

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 155



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiosjätte årgången

1 juni 2013

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### IV Upplysningar

#### UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Rådet

2013/C 155/01	Meddelande till de personer och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder enligt rådets beslut 2013/255/Gusp och rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien .....	1
---------------	--	---

##### Europeiska kommissionen

2013/C 155/02	Eurons växelkurs .....	2
---------------	------------------------	---

### V Yttranden

#### ÖVRIGA AKTER

##### Europeiska kommissionen

2013/C 155/03	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 .....	3
---------------	--	---

# SV

Pris:  
3 EUR

(forts. på nästa sida)

<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning (forts.)	Sida
2013/C 155/04	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 .....	9
2013/C 155/05	Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	13

---

#### **Rättelser**

2013/C 155/06	Rättelse till kommissionens meddelande inom ramen för Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/23/EG av den 23 maj 2007 om utsläppande på marknaden av pyrotekniska artiklar (EUT C 136 av den 15.5.2013) .....	17
---------------	--	----



## IV

*(Upplysningar)*UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## RÅDET

**Meddelande till de personer och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder enligt rådets beslut 2013/255/Gusp och rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien**

(2013/C 155/01)

Följande information lämnas för kännedom till de personer och enheter som förtecknas i bilagorna I och II till rådets beslut 2013/255/Gusp <sup>(1)</sup> samt bilagorna II och IIa till rådets förordning (EU) nr 36/2012 om restriktiva åtgärder med hänsyn till situationen i Syrien.

Europeiska unionens råd har beslutat att de personer och enheter som förtecknas i nämnda bilagor ska omfattas av restriktiva åtgärder enligt rådets beslut och rådets förordning. Skälen till att förteckna dessa personer och enheter framgår av de relevanta posterna i bilagorna i fråga.

De berörda personerna och enheterna uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheter i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga som anges på webbplatserna i bilaga III till förordning (EU) nr 36/2012 med en ansökan om tillstånd att få använda frysta tillgångar för grundläggande behov eller särskilda betalningar (jfr artikel 16 i förordningen).

Inför rådets nästa översyn av förteckningen över personer och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder kan de berörda personerna och enheterna före den 28 februari 2014 till rådet inkomma med en ansökan, åtföljd av styrkande handlingar, om omprövning av beslutet att föra upp dem på den ovannämnda förteckningen. Ansökan ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
GD C – Enhet 1C (Övergripande frågor)  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

De berörda personerna och enheterna uppmärksammas även på möjligheten att väcka talan mot rådets beslut vid Europeiska unionens tribunal i enlighet med villkoren i artiklarna 275 andra stycket och 263 fjärde och sjätte styckena i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 147, 1.6.2013, s. 14.

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

31 maj 2013

(2013/C 155/02)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3006	AUD	australisk dollar	1,3540
JPY	japansk yen	130,47	CAD	kanadensisk dollar	1,3434
DKK	dansk krona	7,4557	HKD	Hongkongdollar	10,0981
GBP	pund sterling	0,85365	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6265
SEK	svensk krona	8,5828	SGD	singaporiensk dollar	1,6412
CHF	schweizisk franc	1,2406	KRW	sydkoreansk won	1 470,85
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	13,2174
NOK	norsk krona	7,6140	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,9789
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5500
CZK	tjeckisk koruna	25,711	IDR	indonesisk rupiah	12 742,47
HUF	ungersk forint	296,11	MYR	malaysisk ringgit	4,0267
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	55,031
LVL	lettisk lats	0,7018	RUB	rysk rubel	41,4400
PLN	polsk zloty	4,2792	THB	thailändsk baht	39,480
RON	rumänsk leu	4,3843	BRL	brasiliansk real	2,7664
TRY	turkisk lira	2,4456	MXN	mexikansk peso	16,7688
			INR	indisk rupie	73,4980

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

V

(Yttranden)

## 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 155/03)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****"ISTARSKI PRŠUT"****EG-nr: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

"Istarski pršut"

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Republiken Kroatien

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

Klass 1.2 – Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

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

"Istarski pršut" är en lufttorkad köttprodukt som framställs av skinka från gris (bakben) utan svål och underhudsfett, men med bäckenben. Den färska skinkan gnids först in med havssalt och kryddor och lufttorkas därefter, den röks ej. Den sammanlagda mognadsprocessen pågår under minst tolv månader.

Lagringstiden för "Istarski pršut" inleds i samband med den första saltningen och kryddningen. Om en färsk skinka väger upp till 16 kg varar framställningen i minst 12 månader och om den väger mer än 16 kg i minst 15 månader.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt förordning (EU) nr 1151/2012.

"Istarski pršut" har en avlång form eftersom den även innehåller bäckenben. Foten avskiljs vid fotleden och även svålen avlägsnas, förutom delen under fotleden (10–15 cm). Skinkan har korrekt rundade kanter, en flat yta som är ren eller har ett tunt lager av mögel som ger skinkan en längre hållbarhet. Muskulävnaden visar i genomskärning en enhetlig ljusröd färg utan några utpräglade missfärgningar. Fettvävnaden ska vara vit. "Istarski pršut" kännetecknas av en särskild lukt av torkat fläskkött och örter. Den har en typisk fyllig och intensiv smak samt medelhög salthalt.

När produkten är redo för försäljning har den följande fysikalisk-kemiska egenskaper: Vatteninnehållet ska vara mindre än 55 %, natriumkloridinnehållet mindre än 8 % och vattenaktiviteten (aw) ska vara mindre än 0,93.

"Istarski pršut" ska väga minst 7 kg när den släpps ut på marknaden.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Istarski pršut" framställs av färsk skinka från svin:

Avkomma från renrasig svensk lantras, tysk lantras och yorkshiresvin från domesticerad avel.

