alpmjölk kan användas för att tillverka "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaori".

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

För att mjölkproduktionen ska motsvara kraven för ursprungsbezeichnung "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaori" måste minst 60 % av mjölkornas foder (gräs från permanenta vallar och/eller gräs som slås eller betas direkt i hagen) komma från det produktionsområde som anges i punkt 4.

Mjolk från kor som utfodras med all slags ensilage och/eller "blandningar" (misceloni) och/eller med hjälp av en teknik som "Unifeed" får inte användas.

Kornas fodergiva kan kompletteras med enkla eller sammansatta kraftfoder i lämplig mängd som garanterar att korna får en välbalanserad kost som är anpassad till deras mjölkproduktion.

Utöver de produkter som inte är tillåtna enligt gällande lagstiftning får kraftfodret inte innehålla följande produkter:

- mjöl av rovkakor, vindruvskärnor, citrusfruktskärnor,
- torkade biprodukter från industriell bearbetning av frukt och grönsaker,
- biprodukter från sockerindustrin.
- torkade biprodukter från jästindustrin,
- torkade frukter och grönsaker.

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

Hela produktionsprocessen (uppfödning, produktion och bearbetning av mjölken, saltning, hantering och lagring av osten) måste äga rum i det avgränsade område som anges i punkt 4.

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Den hela osten ska vara märkt med den skyddade ursprungsbezeichnung "Puzzzone di Moena" som ska stå flera gånger på kanten och som trycks in med hjälp av särskilda formar. Bokstäverna ska vara större än eventuell annan text som står på produkten.

I en särskild märkning anges ysteriets nummer eller referenskod och partinumret.

Osten kan säljas hel eller i bitar. När den saluförs ska både hela ostar och alla slags förpackningar märkas med SUB "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaori" eller någon av beteckningarna "Puzzzone di Moena" SUB eller "Spretz Tzaori" SUB, ysteriets nummer eller referenskod, partinumret och eventuell upplysning om osten är av typen "stagionato" (lagrad) och/eller "di malga" (av alpmjolk). Den senare upplysningen får bara användas om ostar som uteslutande tillverkats av alpmjolk.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" sammanfaller med följande kommuners förvaltningsområden: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, i provinsen Trento; Anterivo och Trodena i provinsen Bolzano.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Miljön i det geografiska ursprungsområdet och produktionsområdet för SUB "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" är bergig. Det avgränsade geografiska området består av tre geografiska delar: dalarna valle di Fiemme och valle di Fassa samt Primiero — Vanoi.

Regnmängderna, de stora klimatvariationerna mellan de olika årstiderna, betesmarkernas höga läge som går från 600 m över havet till över 2 000 m för vissa alpängar, och jordens kemiska mångfald, ofta kalkhaltig dolomittyp och delvis kiselhaltig, gynnar en omväxlande och speciell flora i betesmarkerna. Detta skapar särskilda villkor som gör att "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" har samband med ett avgränsat territorium. Bland blommande växtarter i det berörda området som är av särskilt intresse kan nämnas de "endemiska", till stor del mycket gamla arter som i dag finns på ett fåtal platser.

I detta bergslandskap spelar gårdarna, som är små till medelstora familj jordbruk, en viktig roll för att skydda landskapet genom att hålla ängar och betesmarker öppna och bevara gamla ystningsmetoder, särskilt den "tvättning" ("lavaggio") som lokala producenter fortfarande använder vid framställningen av SUB "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì". Metoden innebär av tradition att varje ost vänds och badas i lättsaltat, ljummet vatten. Det görs mer sällan mot slutet av lagringstiden.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" avser en halvfäst, mjuk bordsost med tvättad skorpa som känns igen på sin intensiva, genomträngande doft med lätt ammoniakinslag. Den intensiva doften hos SUB "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" åtföljs av en angenäm sälta och/eller styrka med en lätt besk eftersmak. "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" har en skorpa med krämig yta som under lagringen får en allt mörkare färg som går från brandgul till ljust kastanjebrun eller rödaktig.

