

Europeiska unionens officiella tidning

C 361



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjätte årgången

11 december 2013

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2013/C 361/01

Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i FEUF – Fall i vilka kommissionen inte gör några invändningar ⁽¹⁾ 1

III Förberedande akter

INITIATIV FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2013/C 361/02

Initiativ från Belgien, Bulgarien, Tjeckien, Tyskland, Estland, Grekland, Spanien, Frankrike, Kroatien, Italien, Cypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungern, Malta, Nederländerna, Österrike, Polen, Portugal, Rumänien, Slovenien, Slovakien, Finland och Sverige till Europaparlamentets och rådets förordning om ändring av beslut 2005/681/RIF om inrättande av Europeiska polisakademien (Cepol) 4

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2013/C 361/03	Eurons växelkurs	6
---------------	------------------------	---

V *Yttranden*

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

Europeiska kommissionen

2013/C 361/04	Ansökningsomgångar inom 2013 års arbetsprogram för bidrag till projekt avseende det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013 (Kommissionens beslut C(2013) 1029, ändrat genom kommissionens beslut C(2013) 8744)	7
2013/C 361/05	Ansökningsomgångar inom det fleråriga arbetsprogrammet för 2013 för bidrag till projekt avseende det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013 (Kommissionens beslut C(2013) 1675, ändrat genom kommissionens beslut C(2013) 8755)	8
2013/C 361/06	Ansökningsomgångar och därmed förknippade verksamheter som omfattas av 2014–2015 års arbetsprogram för Horisont 2020 – ramprogrammet för forskning och innovation (2014–2020) och för Europeiska atomenergigemenskapens forsknings- och utbildningsprogram (2014–2018) som kompletterar Horisont 2020	9

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2013/C 361/07	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	10
2013/C 361/08	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	13



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 361/01)

Datum för antagande av beslutet	6.11.2013
Referensnummer för statligt stöd	SA.32712 (11/N)
Medlemsstat	Spanien
Region	Galicien
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Rättslig grund	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Ersättning för skador som företag inom fiskesektorn i Galicien förorsakades som en följd av stormen "Becky", som drabbade den galiciska kusten den 8 och 9 november 2010.
Stödform	Direktstöd
Budget	0,06 miljoner EUR
Stödnivå	100 %
Varaktighet	—
Ekonomisk sektor	A301 – Fiske
Den beviljande myndighetens namn och adress	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
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	6.11.2013
Referensnummer för statligt stöd	SA.33346 (13/NN)
Medlemsstat	Nederländerna
Region	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Rättslig grund	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Att bidra till kostnaden för informations- och utbildningsprogram inom sektorn för detaljhandel med fisk
Stödform	Direktstöd
Budget	De årliga intäkterna från avgiften varierar och beror på följande faktorer: — Den faktiskt tillämpade satsen, som kan variera mellan 0 och den maximala nivån (fastställt tak) — Antalet försäljningsställen och aktörer, som kan variera — Den årliga budgeten för verksamhet till förmån för sektorn för detaljhandel med fisk. Nivån på de budgeterade intäkterna fastställs utifrån en bedömning av de verksamheter som ska utföras under det aktuella året. Den högsta nivån på avgiften är för närvarande fastställd till 49,92 EUR per år för varje återförsäljare/försäljningsställe.
Stödnivå	Intäkterna från avgiften varierar från år till år och beror på den sats som tillämpas. Stödnivån varierar därför från år till år; beroende på vilken sats som tillämpas kan den variera mellan 0 % och det maximala taket på 100 %.
Varaktighet	T.o.m. den 2 augusti 2022
Ekonomisk sektor	Havsfiske
Den beviljande myndighetens namn och adress	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
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	6.11.2013
Referensnummer för statligt stöd	SA.33347 (13/NN)
Medlemsstat	Nederländerna
Region	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Rättslig grund	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Syfte	Att bidra till kostnaden för utbildning och informationsprogram till förmån för sektorn för grossisthandel med fisk
Stödform	Direktstöd
Budget	De årliga intäkterna från avgiften varierar och beror på följande faktorer: — En tusendel av värdet på den fisk som leverantören tillhandahåller. — 0,03 EUR per ton musslor som leverantören levererar — När det gäller leverantörer av räkor, 0,10 EUR per kg oskalade räkor och 0,30 EUR per kg skalade räkor.
Stödnivå	Den högsta årliga avgift som gäller för de olika leverantörerna kan variera beroende på den fiskmängd som de levererar
Varaktighet	T.o.m. den 26 september 2022
Ekonomisk sektor	Havsfiske
Den beviljande myndighetens namn och adress	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Övriga upplysningar	—