Korsningar av två av dessa raser.

Återkorsningar av dessa raser.

Korsning av tre raser: avkomman F1 (av lantras och yorkshiresvin) med rasen Duroc.

Den genomsnittliga kroppsmassan för svin i grupper vid slakt ska ligga inom intervallet  $180 \text{ kg} \pm 10 \%$  och svinet ska vara minst 9 månader gammalt. Vid bearbetning av den färska skinkan lämnas bäckenbenen kvar (tarmben, bäcken och blygdben) medan korsbenet och svanskotorna avlägsnas. Korsbenet avlägsnas med ett snitt genom sakroiliakaleden medan foten avlägsnas vid fotleden. Svålen och underhudsfettet avlägsnas från skinkan upp till 10–15 cm från fotleden. Den bearbetade färska skinkan ska väga minst 13 kg.

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

Under gödningsperioden utfodras de svin som används för produktionen av "Istarski pršut" med kraftfoder. Alla ingredienser i kraftfodret, förutom mineraler, vitaminer och andra tillsatser, ska ha sitt ursprung i det område (avsnitt 4) som godkänns för uppfödningen av svinen. Ursprunget hos alla ingredienser ska kunna spåras från produktionsplatsen till stallet och kontrolleras av det behöriga certifieringsorganet.

Under den slutliga gödningsperioden (över 110 kg) får upp till 50 % av majsens ersättas med korn. Dessutom får svinen utfodras med vete eller vetekli, färsk klöver och lusern, pumpor, kål, foderbeta, massa från sockerbeta, vassle och kokt potatis. Det är förbjudet att utfodra svinen med mäsik eller avfall från bryggerier.

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

Alla tillverkningssteg för "Istarski pršut", från saltning och pressning följt av torkning och mogning fram till slutprodukten, måste äga rum inom det geografiska område som anges i avsnitt 4.

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

"Istarski pršut" får saluföras hel (helt stycke med ben) eller i paketerad form och innehålla skinka utan ben, större eller mindre bitar av torkad skinka eller skivad torkad skinka. Dessa typer av torkad skinka ska paketeras i vakuum eller i modifierad atmosfär.

Processen för avlägsnande av ben från den torkade skinkan, uppdelning i bitar eller skivor för portionering och paketering för vidareförsäljning måste äga rum i produktionsområdet för "Istarski pršut". Genom att begränsa portioneringen och paketeringen av torkad skinka till dess produktionsområde förenklas tillsynen av processen avsevärt, spårbarheten underlättas och möjligheten till fusk och missbruk minimeras. Genom att hålla skivningen och paketeringen inom produktionsområdet kan dessutom producenterna själva utföra dessa processer eller få dessa utförda av personal som har erfarenhet av "Istarski pršut"-processen, dess utmärkande drag och kvalitet. Sålunda kan den ursprungliga produktkvaliteten säkerställas även efter skivningen och paketeringen.

### 3.7 Särskilda regler för märkning

I slutet av mognadsprocessen märks all torkad skinka som uppfyller kraven i produktspecifikationen. Märket utgörs av en gemensam del samt koden för producenten av "Istarski pršut", som är densamma som produktionsanläggningens veterinärkontrollnummer. Det gemensamma märket visas nedan.



ISTARSKI PRŠUT

Vid saluföring av hela produkten eller förpackningar av alla slag (hel torkad skinka, bitar eller skivor av torkad skinka) ska, förutom den information som krävs enligt lag, produkten märkas med benämningen "Istarski pršut" och produktens gemensamma märke. Benämningen "Istarski pršut" ska vara tydligt läsbar och outplånlig och gjord av märkfärg. Bokstävernas storlek, slag och färg vara mer framträdande än alla andra märkningar, inbegripet det gemensamma märket, numret för produktionspartiet (serie) och producentens varumärke, bilder eller texter.

Utöver ursprungsbeteckningen "Istarski pršut" är inga andra termer tillåtna såsom adjektiven äkta, traditionell, handgjord, typisk, inhemsk, hemmagjord etc., eller termer som representerar Ortsnamn på den istriska halvön, oavsett på vilket språk de avkunnas eller skrivs på.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den råvara som används vid produktionen av "Istarski pršut" är begränsat till följande län i Republiken Kroatien: Istrien, Primorje-Gorski kotar (endast fastlandet, inbegriper ej öar), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonien, Brod-Posavina, Osijek-Baranja och Vukovar-Srijem. Ursprungsbeteckningen "Istarski pršut" registrerades först 2002. Detta innebär att produktionsområdet för råvaran får vara större än produktionsområdet för själva slutprodukten.

Produktionsområdet för "Istarski pršut" är begränsat till området inom de administrativa gränserna för länet Istrien, med undantag för de öar som tillhör länet Istrien, där produktion inte är tillåten. Länet Istrien inbegriper följande städer och samhällen: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Opatlj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar och Žminj.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Den istriska halvön kännetecknas särskilt av det skiftande Medelhavsklimatet. Inåt land övergår det gradvis till fastlandsklimat på grund av den kalla luften från bergen och närheten till Alperna. Det istriska klimatet kännetecknas av blåsig vinterväder med vindar som till nästan 50 % kommer från nordlig och östlig riktning. Sådana vindar under vintern passar produktionen av skinka som påbörjas vid denna tid på året (saltning och torkning). Mer specifikt skapas de passande naturliga förhållandena för torkning av skinka under vintern av vindarna från nordlig, nordöstlig och östlig riktning. Den starka nordöstliga vinden *Bura* från berget Učka, som blåser från inlandet mot havet, är särskilt väl lämpad. Medelhavsklimatet, med temperaturer som aldrig blir riktigt låga under vintern, torr luft och kalla vindar, gör att de naturliga förhållandena i Istrien passar mycket väl för produktionen av "Istarski pršut". Det särskilda klimatet gör att "Istarski pršut" endast behöver lufttorkas, inte röktorkas. Detta är det som väsentligen påverkar kvaliteten hos "Istarski pršut" och dess unika karaktär jämfört med annan torkad skinka.