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 smak- och doftegenskaperna hos osten med den skyddade ursprungsbeteckningen "Puzzzone di Moena" hör ihop med den höga kvaliteten hos den opastöriserade mjölk som används. Denna mjölk har en mycket rikare mikroflora än pastöriserad mjölk, vilket i hög grad bidrar till karaktären hos "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" i form av den intensiva smak och doft som beskrivs ovan.

Den höga kvaliteten på mjölken som används för att framställa "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" kommer av mjölkornas utmärkta foder. Det är förbjudet att utfodra med ensilage och fodrets kvalitet påverkas också i hög grad av att det består av hö och/eller gräs som slås eller betas direkt i hagarna i området och är rikt på särskilda ämnen.

Det bör också understrykas hur viktiga producenterna i området är, som under årens lopp har förvärvat särskilda kunskaper i att framställa "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì". De kan till exempel undvika att det uppstår onormala jäsningsprocesser under ystning och lagring, som skulle ändra de typiska smak- och doftegenskaperna hos "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì".

Framställningsmetoden för "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" utmärks av metoden att tvätta ostarna med ljummet vatten som kan vara lättsaltat. Momentet utförs av de lokala producenterna under lagringstiden och gör att det bildas en mjuk yta på skorpan som går från brandgul till ljust kastanjebrun eller rödaktig. Den mjuka ytan främjar utvecklingen av en särskild biokemisk aktivitet under lagringstiden, som innebär att det bildas kemiska sammansättningar som ger "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" dess typiska smak och doft.

Förr i tiden var "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" extra uppskattad för sin kraftiga doft och smak, ofta salt och ibland stark, av de fattiga bergsbönderna. Även i små mängder smaksatte osten nämligen böndernas alldagliga kost som ofta bestod av polenta eller potatis.

1984 tog "Puzzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" hem bronsmedaljen i den internationella tävlingen för bergsostar som hölls i Grenoble.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget om erkännande av den skyddade ursprungsbeteckningen "Puzzzone di Moena" i Italiens officiella tidning nr 271 av den 21 november 2011.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på webbplatsen

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

eller

genom att gå in direkt på hemsidan för ministeriet för jordbruk och skogsbruk (<http://www.politicheagricole.it>). Klicka på "Qualità e sicurezza" ("Kvalitet och säkerhet", överst till höger på sidan) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning).

⁽³⁾ Se fotnot 2.

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 77/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾

”PASTA DI GRAGNANO”

EG-nr: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

”Pasta di Gragnano”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 2.7 – Pastaprodukter

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

”Pasta di Gragnano” är en produkt som framställs av en blandning av durumvetemannagryn och vatten från den lokala akviferen.

Pastaprodukterna säljs i olika former. De är alla typiska och ett resultat av kreativiteten hos pastatillverkarna i Gragnano.

Produkten ska ha följande egenskaper vid försäljningen:

Fysiska egenskaper

— utseende: homogent, utan vita eller svarta fläckar och utan luftbubblor, sprickor, rispor, mögel, fluglarver, parasiter eller främmande föremål

— snittyta: glasartad

— färg: halmgul

— strävhet: pressad genom bronsformar

”Pasta di Gragnano” SGB har följande egenskaper vid tillagning

— konsistens: fast men ändå elastisk

— homogenitet vid tillagning: jämn

— hållfasthet vid tillagning: god – behåller sin fasthet under lång tid

— klubbighet: ingen eller ej märkbar

Kemiska egenskaper

— fukthalt: högst 12,5 % i den färdiga produkten

— minsta näringsvärde för 100 g av den torra produkten:

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

energivärde	1 486 kJ 350 kcal
protein	13 g
kolhydrater	73 g
fett	1 g
aska	högst 0,86 %

Organoleptiska egenskaper

- smak: behaglig med tydlig smak av durumvete
- arom: av moget vete

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

De durumvetemannagryn som används vid tillverkning av "Pasta di Gagnano" SGB ska ha följande egenskaper:

- fukthalt: högst 15 % i den färdiga produkten
- minsta näringsvärde för 100 g av den torra produkten:

energivärde	1 486 kJ 350 kcal
protein	13 g
kolhydrater	73 g
fett	1 g
aska	högst 0,86 %

Durumvetemannagrynen blandas med vatten till högst 30 % av den totala lösningen. Degen knådas därefter ordentligt och blir jämn och elastisk.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Produktionsprocessen för "Pasta di Gagnano" består av följande steg: blandning och knådning, pressning eller strängdragning, torkning, kylning och stabilisering. Samtliga steg äger rum i kommunen Gagnano i provinsen Neapel.

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

Förpackning ska äga rum på tillverkningsföretaget eller tillverkningsanläggningen inom 24 timmar efter tillverkningen, dels för att undvika fuktförlust, som påverkar produktens särskilda organoleptiska egenskaper, dels därför att fuktförlust och hantering under transport kan leda till att pastan i olika former går sönder eller skadas.

Följande olika förpackningsformer används för "Pasta di Gagnano": kartongglådor, transparenta påsar eller förpackningar framställda av växtbaserade eller andra återanvändbara material, i enlighet med EU:s bestämmelser. De förseglade förpackningarna väger antingen 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg eller 2 kg.

3.7 Etiketterna ska innehålla följande uppgifter:

De etiketter som fästs på förpackningen ska innehålla följande angivelser med tydliga och läsliga, lika stora bokstäver:

- a) "Pasta di Gagnano" och "Skyddad geografisk beteckning" eller förkortningen "SGB".
- b) Förpackningsföretagets eller tillverkarens namn, företagsnamn och adress.

c) Logotypen för "Pasta di Gragnano":



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

Logotypen ska användas tillsammans med angivelsen "Skyddad geografisk beteckning" och EU-symbolen.

Beteckningens logotyp kan också tryckas i svartvitt, enfärgat eller i negativ.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Pasta di Gragnano" SGB omfattar hela kommunen Gragnano i provinsen Neapel.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Tillverkning av durumvetepasta har förekommit i kommunen Gragnano sedan 1500-talet. Pastatillverkningen i Gragnano har haft så stor historiskt betydelse att den påverkat stadsplaneringen. I mitten av 1800-talet när en ny stadsplan fastslogs bestämdes gatornas bredd och byggnadernas höjd för att möjliggöra en bättre luftväxling så att torkningen av pastan underlättades.

Vid pastatillverkning i kommunen Gragnano har bronsformar alltid använts. Olika slags formar har tillverkats för framställning av pasta i olika former, som i lokalbefolkningens fantasi förknippats med händelser i anekdoter eller lokala berättelser.

Det har dessutom alltid funnits riklig tillgång till vatten från Lattaribergen nära Gragnano. Dessa tillgångar har givetvis underlättat pastatillverkningen, dels därför att vatten måste tillsättas mannagrynen för att erhålla pastadegen, dels därför att det använts för att dra kvarnstenarna i de kvarnar som användes för att mala vetet för framställning av mjölet.

"Kvarnarnas dal Gragnano" vittnar om detta. Där kan man fortfarande beundra lämningarna efter artefakter som förr användes i produktionsprocessen för "Pasta di Gragnano".

Kommunen Gragnano är i dag känd som "pastastaden" tack vare sin långa historia av pastatillverkning.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Pasta di Gragnano" har räfflad yta, vilket gör att produkten lätt kan blandas med olika såser och tillagas "al dente".

De olika originella pastaformerna, som är ett resultat av kreativiteten hos professionella lokala pastatillverkare, gör dessutom produkten lätt att känna igen för konsumenterna.

5.3 Orsaks samband 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):

Ansökan om erkännande av "Pasta di Gragnano" som en skyddad geografisk beteckning motiveras med produktens anseende och ryktbarhet. "Pasta di Gragnano" är känd för den traditionella tillverkningsmetoden med användning av bronsformar.