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

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

III

(Förberedande akter)

INITIATIV FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Initiativ från Belgien, Bulgarien, Tjeckien, Tyskland, Estland, Grekland, Spanien, Frankrike, Kroatien, Italien, Cypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungern, Malta, Nederländerna, Österrike, Polen, Portugal, Rumänien, Slovenien, Slovakien, Finland och Sverige till Europaparlamentets och rådets förordning om ändring av beslut 2005/681/RIF om inrättande av Europeiska polisakademien (Cepol)

(2013/C 361/02)

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR
ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt, särskilt artikel 87.2 b,

med beaktande av Belgiens, Bulgariens, Tjeckiens, Tysklands,
Estlands, Greklands, Spaniens, Frankrikes, Kroatiens, Italiens, Cy-
perns, Lettlands, Litauens, Luxemburgs, Ungerns, Malts, Neder-
ländernas, Österrikes, Polens, Portugals, Rumäniens, Sloveniens,
Slovariens, Finlands och Sveriges initiativ, ⁽¹⁾

efter översändande av utkastet till lagstiftningsakt till de natio-
nella parlamenten,

i enlighet med det ordinarie lagstiftningsförfarandet, och

av följande skäl:

- (1) Enligt artikel 4 i rådets beslut 2005/681/RIF om inrät-
tande av Europeiska polisakademien (Cepol) har Cepol sitt
säte i Bramshill i Förenade kungariket.
- (2) I skrivelser av den 12 december 2012 och den 8 februari
2013 meddelade Förenade kungariket att det inte längre
vill vara värdland för Cepol. Förutom Cepol finns i
Bramshill även National Policing Improvement Agencys
nationella polisutbildningsanläggning som Förenade
kungariket har beslutat att ersätta med en ny polisaka-
demi på annan plats. Förenade kungariket har därför
beslutat att stänga den nationella polisutbildningsanlägg-

ningen i Bramshill och sälja anläggningen, då kost-
naderna var höga och att det inte fanns någon alternativ
affärsmodell som kunde drivas i anläggningen.

- (3) Mot bakgrund av detta enades företrädarna för medlems-
staternas regeringar den 8 oktober 2013 i samförstånd
om ett arrangemang för värdskapet för Cepol, enligt vil-
ket Cepols säte kommer att bli Budapest efter flytten från
Bramshill. Denna överenskommelse bör införlivas i rådets
beslut 2005/681/RIF.

- (4) I enlighet med artiklarna 1 och 2 i protokoll nr 21 om
Förenade kungarikets och Irlands ställning med avseende
på området med frihet, säkerhet och rättvisa, fogat till
fördraget om Europeiska unionen och fördraget om Eu-
ropeiska unionens funktionssätt, och utan att det påver-
kar tillämpningen av artikel 4 i det protokollet, deltar
dessa medlemsstater inte i antagandet av denna förord-
ning, som inte är bindande för eller tillämplig på dem.

ELLER

- (5) I enlighet med artikel 3 i protokoll nr 21 om Förenade
kungarikets och Irlands ställning med avseende på om-
rådet med frihet, säkerhet och rättvisa, fogat till fördraget
om Europeiska unionen och fördraget om Europeiska
unionens funktionssätt, har dessa medlemsstater medde-
lat att de önskar delta i antagandet och tillämpningen av
denna förordning.

- (6) I enlighet med artiklarna 1 och 2 i protokoll nr 22 om
Danmarks ställning, fogat till fördraget om Europeiska
unionen och fördraget om Europeiska unionens funk-
tionssätt, deltar Danmark inte i antagandet av denna för-
ordning, som inte är bindande för eller tillämplig på
Danmark.