Vidare beror den utmärkande smaken hos "Istarski pršut" inte enbart på klimatet utan även på den erfarenhet och kunskap som generationer av istriska lantbrukare besitter. Faktum är att på varje istrisk gård utgjorde uppfödningen och slakten av svin och framställningen av ett antal traditionella produkter från torkat fläskkött en av de viktigaste ekonomiska verksamheterna. Bland dessa produkter utmärker sig den torkade skinkan vad gäller kvalitet och betydelse.

Traditionellt föddes svinen upp under mer än ett år med olika slags foder som fanns tillgängliga på gården vid olika tidpunkter på året, exempelvis följande: klöver och lusern, pumpor, kål, foderbeta, vassle, kokt potatis etc. Svinen slaktades först när de blivit mycket tunga, med en vikt på bra mycket mer än 200 kg. Produktionsmetoden för torkad skinka, som tidigare varierade något från by till by, harmoniserades redan på 1800-talet, särskilt i fråga om hur producenternas beredde och använde saltet, hur de pressade skinkan samt tidslängden för dessa processer. Ett av de utmärkande dragen hos den istriska metoden som utvecklades för länge sedan är kryddblandningens sammansättning, vilken består av salt och en eller flera kryddor (svartpeppar, vitlök, lagerblad och rosmarin). Andra utmärkande drag är det sätt som bakbenet avskiljs från den halva slaktkroppen och hur skinkan formas och bearbetas. Till exempel har den traditionella och unika metod som skinkan bearbetas på bibehållits från den tid då hushållen på landsbygden behövde smälta ned så mycket fettvävnad som möjligt för att spara fett för senare användning. Enligt det traditionella receptet avlägsnas därför all svål och all fettvävnad som ett första steg från den färska skinkan. Detta är ovanligt och skiljer sig från hur torkad skinka produceras i andra områden. Ett annat särdrag är formningsprocessen, där höftbenen inte avlägsnas för att behålla mer kött och göra skinkan större.

Fram tills nyligen producerade de flesta hushåll på landsbygden i Istrien torkad skinka, så den traditionella produktionsmetoden har enkelt kunnat bevaras. Det finns inga bevis för att någon istrisk producent av torkad skinka någonsin har begagnat sig av en metod som skiljer sig från den som dennes förfäder använde. Konsten att producera skinka i Istrien går tillbaka flera århundraden, under vilka de traditionella produktionsmetoderna har förbättrats. Den äldsta redogörelse som hittills upptäckts och som uttryckligen omnämner *pršut* kommer från 1580 och finns i de glagotiska arkiven i samhället Roč. I dessa finns det dokumenterat att torkad skinka, bland andra livsmedel, beställdes till prefektens bröllopsceremoni (Dražen Vlahov: "Knjiga računa općine Roč (1566–1628)", Državni arhiv u Pazinu (riksarkivet i Pazin), Pazin, 2009, s. 102–103). Även i Roč, men något senare, 1594, beställdes torkad skinka och serverades till lunch åt kommandören av Rašpor (ståthållaren för den venetianska delen av norra Istrien) och hans följe vid högtidligheten till S:t Marinas ära (ibid., s. 110–111.). En redogörelse från 1612 nämner att "fyrahundra uskoker gick över Učka ... Uskokerna stal stora mängder boskap, ost, torkad skinka, vin och andra livsmedel" (Miroslav Bertosa: "Istra: doba Venecije", Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, s. 318). En handling från 1810 nämner att det dyraste köttet av alla var saltat fläskkött – skinka och bacon (Nevio Šettó: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Det som kännetecknar "Istarski pršut" och som väsentligen skiljer den från annan torkad skinka hör ihop med den istriska landsbygdens kulturarv och den istriska halvöns allmänna naturliga potential för produktion och bearbetning av jordbruksprodukter och livsmedel. "Istarski pršut" kännetecknas först och främst av tre följande faktorer: råvaran, den traditionella produktionstekniken och slutproduktens organoleptiska egenskaper.

Den specifika råvaran härstammar från en kontrollerad uppfödning av vissa genotyper av svin som utfodras enligt speciella krav för förlängd gödning för att uppnå en kroppsmassa på 180 kg. Tungta svin behövs vid slakten för att få en skinka med hög vikt, vilket i sin tur behövs på grund av den avsevärda förlusten av vatten under torknings- och mognadsprocesserna.

Enligt den traditionella tekniken ska skinkan bearbetas på ett sätt som lämnar kvar bäckenbenen (*os ilium, os pubis och os Ishii*). Detta görs vanligtvis inte vid produktionen av torkad skinka i andra regioner. Mer specifikt syns inte lårbenshuvudet (*caput femoris* – översta delen av lårbenet) efter det att skinkan bearbetats och rundats av. I andra typer av torkad skinka syns det från insidan och i genomskärning och utgör ett väsentligt kännetecken. På "Istarski pršut" syns lårbenshuvudet inte eftersom det befinner sig inuti bäckenbenet (*acetabulum*).