Bronsformarna gör pastan sträv, vilket gör att den lättare tar upp såser och kryddor. Under pressningen gör bronset att degen behåller kontakten med formarna så att små räfflor uppstår. Det gör att den

tillagade pastan lätt tar upp och håller kvar såser. Dessutom ökar den yta som kommer i kontakt med smaklökarna, vilket förbättrar den råa pastan och bevarar vetets typiska smak och doft.

Dessa egenskaper gör, tillsammans med det stora antalet originella pastaformer som skapats av pastatillverkarna, att "Pasta di Gragnano" uppskattas högt av både kockar och konsumenter. Många artiklar i matlagnings- och gastronomitidningar vittnar om detta. Se t.ex. "La pasta dei grandi chef" i tidskriften *Cucina Gourmet* (s. 122–124, Ed. Edifim, 2010), en artikel om "La pasta di Gragnano" i gastronomiguiden *L'Italia del Gambero Rosso* (s. 90, Ed. Sole 24 Ore, 2007), artikeln "La Pasta Artigianale: aziende storiche" i guiden *Adesso pasta* (s. 54–55, Altraeconomia, 2010). Andra artiklar har dessutom publicerats i dagstidningar, t.ex. "Sfida fra chef con la pasta di Gragnano" (*La Repubblica*, 21 juni 2012), "Italie: à Gragnano la vie rêvée des pâtes" (*Le Monde*, 17 december 2010), "A Gragnano tutti pazzi per la pasta" (*Corriere della sera*, Doveviaggi.it, februari 2012), "Spaghetti, penne e rigatoni: dalla 'base' alle 5 stelle" (*Corriere della sera*, 25 april 2012), "Pasta Diva" (*Corriere della sera – itinerari gastronomici*, 6 oktober 2010).

I Gragnano har man genom åren fortsatt att använda bronsformar, trots att det blivit vanligt med teflonformar. Teflon underlättar visserligen produktionsprocessen men kan inte jämföras med Gragnanos traditionella tillverkningsmetoder, som ligger bakom anseendet för "Pasta di Gragnano".

Den uppmärksamhet som pastatillverkarna i Gragnano ägnar åt att se till att torkningen sker på rätt sätt måste också framhållas. Detta är ett arv från gamla tider, när pastan placerades på torkställningar utomhus på gatorna i Gragnano. När torkningen sköts på rätt sätt blir pastan bättre lämpad för tillagning och behåller sin doft och smak.

I Gragnano arrangeras sedan ett antal år tillbaka ett tematiskt evenemang med demonstrationer på gatorna av det gamla sättet att tillverka "Pasta di Gragnano".

Historiska texter och litteraturen om "Pasta di Gragnano" bekräftar att tillverkningen av "Pasta di Gragnano" daterar sig till 1500–1600-talet. Under "Kungariket Bägge Sicilierna" i mitten av 1800-talet blev anseendet för pastan från Gragnano och det hårda arbetet och kunnandet hos de invånare som deltog i tillverkningen känt i hela riket.

Vid tiden för Italiens enande var pastatillverkningen omfattande i Gragnano med omkring 100 pastafabriker som sysselsatte drygt 70 % av Gragnanos yrkesverksamma befolkning.

Sedan början av 1900-talet har beteckningen "Pasta di Gragnano" tagit sig in i normalspråket och i handeln på ett slående sätt. Detaljhandlare från Florens, Turin och Milano och även från utlandet har sedan årtal tillbaka efterfrågat stora mängder "Pasta di Gragnano".