⁽¹⁾ EUT C ...

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Rådets beslut 2005/681/RIF ska ändras på följande sätt:

Artikel 4, Säte, ska ersättas med följande:

”Cepol ska ha sitt säte i Budapest i Ungern.”

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den (...) 2014.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i medlemsstaterna i enlighet med fördragen.

Utfärdad i ... den ...

På Europaparlamentets vägnar

...

Ordförande

På rådets vägnar

...

Ordförande

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

10 december 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3750	AUD	australisk dollar	1,5039
JPY	japansk yen	141,35	CAD	kanadensisk dollar	1,4604
DKK	dansk krona	7,4604	HKD	Hongkongdollar	10,6605
GBP	pund sterling	0,83645	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6529
SEK	svensk krona	8,9897	SGD	singaporiensk dollar	1,7181
CHF	schweizisk franc	1,2214	KRW	sydkoreansk won	1 444,26
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	14,1808
NOK	norsk krona	8,4015	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,3486
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,6425
CZK	tjeckisk koruna	27,453	IDR	indonesisk rupiah	16 371,02
HUF	ungersk forint	300,79	MYR	malaysisk ringgit	4,4094
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	60,837
LVL	lettisk lats	0,7031	RUB	rysk rubel	44,9962
PLN	polsk zloty	4,1825	THB	thailändsk baht	44,099
RON	rumänsk leu	4,4525	BRL	brasiliansk real	3,1759
TRY	turkisk lira	2,7902	MXN	mexikansk peso	17,6749
			INR	indisk rupie	83,9149

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Ansökningsomgångar inom 2013 års arbetsprogram för bidrag till projekt avseende det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013

(Kommissionens beslut C(2013) 1029, ändrat genom kommissionens beslut C(2013) 8744)

(2013/C 361/04)

Europeiska kommissionen, generaldirektoratet för transport och rörlighet, utlyser härmed en ansökningsomgång för att bevilja bidrag till projekt i enlighet med de prioriterade områden och mål som anges i det ändrade årliga arbetsprogrammet för bidrag på området för det transeuropeiska transportnätet för 2013.

I denna ansökningsomgång står ett belopp på högst 70 miljoner euro till förfogande.

Projektförslag ska lämnas in senast den **17 mars 2014**.

Det fullständiga underlaget för ansökningsomgången finns på

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Ansökningsomgångar inom det fleråriga arbetsprogrammet för 2013 för bidrag till projekt avseende det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013

(Kommissionens beslut C(2013) 1675, ändrat genom kommissionens beslut C(2013) 8755)

(2013/C 361/05)

Europeiska kommissionen, generaldirektoratet för transport och rörlighet, utlyser härmed fem ansökningsomgångar för att bevilja bidrag till följande områden inom ramen för det fleråriga arbetsprogrammet för det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013:

- Åtgärder för prioriterade projekt (PP) – det vägledande belopp som finns tillgängligt för de utvalda förslagen är 50 miljoner euro.
- Höghastighetsleder till sjöss (MoS) – det vägledande belopp som finns tillgängligt för de utvalda förslagen är 80 miljoner euro.
- Europeiska trafikstyrningssystem för tåg (ERTMS) – det vägledande belopp som finns tillgängligt för de utvalda förslagen är 70 miljoner euro.
- Flygledningstjänst (ATM) – det vägledande belopp som finns tillgängligt för de utvalda förslagen är 30 miljoner euro.
- Intelligent transportssystem (ITS) – det vägledande belopp som finns tillgängligt för de utvalda förslagen är 50 miljoner euro.

Projektförslag ska lämnas in senast den **17 mars 2014**.