En annan mycket ovanlig teknik som begagnas vid bearbetningen av skinkan består i avlägsnandet av svål och underhudsfett från hela ytan, dvs. in till köttet. Den bearbetade skinkan gnids in med havssalt samt med peppar, vitlök, lagerblad och rosmarin. Tillsatsen av så många kryddor under saltningen utgör ett annat utmärkande kännetecken för produktionen av "Istarski pršut". Avsaknaden av svål och fettvävnad gör torkningen något mer effektiv jämfört med annan skinka, och ger även upphov till ytterligare ett utmärkande kännetecken: tillväxt av mögel på skinkans yttersidor. Förekomsten av mögel på yttersidan under torknings- och mognadsprocesserna utgör ett annat utmärkande yttre kännetecken för "Istarski pršut".

De särskilda organoleptiska egenskaperna hos "Istarski pršut" visar sig först och främst genom dess yttre utseende på grund av avsaknaden av svål och fettvävnad, de bibehållna bäckenbenen, vilket leder till en ovanligt avlång form och, i de flesta fall, genom större eller mindre mögelansamlingar på ytan.

Slutprodukten kännetecknas av en särskild arom, en mild, något saltaktig smak, en enhetligt ljusröd färg och den önskvärda konsistensen hos muskelvävnaden. Eftersom den produceras enligt traditionella metoder innehåller den inga tillsatser.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Orsakssambandet mellan "Istarski pršut" och området Istrien består i de gynnsamma förhållandena för produktionen av torkade köttprodukter. De naturliga förhållandena i Istrien påverkas av Medelhavsklimatet, så temperaturerna blir aldrig riktigt låga under vintern och luften kyls och torkas av de vanligt förekommande vindarna. Medeltemperaturen och den relativa luftfuktigheten från december till mars är perfekta för naturlig torkning av kött. Den inledningsvis låga temperaturen och en gradvis ökande relativ luftfuktighet skapar en jämn torkningsprocess för skinkan. På grund av och i syfte att väsentligen uppmuntra inverkan av de naturliga förhållandena på produkten får saltningen av skinkan (den inledande produktionsetappen) endast äga rum mellan den 15 oktober och den 20 mars. Produktions-säsongen, dvs. den fastställda tidsgränsen för den första produktionsetappen, utgör en av huvudpelarna i den traditionella produktionsmetoden.

När våren kommer och vädret blir varmare överförs skinkan för mogning till kallare eller andra liknande lokaler med relativt konstant temperatur och luftfuktighet. Dessa förhållanden utgör en perfekt miljö för produktionen av traditionell "Istarski pršut" som endast lufttorkas och inte rökstorkas, och påverkar därmed väsentligen dess kvalitet och unika karaktär jämfört med annan torkad skinka.

De egenskaper som kännetecknar "Istarski pršut" och som väsentligen skiljer den från annan torkad skinka beror inte enbart på klimatförhållandena utan även på den istriska landsbygdens kulturarv, dvs. på den erfarenhet och kunskap som generationer av istriska lantbrukare besitter. De producerade torkad skinka endast av mycket tunga svin (över 180 kg) som utfödrades med klöver, lusern, pumpor, kål, foderbeta, vassle, kokt potatis etc. Även om detta foder inte längre används i den moderna gödningsprocessen är det tillåtet att använda detta under den slutliga gödningsperioden för att bibehålla gödningens traditionella kännetecken och för att erhålla kött av särskilt hög kvalitet.

Bearbetningsmetoden för skinkan vid produktionen av "Istarski pršut" har bibehållits sedan den tid då hushållen på landsbygden behövde smälta ned så mycket fettvävnad som möjligt för att spara fett för senare användning. Enligt traditionella recept avlägsnas därför i den första bearbetningsfasen för "Istarski pršut" svålen och fettvävnaden in till köttet. Detta är ovanligt, nästan unikt, jämfört med produktionen i andra områden där skinkan i regel torkas med svålen. En ytterligare egenskap som skiljer "Istarski pršut" från annan skinka hänger samman med den traditionella produktionsmetoden, som kräver att skinkan bearbetas på ett sätt som lämnar kvar bäckenbenen. Som ett resultat av denna sällsamma bearbetning av skinkan är "Istarski pršut" alltid något större och tyngre än den torkade skinka som produceras i andra regioner, även om den sistnämnda innehåller svål och underhudsfett.

Torkningen av skinkan utan svål och underhudsfett, vilket leder till att muskelvävnadens hela yta kommer i direkt kontakt med luften och täcks av mögel under mognadsprocessen, leder definitivt till en något annorlunda utveckling av mognadsprocessen och senare till särskilda organoleptiska egenskaper hos "Istarski pršut".

Den särskilda aromen och smaken hos "Istarski pršut" påverkas av olika kryddor i kryddblandningen. Kryddornas inverkan på aromen hos "Istarski pršut" är mycket omfattande eftersom – till skillnad från annan slags torkad skinka – hela skinkans yttersida kommer i kontakt med kryddorna, så att smaken av dessa kan tränga in lättare och djupare i alla delarna av skinkan.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Webbplats tillhörande Republiken Kroatens jordbruksministerium (nationell myndighet)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(3)</sup> 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 155/04)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”VALAŠSKÝ FRGÁL”****EG-nr: CZ-PGI-0005-0805-04.04.2010****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning**

”Valašský frgál”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Republiken Tjeckien

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

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

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

En rund kaka med 30–32 cm i diameter. Den kallas i dagligt tal för ”vdolek”, ”pecák” eller ”lopaťák”, görs av en tunn jästbaserad deg och har en topping.

När den gräddats får kakan en gyllene färg, medan toppingens färg beror vilken topping som använts. Den har en ljus, smulig yta, på vilken man kan strö pepparkakssmulor eller malen kanel, eller ringla smör och strö socker.