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Ministeriet inledde det nationella invändningsförfarandet med offentliggörandet av förslaget om erkännande av "Pasta di Gragnano" som en skyddad geografisk beteckning i *Italiens officiella tidning* nr 198 av den 25 augusti 2010. Produktspecifikationen i sin helhet finns på

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

Den kan också

nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbrukspolitik, livsmedel och skogsbruk (<http://www.politicheagricole.it>) – välj "Qualità e sicurezza" (längst upp till höger på skärmen) och därefter "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 77/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"STELVIO"/"STILFSER"

EG-nr: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

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 (specificera)

2. Typ av ändring(ar):

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

3. Ändring(ar):

Artikel 3 – Beskrivning av produktionsprocessen

3.3.2 Det ursprungliga förbudet mot användning av produkter som innehåller majsensilage i boskapens foder avskaffas. Denna regel var sannolikt resultatet av ett missförstånd. Majsensilage har använts

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

och uppskattats i decennier i det avgränsade området, eftersom det är synnerligen stabilt. "Produkter som innehåller majsensilage är inte tillåtna" ersätts därför med "produkter som innehåller majsensilage som framställts utanför det område som identifieras i artikel 2 är inte tillåtna".

Artikel 4 – Bearbetningens utmärkande egenskaper

- 4.1 Under den inledande lagringen skulle den mjölk som var avsedd för bearbetning kylas till "en temperatur på omkring 6,0–9,0 °C", ett intervall vars tillämpning var oklar. Gränsen för kylning har anpassats till gällande bästa praxis och ändras till "en temperatur på som lägst 4,0 °C", vilket är en mycket tydligare anvisning.

I de ursprungliga reglerna angavs också att denna inledande kylningsprocess fick vara i högst 25 timmar. På de villkor som avses ovan har denna tidsperiod i stället fastställts till "högst 48 timmar". I detta sammanhang framstår det som nödvändigt att tillåta ytterligare tid främst därför att den mjölk som samlas upp under veckoslut också behöver bearbetas (tidsperioden avser inte specifikt de angivna temperaturförhållandena).

Slutligen anges i den nuvarande specifikationen att mjölken måste sändas för ostframställning inom 48 timmar efter mjölkningen. Mot bakgrund av de tidigare ändringar som föreslagits för detta skede, och återigen med hänsyn till gällande bästa praxis, ändras den tid som medges för sändning av mjölken för ostframställning till "72 timmar efter uppsamlingen", vilket är mer realistiskt. En annan faktor i detta sammanhang är att det endast i teorin är möjligt för osttillverkarna att uppfylla kraven på dokumentation och kontroll av den ursprungliga tidsfristen, som börjar löpa "efter mjölkningen", eftersom de inte kan veta exakt när mjölkningen ägt rum.

- 4.2.1 Beskrivningen av processen för att minska fetthalten med hjälp av en separator kvarstår men har kompletterats genom att möjligheten att genomföra en inledande baktofugeringsprocess har lagts till. Denna process har endast betydelse för produktsäkerheten och genomförs vanligen före separeringen för att avlägsna somatiska celler, som är ett välkänt hinder för en korrekt mognad. Ändringen innebär således att beskrivningen av reduktionsprocessen kompletteras med en formulering om att mjölken i fråga "eventuellt kan rengöras med hjälp av baktofugering".
- 4.2.2 Värmebehandlingen av mjölken beskrivs bättre och mer detaljerat. De angivna temperaturförhållandena (72 °C) ändras inte, men tidsperioden har ändrats till "minst tre sekunder" i stället för "högst två till tre sekunder" enligt de ursprungliga reglerna, vilket inte överensstämmer med den process som vanligen används.
- 4.2.5 Den tidsperiod inom vilken löpet ska tillsättas angavs ursprungligen till 50–60 minuter efter det att mjölken ympats med mjölkensymer. Detta har ändrats till "inom 85 minuter" efter ympningen med mjölkensymer, vilket stämmer bättre. Tidsperioden för genomförandet av detta steg anges därmed tydligare och överensstämmer bättre med bästa praxis och med bearbetningskraven, som är föremål för säsongsvariationer i fråga om mjölkens mognad/aktivitet.

När det gäller löpet har det ursprungliga kravet att "löpet ska framställas i området enligt en traditionell metod" ändrats till att "löpet ska framställas enligt en traditionell metod". Denna ändring blev nödvändig av tekniska orsaker med koppling till svårigheten för tillverkare att framställa det löpe som krävs för tillverkning av "Stelvio/Stilfser" inom distriktet i provinsen Bolzano. Ändringen innebär att området för framställning av löpe utvidgas, samtidigt som överensstämmelse säkras med de kännetecken hos löpet som alltid fastställts i specifikationen.