Det fullständiga underlaget för ansökningsomgångarna finns på

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Ansökningsomgångar och därmed förknippade verksamheter som omfattas av 2014–2015 års arbetsprogram för Horisont 2020 – ramprogrammet för forskning och innovation (2014–2020) och för Europeiska atomenergigemenskapens forsknings- och utbildningsprogram (2014–2018) som kompletterar Horisont 2020

(2013/C 361/06)

Härmed tillkännages inledningen av ansökningsomgångar och därmed förknippade verksamheter inom ramen för 2014–2015 års arbetsprogram för Horisont 2020 – ramprogrammet för forskning och innovation (2014–2020) och för Europeiska atomenergigemenskapens forsknings- och utbildningsprogram (2014–2018) som kompletterar Horisont 2020.

Kommissionen antog genom besluten C(2013) 8563 av den 10 december 2013, C(2013) 8631 av den 10 december 2013 och C(2013) 8632 av den 10 december 2013 tre arbetsprogram som omfattar ansökningsomgångar och därmed förknippade verksamheter.

Arbetsprogrammen förutsätter att den lagstiftande myndigheten antar rådets beslut om ett särskilt program för genomförandet av Horisont 2020 – ramprogrammet för forskning och innovation (2014–2020), förordningen om reglerna för deltagande och spridning samt rådets förordning om Europeiska atomenergigemenskapens forsknings- och utbildningsprogram (2014–2018) som kompletterar Horisont 2020 utan några större ändringar. En annan förutsättning för arbetsprogrammen är att de kommittéer som inrättas genom rådets beslut om ett särskilt program för genomförandet av Horisont 2020 och genom rådets förordning om Europeiska atomenergigemenskapens forsknings- och utbildningsprogram (2014–2018) avger ett positivt yttrande eller inte reser några invändningar, och att de anslag som ingår i budgetförslaget för 2014 verkligen ställs till förfogande efter budgetmyndighetens antagandet av 2014 års budget, eller, om budgeten inte antas enligt utkastet, ställs till förfogande i form av tillfälliga tolftedelar. En ytterligare förutsättning för arbetsprogrammet när det gäller det särskilda målet "Stärka spetsforskningen genom det europeiska forskningsrådets verksamhet" är ett formellt yttrande från det nya vetenskapliga rådet som kommer att efterträda det vetenskapliga råd som inrättats genom beslut 2007/134/EG. Kommissionen förbehåller sig rätten att ställa in eller korrigera inbjudan.

Bekräftelse på att dessa bestämmelser har slutförts kommer att offentliggöras på Europeiska kommissionens webbplats *Participant Portal* (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Dessa arbetsprogram, inklusive tidsfrister och budgetar för verksamheterna, finns på den ovannämnda portalen tillsammans med information om bestämmelser om ansökningsomgångarna och därmed förknippade verksamheter, samt vägledning för sökande om inlämning av förslag. Alla dessa uppgifter på webbplatsen *Participant Portal* kommer vid behov att uppdateras.

Förslag kan på detta stadium endast lämnas in för ämnen märkta "2014" i de ansökningsomgångar som lagts ut på webbplatsen *Participant Portal*. Uppgifter om när förslag kan lämnas in för ämnen märkta "2015" kommer att tillhandahållas i ett senare skede.

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 361/07)

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⁾****"TØRRFISK FRA LOFOTEN"****EG-nr: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****SGB (X) SUB ()****1. Namn**

"Tørrfisk fra Lofoten"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Norge

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

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

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

"Tørrfisk fra Lofoten" är naturligt torkad torsk (*Gadus morhua*) från Lofoten. Beteckningen omfattar stockfisk som uppfyller kraven för storlekssortering jfr Norwegian Industry standard for classification of stockfish, NBS 30-01.

"Tørrfisk fra Lofoten" ska ha en vattenhalt på 16–27 %, en proteinhalt på 68–78 % och en fetthalt på ungefär 1 %. "Tørrfisk fra Lofoten" har en koncentrerad fisksmak och -arom, guldfärgat skinn och en storlek mellan 40–90 cm.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Tørrfisk fra Lofoten" ska framställas av torsk som fångas runt Lofoten och Vesterålen från januari till april. Under denna tid vandrar den lekmogna torsken från de kalla polarvattnen i Barents hav till havet runt Lofoten och Vesterålen för att leka. Fiskeområdet sträcker sig från Ø 010°00' till Ø 016°08' och