De typer av topping som används är päron, ostmassa, vallmofrö, fruktkräm, frukt (plommon, äpple, blåbär eller aprikos), valnöt, kål (färsk kål eller surkål), morot och kålrabbi. Toppingen utgör ungefär 42–48 % av produkten.

Kakan placeras på ett runt papper och förpackas vanligtvis i en värmekrympbar förpackning eller i någon annan slags förpackning för livsmedel som används på marknaden. Den kan även förpackas i en låda av kartong, plast eller trä eller i en förpackning av smörpapper.

Typer av förpackningar: hela kakor: 600–700 g; halvkor 300–350 g; fjärdedelar: 150–175 g.

Kakorna får säljas oförpackade i de lokaler där tillverkningen sker.

”Valašský frgál” får även säljas frysta. Frysningprocessen förändrar inte produktens egenskaper. Den är redan förpackad när den placeras i frysen. Den frysta produkten får lagras vid en temperatur på – 18 °C eller lägre i nio månader. Den bör konsumeras inom 24 timmar från att den tinats. Nödvändig information om hållbarhet och lagring anges på förpackningen.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Följande råvaror används för att göra degen: medelgrovt vetemjöl eller en blandning av tre sorters mjöl (finmalet, medelgrovt och grovt), betsocker eller sötningsmedel, vegetabiliska fetter eller vegetabilisk olja eller ister eller smör, pastöriserade eller färska äggulor, mjölkpulver eller färsk mjölk eller dricksvatten, fruktjuicer (citron, äpple eller päron), bagerijäst och salt. Nuförtiden är det tillåtet att använda en tillsats i degen för att hålla produkten färsk.

Huvudingrediensen är mjöl. De andra ingrediensernas proportioner i förhållande till degens vikt ska vara följande: fett (vegetabiliskt fett, olja, ister eller smör) – minst 20 %, socker eller sötningsmedel (fruktos) – minst 10 % (om ett annat sötningsmedel används avgör medlets sötma detta värde), äggulor – minst 5 %. Hur mycket fruktjuice, jäst, salt och andra smagivande råvaror som används beror på de enskilda producenternas olika recept.

Toppingen ska utgöra cirka 42–48 % av den totala vikten hos en ”Valašský frgál” innan den gräddas.

Följande råvaror används för att göra toppingen:

Pärontopping: päronkräm gjord på torkade päron, plummonkräm eller fruktsylt, torkade äpplen, rivna pepparkakor, tillsats av typen etyloxihydrat (nedan kallad *smaktillsats*), malen stjärnanis, vaniljsocker och dricksvatten.

Ostmassetopping: mjuk ostmassa, betsocker eller sötningsmedel, pastöriserade eller färska äggulor, dricksvatten, russin, vaniljsocker eller vaniljkräm, fruktjuice (valfritt), vegetabilisk olja, smaktillsats, malen muskot, ostmassestabilisator och skogsbär.

Vallmofrötopping: malda vallmofrön, betsocker eller sötningsmedel, mjölkpulver eller färsk mjölk, dricksvatten, vegetabiliskt fett, finmalet vetemjöl, vaniljsocker, russin, brödsulor, malen kanel och smaktillsats.

Fruktkrämstopping: plummonkräm, vaniljsocker eller sötningsmedel, dricksvatten och smaktillsats.

Äppletopping: rivna eller kokta äpplen, betsocker eller sötningsmedel, vaniljsocker, malen kanel, hackade nötter, russin och dricksvatten.

Blåbärstopping: färska, kokta eller frusna blåbär och blåbärssylt.

Aprikostopping: färska, kokta eller frusna aprikoser och aprikossylt.

Plommontopping: färska, kokta eller frusna plummon, plummonkräm, malda vallmofrön och socker eller sötningsmedel.

Nöttopping: malda nötter (valnötter, hasselnötter eller en blandning), betsocker eller sötningsmedel, finmalet vetemjöl, mjölk, smör eller vegetabiliskt fett eller vegetabilisk olja, brödsulor, aprikossylt, dricksvatten, russin, vaniljsocker och smaktillsats.

Kåltopping: strimlad färsk kål eller välsköljd surkål, betsocker eller sötningsmedel, smör eller vegetabiliskt fett eller vegetabilisk olja, finmalet vetemjöl, dricksvatten, malen svartpeppar och salt.

Morotstopping: färska morötter, betsocker eller sötningsmedel, vaniljsocker, vallmofrö, smör, vegetabiliskt fett, vegetabilisk olja, finmalet vetemjöl, dricksvatten, malen kanel och salt.

Kålrabbitopping: färsk kålrabbi, betsocker eller sötningsmedel, smör eller vegetabiliskt fett eller vegetabilisk olja, finmalet vetemjöl, citronjuice eller äppeljuice, dricksvatten, malen svartpeppar, färsk eller torkad persilja och salt.

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

—

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

Alla steg, från det att man gör degen (på grund av den metod som används: eftersom degen innehåller jäst måste alla enskilda steg i produktionen genomföras utan fördröjning) och breder ut toppingen till att kakan gräddas och därefter förpackas, måste äga rum i det avgränsade geografiska området för att upprätthålla kvaliteten och hygien. Framställningen av själva toppingen behöver dock inte äga rum i det avgränsade området.

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

Produkten är avsedd att konsumeras snabbt, vilket gör att skivningen och förpackningen måste ske i producentens lokaler så att kvaliteten kan upprätthållas. Om den färdiga produkten skulle transporteras oförpackad skulle dess kvalitet försämrats, till följd av att den bryts, böjs eller att hygienreglerna överträds. Dessutom är det viktigt att förse produktförpackningen med en etikett som innehåller uppgifter om producenten och produktens sammansättning samt alla andra obligatoriska uppgifter som garanterar att produkten kommer från det avgränsade området och som används som grund för eventuella kontroller som kan komma att genomföras.