Meningen om att "uppvärmningen [av den blandning som ska bearbetas] sker genom tillsats av hett vatten (50–70 °C) i den mängd som krävs" behövde förtydligas på flera sätt med hänsyn till de metoder – både traditionella och moderna – som faktiskt används för att reglera temperaturen i detta skede. Regeln har därför förbättrats och gjorts mer detaljerad: "Uppvärmningen sker genom tillsats av hett vatten (som håller 45–70 °C efter att ha värmts upp till minst 50 °C) i den mängd som krävs." Denna regel är tydligare och mer konsekvent.

Slutligen har bestämmelsen om osttillverkningsprocessens längd, nämligen att den "Bearbetningen ska i genomsnitt vara omkring 80–90 minuter från tillsatsen av löpet till tömningen på bordet eller i karet", ändrats på liknande sätt så att den bindande karaktären framgår tydligare. Den har nu följande, tydligare lydelse: "Bearbetningen, från tillsatsen av löpet till tömningen på bordet eller i karet ska normalt vara omkring 80–90 minuter och får inte överstiga 110 minuter."

4.2.6 Saltningens längd reglerades tidigare enligt följande: "Behandlingen ska pågå i 36–48 timmar." För att bättre definiera den traditionella processen och göra parametrarna mer exakta, och även med hänsyn till det aktuella målet att överlag minska mängden salt i livsmedel, ändras bestämmelsen enligt följande: "Behandlingen (dvs. Saltningen) ska vara i högst 48 timmar." I övrigt är reglerna oförändrade. Genom att minimitiden för saltningen avskaffas möjliggörs en anpassning till den pågående utvecklingen med hänsyn till ändrade hälsomål. Kravet på en minimitid avskaffas – tiden påverkar processens resultat – och det blir möjligt att i framtiden ytterligare minska tiden utan att produktens organoleptiska egenskaper ändras.

4.2.7 En yta av skiftande färg bildas på osten när den mognar, vilket beror på spridningen av de bakteriestammar som kännetecknar den lokala mikrofloran hos de särskilt odlade grödorna. Här har det ansetts nödvändigt att utveckla beskrivningen av de samverkande faktorerna genom att möjliggöra tillsats av naturlig jäst som bidrar till avsyrrning i skorpan, en process som av tradition är nödvändig för att den önskade spridningen ska äga rum. En mening om att "naturlig jäst får tillsättas för att främja avsyrrning i skorpan" har därför lagts till efter "... spridning av de lokala stammarna".

Mognadslagringens längd var tidigare angiven i subjektiva, ungefärliga termer, nämligen som "produkten sextionde dag räknat från avslutandet av saltningen". För en bättre angivelse av tidsperiodens längd har nu en tydligare definition valts, som bättre överensstämmer med praxis: "... räknat från tidpunkten när osten placeras i formen". Denna angivelse är entydig och väldefinierad.

Artikel 5 – Den färdiga produktens egenskaper

Följande smärre ändringar har gjorts i beskrivningen av den färdiga produkten:

Den ursprungliga formuleringen "ålder: minst 60 dagars mognadslagring", har ersatts med den tydligare och mer korrekta formuleringen: "mognadslagring: minst 60 dagar". (Detta är egentligen bara en språklig ändring.)

Gränsen för fetthalten i torrsubstansen var felaktig i den ursprungliga texten på grund av ett tydligt tryckfel jämfört med andra offentligt gjorda texter och har rättats enligt följande:

fetthalt i torrsubstansen: "> 50 %" (i stället för "< 50 %")

Diameter- och höjdangivelserna för osten har ändrats enligt följande:

Deskriptor	Ursprungliga mått	Ändrade mått
Diameter	36–38 cm	34–38 cm
Höjd	8–10 cm	8–11 cm

Syftet är att ta bättre hänsyn till den begränsade men oundvikliga variationen hos en enskild osts dimensioner efter en korrekt naturlig mognadslagring som uppfyller kraven. Variationen beror på en sammandragning i osten till följd av en eventuellt annorlunda ytbildning och en otillräcklig sättning hos skorpan och sidorna.