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

från N 67°00' till N 69°30' inom följande ICES-områden; område 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 och i viss mån 25, område 04: 03, 04, 10, 46, 47 och 48. Fisk som fångats i detta område har en annan struktur än djuphavsfisk, i synnerhet eftersom fisken efter den långa vandringen är fastare i köttet, vilket ger den en egenskap som är avgörande för att kunna klara torkningen. Det är korta avstånd till fisket för kustfiskarna, så följaktligen kan fisk fångas och levereras samma dag vilket är viktigt för kvaliteten på fisken.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

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

"Tørrfisk fra Lofoten" ska torkas naturligt och sorteras i Lofoten.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Fisk för framställning av "Tørrfisk fra Lofoten" fångas utanför Lofoten och Vesterålen mellan Ø 010°00' och Ø 016°08' samt mellan N 67°00' och N 69°30' i följande ices-områden. 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 och i viss mån 25, område 04: 03, 04, 10, 46, 47 och 48, levereras till en landningsanläggning i Lofoten och torkas naturligt och sorteras i Lofoten. Lofoten består av kommunerna Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy och Vågan.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Havet runt Lofoten och Vesterålen hör till världens rikaste fiskeområden, och Lofoten-fisket är det viktigaste säsongsfisket när det gäller torsk i Norge.

Atlanttorsken lever större delen av sitt liv i Barents hav, men vandrar till havet runt Lofoten och Vesterålen för att leka under perioden från januari till april. Tack vare temperaturen och tillgången på näring i havet under denna period är kläckningsförhållandena inom detta område mycket gynnsamma.

Havet runt Lofoten och Vesterålen har historiskt sett alltid varit den viktigaste lekplatsen för torsk. Kontinentalsockeln är smal på denna plats och näringsrikt vatten flyter förbi nära stranden. Detta ger optimala förutsättningar för tillväxt och överlevnad.

Den massiva tillströmningen av torsk till det geografiska området överensstämmer med den period då klimatförhållandena är särskilt lämpliga för naturlig torkning.

Det geografiska läget i förhållande till Golfströmmen ger särskilt gynnsamma förhållanden för naturlig torkning av fisk, och är avgörande för kvaliteten på "Tørrfisk fra Lofoten". På grund av Golfströmmen är vintrarna i Lofoten milda med en genomsnittstemperatur på mellan - 0,8 och + 2,2 °C från januari till april med torra vårar med en total nederbörd på 132–108 mm. Dessa klimatförhållanden är en förutsättning för att fisken ska torka ordentligt och inte frysa eller sönderdelas.

Kunskapen om storlekssortering är grundläggande för kvaliteten på slutprodukten. Storlekssorteringen kräver djupgående kunskaper och görs av s.k. "sorterare". Historiskt sett är kvalitetsbedömningen en kvalifikation som har gått i arv från generation till generation i familjer och/eller företag. Tidigare utbildades sorterarna inom det företag dit de var knutna, men på senare har man infört teoretisk utbildning inom näringen. Teoretisk utbildning kombineras med praktisk utbildning i företag som framställer stockfisk.

Sakkunskaperna vad gäller framställning och marknad har traditionellt också gått i arv från generation till generation i Lofoten.

Dessa kunskaper är avgörande för att få god kvalitet på "Tørrfisk fra Lofoten".

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

"Tørrfisk fra Lofoten" är urtagen lekmogen torsk med huvudet borttaget (*Gadus morhua*) som torkats naturligt. Naturlig torkning både bevarar och mörar fisken, främst till följd av att dess vattenhalt minskats avsevärt. Detta ger en hög hållbarhet och ett högt näringsvärde, t.ex. en hög proteinhalt på 68–78 % jämfört med 18 % för färsk torsk. Fisken är färdigtorkad när det låter på rätt sätt när man knackar på den. Ljudet ska vara ett fast och massivt klickande. För att kunna bedöma det korrekta fiskljudet krävs goda kunskaper och erfarenhet.

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)*

Sambandet grundas på produktens egenskaper som kan hänföras till dess geografiska ursprung.