#### 3.7 Särskilda regler för märkning

Producenter av "Valašský frgál" ska tydligt ange namnet "Valašský frgál" på produktförpackningen. Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ska även fästas på förpackningen för att tillhandahålla konsumentinformation, för kontrollorganets kontroller och för att produkten ska vara spårbar. Om produkten säljs oförpackad ska det på försäljningsstället tydligt anges att det är "Valašský frgál" som säljs där.

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Valašsko är en geografisk region i sydöstra Tjeckien. Den omfattar följande kommuner (från öst till väst): Velké Karlovice, Horní Bečva, Čeladná, Kunčice pod Ondřejníkem, Kozlovice, Měrkovice, Tichá, Vlčovice, Koprivnice, Štramberk, Lichnov, Veřovice, Mořkov, Hodslavice, Straník, Kojetín, Loučka, Bernartice, Hůrka, Starojická Lhota, Vysoká, Hustopeče, Milotice, Špičky, Skalička, Horní Tešice, Rouské, Všechnovice, Provodovice, Komárno, Podhradní Lhota, Rajnochovice, Držková, Rusava, Lukoveček, Fryšták, Mladcová, Zlín-Prštné, Zlín-Jaroslavice, Březnice, Želechovice, Lípa, Zádveřice, Vizovice, Slopné, Haluzice, Vlachovice, Vrbětice, Popov, Jestřábí, Štítná nad Vláří, Bylnice, Brumov, Nedašov, Nedašova Lhota, Študlov, Střelná, Francova Lhota, Valašská Senice, Hovězí, Halenkov och Nový Hrozenkov.

### 5. Samband med det geografiska området

#### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Förr var torkning den mest traditionella metod som Valašskos invånare använde sig av för att bevara frukt. Under resten av året användes den torkade frukten för många olika kulinariska ändamål. Det mest typiska exemplet på detta var användningen av torkade päron för att göra päronkräm. Användningen av en enda sorts pålägg – eller topping – på en "frgál" är också typisk för Valašsko. Detta är en tradition som även bekräftas av historiska källor: En "frgál" har aldrig mer än en typ av topping.

#### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Valašský frgál" skiljer sig från andra kakor tack vare i synnerhet följande egenskaper:

— Den metod som används för att göra degen och degens sammansättning: Först vispar man samman de mer flytande ingredienserna tills de bildar en slät smet. Sedan tillsätts fetterna, vilka ska ha mjukats upp, och allting vispas samman igen så att man får fram en slät smet. Först då tillsätts jästen och därefter ska mjölet tillsättas gradvis, så att man får en slät deg som knådas tills det bildas bubblor (den innehåller mycket luft). Degen får inte vara klibbig.

- Sättet på vilket degen kavlas ut så att den får en rund form, med hjälp av en enhandskavel som också har sitt ursprung i Valaßsko. Att degen kavlas ut jämnt från mitten till kanterna innebär att den, trots att den är tunn, blir kompakt, mjuk och får fin konsistens när den gräddas.
- Användningen av typiska toppingar, särskilt sådana av torkad frukt (päron).
- En "Valaßský frgál" har aldrig mer än en sorts topping (toppingar kombineras aldrig). Toppingen utgör en stor andel av kakan: cirka 42–48 % av vikten innan gräddning. Toppingens yta beströs rikligt med smulor och kan beströs med pepparkakssmulor eller malen kanel. När kakan har gräddats kan man strö socker över den och ringla över smör.

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)*

Denna ansökan grundar sig både på produktens särdrag och dess anseende både i Valaßsko och utanför regionen. Första gången som de stora kakorna "vdolek" eller "frgál" nämns i skrift är i en krönika av J.H.A. Gallaš från 1826 med namnet *Bromatologia moravo-rustica*. Krönikan innehåller uppgifter om kakor som bakas med vete- eller rågmjöl och toppas med ostmassa, fruktkräm eller ett pålägg gjort av kokta och puréade päron som är typiskt för regionen, och som endast bakas i det avgränsade området Valaßsko.

"Valaßský frgál" bakas enligt traditionella recept från det avgränsade området som hittats i skriftliga källor från 1826. Folktraditionen att baka just denna kaka är i synnerhet förknippad med festligheter som bröllop, dop, jul och påsk och festen i slutet av skörden i Valaßsko. Fattiga familjer åt den bara till jul, medan mer välbärgade familjer även åt den på söndagar. Kakans storlek (30–32 cm i diameter) beror på att man utnyttjade hela ytan på den bakspade som användes för att sätta in bröd i ugnen. Kakorna gjordes huvudsakligen med hemproducerade råvaror, i synnerhet torkad frukt, ostmassa, hemmalet mjöl, smör, ister, linfröolja, ägg och mjölk.

"Valaßský frgál" med pärontopping är den mest kända typen och toppingen görs av torkade päron. Enligt traditionen fanns det ett päronträd vid varje byggnad i Valaßsko. Den vanligaste päronsorten kallades *ovesňanka* och hade, trots sin ringa storlek, ett saftigt och mycket sött fruktkött. Andra sorters päron lämpade sig också för torkning, i synnerhet de som mognade under höstmånaderna. Man lät dem alltid mogna fram tills den första rimfrosten. De hela päronen torkades sedan långsamt i en torkkammare som värmdes upp med ved, helst av fruktträd. Det var mycket viktigt att de torkade ut helt, och därefter lagrades de i vävda påsar som hängdes upp på vinden. Recepten på hur man gör kräm av torkade päron och hur man bakar dessa stora bakverk med denna och andra toppingar har förts vidare från generation till generation under flera århundraden.