Artikel 8 – Kontroll

Denna artikel har i enlighet med gällande anvisningar kompletterats med samtliga identifierings- och kontaktuppgifter för kontrollorganet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽³⁾

”STELVIO”/”STILFSER”

EG-nr: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning:**

Beteckningen ”Stelvio”/”Stilfser” registrerades som en skyddad ursprungsbeteckning (SUB) i ”registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar” genom kommissionens förordning (EG) nr 148/2007 av den 15 februari 2007, offentliggjord i EUT L 46, 2007.

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:*

När osten säljs ska den ha lagrats i minst 60 dagar. Formen ska vara platt eller nästan platt och cylindrisk, med räta eller en aning konkava sidor. Dimensionerna ska vara följande: vikt 8–10 kg; diameter: 34–38 cm; höjd: 8–11 cm. Fetthalten i torrsubstansen ska vara minst 50 % och fukthalten högst 44 %. Skorpan ska ha gulorange till brunorange färg. Ostmassan ska vara kompakt, mjuk och elastisk, ljus halmgul, med oregelbundna små och medelstora håligheter.

”Stelvio” eller ”Stilfser” säljs antingen hel eller i bitar och ska vara märkt med etiketten för ursprungsbeteckningen.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

”Stelvio” eller ”Stilfser” tillverkas av komjölk från det avgränsade geografiska området, från boskap som huvudsakligen utfodras med foder som skördats i det området och har en proteinhalt över 3,10 %. Mjölken får skummas något så att fetthalten håller sig mellan 3,45 och 3,6 %.

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

Vid bete på alpängar ska kornas foder främst utgöras av färskt gräs. Inne i ladugårdarna består basfödan, som de äter fritt av, av hö och ensilage av gräs som skördats i det avgränsade området, upp till 15 kg per djur. Det är tillåtet att använda majsensilage som framställts i det avgränsade geografiska området, torkat foder, korn, råg, rågvete, vete, havre och majs, i form av själva produkterna, biprodukter eller, för de första fem, halm. Dessutom kan oljeväxtfrön användas liksom följande produkter

⁽³⁾ Se fotnot 2.

och biprodukter av dem: icke genetiskt modifierad soja, raps, linfrö och solros, även helt eller delvis skalade, torkad betmassa, drav och torkade pressrester av äpple, betor, potatis, bryggerijäst, melass, johannesbröd, mejeriprodukter i pulverform, aminosyror och högvärdiga proteiner som inte härrör från proteolys, vegetabiliska fetter.

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

Samtliga steg som beskrivs i specifikationen och i detta dokument ska äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4, från uppfödning av boskapen till mjölkning och uppsamling och bearbetning av mjölken, ostframställning och mognadslagring.

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

Hela ostar skärs i bitar först sedan de märkts med etiketten för ursprungsbeteckningen. "Stelvio" eller "Stilfser" får förpackas i bitar även utanför det avgränsade geografiska området. När osten säljs i bitar ska den vara märkt med en etikett som anger ursprungsbeteckningen eller med en självhäftande etikett som fästs på förpackningen och/eller en förtryckt plastfilm med den skyddade ursprungsbeteckningen "Stelvio" eller "Stilfser".

3.7 Särskilda regler för märkning:

När "Stelvio" eller "Stilfser" säljs hel ska den vara försedd med etiketten för ursprungsbeteckningen, som inte får sättas på förrän efter 60 dagars mognadslagring. Märkningen ska också ange parti, produktionsdatum och producentens namn.

Produkter för försäljning ska vara försedda med den särskilda etikett som anger ursprungsbeteckningen.