Tradition:

Naturlig torkning av fisk har ägt rum i Lofoten sedan början av 1100-talet och är en viktig del av det norska kulturarvet. Torknings- och sorteringskunskaperna har gått i arv från generation till generation i Lofoten. Stockfisk har varit och är en viktig norsk exportprodukt.

Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska ursprunget:

Den långa vandringen i kallt vatten från Barents hav till Lofoten och Vesterålen ger smala fiskar med fast kött och fasta muskler. Råvaror av en sådan kvalitet är avgörande när det gäller tåligheten i torkningsprocessen.

Temperatur, nederbörd, blåst, sol och snö är faktorer som påverkar torkningen och som gör det geografiska området till ett mycket lämpligt område för torkning av fisk. Den faktiska temperaturen i det geografiska området gör att fisken inte fryser eller sönderfaller utan att den i stället torkar. Lämplig nederbörd, tillsammans med kustvindarna, ger goda förutsättningar för naturlig torkning. Solens reflektioner i snön på marken ger fisken dess gyllene färg. Torkningsprocessen ger stockfisken dess speciella konsistens och koncentrerade fisksmak och -arom.

Den höga kvaliteten på råvaror och klimatet är tillsammans av avgörande betydelse för den slutliga kvaliteten på "Tørrfisk fra Lofoten". Lofoten är den enda platsen i världen där ett sådant klimat råder och där man samtidigt har tillgång till lekmogen torsk av hög kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

<http://www.lovddata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽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 361/08)

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 ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****”PREKMURSKA ŠUNKA”****EG-nr: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning**

”Prekmurska šunka”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovenien

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

”Prekmurska šunka” är en rökt och torkad köttprodukt framställd av färsk skinka från gris. Den har standardiserad, igenkännbar päronform (styckning), och skinnet är jämnt rödbrunt. Den karakteristiska doften och smaken, den rubinröda färgen hos det mognadslagrade, rökta muskelköttet och den jämna gräddvita färgen hos underhudsfettet utvecklas under en mognadsperiod på minst sex månader. Muskelköttet är lätt marmorerat och väl integrerat med fett, vars tjocklek är minst 10 mm nedanför höftleden. Dofen och smaken präglas av en behaglig rökighet, men rökinslagen döljer aldrig aromen hos det mognadslagrade köttet. Den relativt långa mognadsperioden ger skinkan en utsökt, jämn och behagligt saftig textur.

Salthalten i den färdiga produkten får inte överstiga 9 %, torkningsgraden (viktförlusten under mognadslagringen) får inte överstiga 45 %, och vikten får inte understiga 2,75 kg.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Färsk skinka från gris, avskuren i ett stycke 3–4 cm nedanför höftleden (*caput ossis femoris*), utan fot, hasben, bäcken, lårben och skank, med hasens karakteristiska spets. Ett typiskt tvärsnitt utgörs av följande muskler och muskelgrupper, tillsammans med skinn och underhudsfett: ytterlår (*m. biceps femoris* och *semitendinosus*), innanlår (*m. semimembranosus*), lagg (*m. quadriceps femoris*) och en del av rostbiffen (*m. gluteus medius* och *gluteus superficialis*). Hela skinkans vikt, efter det att den getts den fastställda formen men före saltningen, får inte understiga 5 kg.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

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

Alla steg i produktionen av "Prekmurska šunka", från formning via saltning, sköljning och torkning, rökning, mognadslagring, mätning av torkningsgraden (viktförlusten) och (successiv) smörjning till kvalitetskontroll av de hela mognadslagrade skinkorna, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

Formning – varje skinka som ska användas för framställning av "Prekmurska šunka" ska formas till rätt styckning.

Saltning – formade och kylda skinkor torrsaltas eller saltas med kombinationsmetoden.

Sköljning och torkning – efter saltningen sköljs skinkorna i rinnande kallt vatten. Ytan får därefter rinna av (torka) och skinkorna hängs i ett ventilerat utrymme.

Rökning – när de saltade skinkornas yta har torkat röks de i rökier med användning av lövträ och sågspån. Efter rökningen märks skinkorna med en logotyp som innehåller orden "Prekmurska šunka".