Under 1800-talet spred sig ryktet om dessa kakor ända till huvudstaden Prag. När den nationella utställningen hölls i Holešovice i Prag i slutet av 1800-talet levererades de dit från Valaßsko tillsammans med många andra produkter och blev mycket populära. "Valaßský frgál" bibehåller sitt anseende än idag (det går att hitta mycket information på internet, i regional och nationell press och i turistguider) och har vunnit ett antal priser på utställningar och mässor (Zlatá Salima 2006 och 2008, Perla Zlínska 2006, 2007 och 2008, Trendy 2006, HIT 2006 Moderní obchod samt Značka kvality KLASA 2007).

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Den fullständiga produktspecifikationen finns tillgänglig på följande webbplats:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=1322&plang=cs>

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.

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

(2013/C 155/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar mot en ansökan om registrering som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

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

**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

**”FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO”**

**EG-nr: IT-PGI-0005-0944-31.01.2012**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Beteckning**

”Focaccia di Recco col formaggio”

**2. Medlemsstat eller tredje land**

Italien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

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

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

”Focaccia di Recco col formaggio” är en bageriprodukt som framställs genom knådning och gräddning i ugn av en deg bestående av vetemjöl, extra jungfruolja, vatten och salt, fylld med mjuk färskost.

När ”Focaccia di Recco col formaggio” saluförs ska det ha de egenskaper som beskrivs nedan.

Form: rund, fyrkantig eller rektangulär.

Mått:

— Rund form: en minsta diameter på 25 cm.

— Fyrkantig form: sidorna är mellan 25 och 120 cm.

— Rektangulär form: längsta längd 120 cm, minsta bredd 25 cm.

— Höjd: högst 1 cm, mätt vid kanterna.

Aspekt:

— Yta: ojämn, med bubblor.

— Ovansida: gyllenbrun med fläckar eller ränder i mörkbrunt.

— Undersida: bärnstensgul färg, inte vit.

— Fyllning: smält ost med krämig konsistens.

— Konsistens vid beröring: spröd ovansida och mjukt inkråm.

Doftande och knaprig i munnen, inkråmet är lättsaltat med en arom av knappt färdiggräddat bröd och dofter av mjölk och färskost. Osten är mild med en lätt, behaglig syrlighet.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Framställningsmetoden för "Focaccia di Recco col formaggio" innebär användning av följande ingredienser:

- Vetemjöl av typ "00" med följande egenskaper: W > 300. P/L minst 0,5 eller Manitobamjöl (vetemjöl special) av typ "00"
- Källvatten
- Extra jungfruolja
- Fint salt
- Mjuk färskost.

Den ost som används till "Focaccia di Recco col formaggio" framställs genom ystning av färsk, pastöriserad komjölk.

Platsen för ystningen av mjölken är inte geografiskt begränsad.

Den ost som används till fyllningen av "Focaccia di Recco col formaggio" ska vara krämig, utan extra tillsats av grädde och klara upphettningen under gräddningen utan att flyta ut, bilda bubblor eller avsöndra vassle.

Den ost som används till "Focaccia di Recco col formaggio" ska ha följande egenskaper:

Egenskap	Parameter
Form	Rektangulär, rundade kanter.
Mått	Sidorna ska vara 15–20 cm respektive 8–10 cm långa, höjden ska vara 4–5 cm med raka, släta kanter.
Vikt	Mellan 0,7 och 2 kg.
Ostmassans egenskaper	Mjuk, lätt kompakt, mjölkig med enhetlig struktur, utan hål.
Färg	Vit med glänsande nyanser.
Vattenhalt (i faktisk produkt)	57–60 %
Proteinhalt (i faktisk produkt)	13–15 %
Fetthalt (i faktisk produkt)	21–24 %
Fetthalt (i torrs substans)	48–60 %

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

—

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

Alla steg i produktionen av "Focaccia di Recco col formaggio", från beredning och knådning av degen till fyllning och gräddning, måste äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4.

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

"Focaccia di Recco col formaggio" kan saluföras hel eller i portionsbitar.

Det är inte tillåtet med förgräddning, djupfrysning, frysning eller andra konserveringsmetoder.

### 3.7 Särskilda regler för märkning

Produkten identifieras genom att det fästs en etikett som består av stärkelse på ovansidan av degen. På etiketten står produktbeteckningen "Focaccia di Recco col formaggio" och direkt i anslutning därtill den fullständiga uppgiften "Indicazione Geografica Protetta" och dess förkortning.



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

Produktionsområdet för "Focaccia di Recco col formaggio" utgörs av hela kommunen Recco och grannkommunerna Avegno, Sori och Camogli.

#### 5. Samband med det geografiska området

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

De kommuner som ingår i produktionsområdet för "Focaccia di Recco col formaggio" är en del av det område som historikerna kallar "Reccodalen", ett område som i öster avgränsas av berget Portofino i kommunen Camogli, i väster av staden Sori med kommunen Recco och i norr av kommunen Avegno.

Traditionella bagare från Recco flyttade in i området och började under 60- och 70-talen att baka "Focaccia di Recco col formaggio" på traditionellt vis som i Recco.

Den traditionella metoden kräver att bagarna som hanterar degen har ett stort hantverkskunnande. Degen måste nämligen dras ut och knådas för hand ända till dess att man får fram två bladtunna ark, släta och nästan genomskinliga. Denna särskilda bearbetning av degen till två tunna ark finns enbart i det aktuella området.

##### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Focaccia di Recco col formaggio" består av två mycket tunna deglager med en fyllning av ost. Redan vid anblicken skiljer sig brödet tydligt från vanliga traditionella italienska och liguriska "focacce" genom att det är mycket tunt och genom sin fyllning av smält ost. Ett annat särdrag hos "Focaccia di Recco col formaggio" är den krämiga mjukosten med en lätt, behaglig sylrlighet.

##### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Det anseende som "Focaccia di Recco col formaggio" åtnjuter bekräftas genom att produkten har nämnts i historiska sammanhang i många år samt i många artiklar som publicerats i italienska och utländska gastronomiska tidskrifter och guideböcker. I beskrivningen av produkten understryks hur tunn degen är och ostens utsökta karaktär.

Till de större evenemangen hör "Festa della focaccia" som äger rum den sista veckan i maj sedan 1955. Det är den största tilldragelsen för att fira och avnjuta "Focaccia di Recco col formaggio".

Anseendet för "Focaccia di Recco col formaggio" har höjts i takt med att brödet har presenterats vid stora nationella evenemang som mässorna *Salone del Gusto* i Turin, *Cheese* i Brà, *Artigiano in Fiera* i Milano och *Salone Nautico* i Genua.

Sedan början av 60-talet har Italiens ekonomiska uppsving och den ökade turismen i regionen gradvis lett till en ökad efterfrågan på "Focaccia di Recco col formaggio" och gjort det berömt, vilket bevisas genom de många artiklar som handlar om brödet och som publicerades i dagstidningar och tidskrifter under tidsperioden. 1967 kunde även amerikanska finsmakare upptäcka denna "gudomliga" produkt ("quite divine") genom sin dagstidning *Daily American*.

De första italienska gastronomiska guideböckerna vittnar också om hur produkten blivit berömd och funnit sin plats (*Guide Veronelli all'Italia piacevole*, Garzanti, Milano 1968 och *Guida gastronomica d'Italia*, TCI, Milano 1969).

Alltsedan dess och fram till i dag har "Focaccia di Recco col formaggio" omnämnts som en genuin, lokal specialitet i alla regionala och lokala gastronomiska böcker, i alla gastronomiska vinguideböcker och i många branschtidskrifter.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget om erkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Focaccia di Recco col formaggio" i Italiens officiella tidning nr 181 av den 5 augusti 2011.

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.

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).

---

## RÄTTELSER

**Rättelse till kommissionens meddelande inom ramen för Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/23/EG av den 23 maj 2007 om utsläppande på marknaden av pyrotekniska artiklar***(Europeiska unionens officiella tidning C 136 av den 15 maj 2013)**(2013/C 155/06)*

På sidan 8, under anmärkning (× 3), ska det

*i stället för:* "Dokler se navedeni standard ne revidira in ponovno objavi, države članice štejejo baterije in kombinacije, ki so v skladu s standardom EN 15947, za usklajene z bistvenimi varnostnimi zahtevami iz Priloge I k Direktivi 2007/23/ES Evropskega parlamenta in Sveta samo, če so bile jasno označene, preden so bile dane na trg, kot je navedeno v nadaljnjem besedilu: Za baterije in kombinacije, ki se postavijo na ravna tla: "Postaviti baterijo na ravna tla" ali "Postaviti kombinacijo na ravna tla". Za baterije in kombinacije, ki se vkopljejo v mehko zemljo ali podlago: "Vstaviti baterijo pokonci v mehko zemljo ali drug negorljiv material, npr. pesek" ali "Vstaviti kombinacijo pokonci v mehko zemljo ali drug negorljiv material, npr. pesek". Za baterije in kombinacije, ki se pritrdijo na mesto: "Pritrditi baterijo čvrsto in pokončno na trdno mesto", "Zagotoviti vrhu baterije prosto pot", "Pritrditi kombinacijo čvrsto in pokončno na trdno mesto", "Zagotoviti vrhu kombinacije prosto pot". Metoda in način pritrditve baterije ali kombinacije na mesto sta opisana dovolj podrobno in z izrazjem, ki ga lahko nepoklicni uporabniki v priloženih navodilih za uporabo zlahka razumejo. Za druge baterije in kombinacije: (navesti druge varnostne ukrepe, če niso namenjene temu, da se postavijo na ravna tla, in niso primerne za to, ali da se vkopljejo v mehko zemljo ali podlago ali pritrdijo na mesto)."

*vara:* "Till dess att standarden har reviderats och offentliggjorts på nytt ska batterier och kombinationer som uppfyller kraven i standard EN 15947 av medlemsstaterna anses överensstämma med de väsentliga säkerhetskraven i bilaga I till Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/23/EG endast om de efter utsläppandet på marknaden är tydligt märkta på nedanstående sätt. När det gäller batterier och kombinationer som ska placeras på plant underlag: "Placera batteriet på plant underlag" eller "Placera kombinationen på plant underlag". När det gäller batterier och kombinationer som ska grävas ner i jorden eller annat mjukt material: "Placera batteriet upprätt i jorden eller i annat obrännbart material, t.ex. sand" eller "Placera kombinationen upprätt i jorden eller i annat obrännbart material, t.ex. sand". När det gäller batterier och kombinationer som ska förankras: "Fäst batteriet stadigt upprätt vid en stabil stolpe", "Se till att batteriets ovansida är högre än stolpen" eller "Fäst kombinationen stadigt upprätt vid en stabil stolpe", "Se till att kombinationens ovansida är högre än stolpen". I den åtföljande bruksanvisningen ska beskrivningen av hur man förankrar batteriet eller kombinationen vid en stolpe vara tillräckligt detaljerad och skriven på ett sätt som lätt kan förstås av icke yrkesmässiga användare. När det gäller andra batterier och kombinationer: (ange andra säkerhetsåtgärder om produkten inte är avsedd och lämpad för att placeras på plant underlag, grävas ned i jorden eller i annat mjukt material eller förankras)."

---









## 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](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