Etiketten för ursprungsbeteckningen består av orden "Stilfser-Stelvio" i röd skrift.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det avgränsade geografiska området för ost med beteckningen "Stelvio" "Stilfser", där alla steg i uppfödningen och mjölkningen av boskapen, uppsamlingen och bearbetningen av mjölken samt ostframställningen och mognadslagringen ska äga rum, utgörs av följande distrikt i den autonoma provinsen Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco och hela kommunen Bolzano. Dessa distrikt innefattar 84 kommuners folkräkningsdistrikt och administrativa territorium.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Kort beskrivning av det geografiska området:

"Stelvio" eller "Stilfser" tillverkas traditionellt i det område som anges i produktspecifikationen och har genom årens lopp behållit de specifika egenskaper den får tack vare den alpina miljön i bergsparken Stelvio-Stilfser, som är det huvudsakliga produktionsområdet och därför gett osten dess namn. Klimatförhållandena och de enhetliga jordarna i det alpina området Alto-Adige sätter sin prägel på boskapens huvudsakliga foder och därmed också på den ost som tillverkas i området av mjölken.

I vissa historiska texter beskrivs alpängarnas gräs (*marbl* och *madaun*), som bidragit till en bättre kvalitet hos mjölken. De speciella miljö- och klimatförhållandena i det avgränsade geografiska området hänger samman med dess bergiga karaktär. Här har det alltid funnits anläggningar för boskapsuppfödning (*masi*) på mellan 500 och 2 000 meters höjd. Dessa förhållanden samverkar med den lokala mikrofloklorans inverkan under mognadslagringen. De unika miljöfaktorerna och tillverkningstraditionens utveckling genom åren bidrar till att ge ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Stelvio" eller "Stilfser" särskilda egenskaper som gör den till en unik, särpräglad produkt med tydliga lokala särdrag.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Vid sidan av de egenskaper som beskrivs i punkt 3.2 har produkten vissa synnerligen unika särdrag som kan sammanfattas enligt följande:

— skorpan färg: varierar från gulorange till brunorange

- smak: aromatisk och utpräglad, ibland skarp
- fetthalt i torrsubstansen: 50 % eller mer

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):

Vid bete på alpängar utgörs kornas foder av färskt gräs. Inne i ladugårdarna består basfödan främst av hö och ensilage av gräs från det avgränsade geografiska området. Endast mjölk som producerats i det området används. Tack vare områdets bergiga karaktär och jordens egenskaper, tillsammans med egenskaperna hos de speciella alpina grässlagen och den lokala mikrofloran med sina olika bakteriestammar som används vid bearbetningen, får osten under mognadslagringen vissa unika särdrag som ger den en omisskännlig smak. Dessa faktorer är avgörande för såväl skorpan färg som produktens karaktäristiska smak och arom. Boskapens föda bidrar dessutom till den relativt höga fetthalten i förhållande till torrsubstansen.

Ovanstående faktorer kan spåras i källor som daterar sig till sen medeltid, och de har förstärkts genom sedvänjor och traditionella lokala institutioner som *maso*-gårdar. Detta framgår av en beskrivning av produkten och dess produktionsprocess vid en ostfabrik i Stilf (Stelvio) 1914. Allt detta har gett hela det geografiska området betydande ekonomiska vinster. Genom specifikationen görs dessa faktorer obligatoriska genom att det för både boskapsuppfödare och bearbetningsföretag införs krav som ska dokumenteras med hjälp av särskilda uppgifter och register, system för identifiering av varje enskild aktör i området och särskild dokumentation av bearbetning, produktion och tilldelning av beteckningen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Ministeriet inledde det nationella invändningsförfarandet med offentliggörandet av ändringsförslaget avseende "Stelvio"/"Stilfser" i *Italiens officiella tidning* nr 218 av den 19 september 2011.

Produktspecifikationen i sin helhet finns på

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

eller

Den kan också nå direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbrukspolitik, livsmedel och skogsbruk (<http://www.politicheagricole.it>) – klicka på "Qualità e sicurezza" (längst upp till höger på skärmen) och därefter på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

⁽⁴⁾ Se fotnot 2.

PRENUMERATIONSPRISER 2013 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 300 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 420 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	910 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