Mognadslagring – skinkorna mognadslagras i mognadsrum med naturlig luftkonditionering eller en kombination av naturlig och artificiell luftkonditionering. Mognadslagringen pågår i minst sex månader.

Mätning av torkningsgraden (viktförlusten) – torkningsgraden (viktförlusten under mognadslagringen) får inte överstiga 45 %.

Smörjning (successiv) – den del av skinkorna som inte är täckt av skinn och fett smörjs i etapper, först när skinkorna har förlorat omkring 25 % av sin vikt under mognadslagringen och slutligen när de nått en torkningsgrad på 45 %. De smörjs med en blandning av fett, mjöl och kryddor.

Kvalitetskontroll av hela mognadslagrade skinkor – efter sex månaders mognadslagring görs en sensorisk analys av skinkorna för att avgöra om de har rätt utseende och doft. Skinkor som inte uppfyller alla de föreskrivna kriterierna för den skyddade geografiska beteckningen registreras. Deras märkning avlägsnas och de tas undan.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

"Prekmurska šunka" säljs märkta med en logotyp som innehåller beteckningen "Prekmurska šunka", orden "zaščitena geografska označba" (skyddad geografisk beteckning) och den motsvarande EU-symbolen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Prekmurska šunka" framställs i det geografiska området Prekmurje i nordöstra Slovenien. Produktionsområdet avgränsas av floden Mura och Sloveniens nationsgränser mot Österrike, Ungern och Kroatien.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

"Prekmurska šunka" framställs i Prekmurje, som ligger i pannoniska bäckenet. Denna del av Slovenien har kontinentalt klimat, med kalla, nederbördsrika vintrar och varma, torra somrar. Området får rikligt med solljus och är den torraste delen Slovenien sett till genomsnittlig årsnederbörd. Luftfuktigheten bestäms av vindar, som i Prekmurje påverkas av områdets läge på en kontinentalplata, och den låga reliefen, som inte hindrar luftflödet som i andra delar av Slovenien. Eftersom området ligger på en slätt är inversionen tunnare och skingras snabbare, så atmosfären ventileras snabbare ner till marknivå och dimma förekommer mer sällan. På vintern gör avsaknaden av temperaturinversion att luften är torrare i kuperade områden än på slätten. Särskilt kännetecknande för Prekmurje är den nordostliga vind som börjar blåsa när en front passerar och den sydvästliga vind som föregår fronten.

De framsteg som har gjorts när det gäller omfattningen av, anseendet för och utvecklingen av dagens skinkproduktion i Prekmurje kan tillskrivas de traditionella och individuella metoder som används av jordbrukarna. Torkningen av köttstycken daterar sig troligen till den tid då Prekmurje först koloniserades. Under förra århundradet utnyttjade jordbrukarna till fullo de arkitektoniska särdragen hos mangårdsbyggnaderna, som var byggda av flätverk med lera och hade halmtak, för att röka och mognadslagra kött. I dessa byggnader steg röken från bakugnen naturligt och samlades under halmtaket, där "Prekmurska šunka" röktes och blev jämnt torkad. Rökens väg till köttet var tillräckligt lång för att den skulle svalna, så det rörde sig om en form av kallrökning. Under århundradets andra hälft övergick man till att röka kött i improviserade gårdsrökerier, dvs. självständiga murade strukturer i trädgårdar eller på gårdsplaner som ofta hade fyra sidor eller fyra dörrar så att drag uppstod genom springorna. På så sätt hindrades temperaturen från att stiga och köttet från att ånga. Skinkorna mognadslagrades i flera månader, beroende på storlek och väderförhållanden under alla produktionssteg. Med dagens metod för produktion av "Prekmurska šunka" i tekniskt utrustade anläggningar har man lyckats bibehålla de organoleptiska egenskaperna, och metoden är fullt jämförbar med traditionella gårdsmetoder. Detta är möjligt främst därför att det är arbetsmetoderna som har moderniserats snarare än tekniken, vilket skulle ha resulterat i andra biokemiska processer under mognadslagringen av köttet. "Prekmurska šunka" har alltid funnits på bordet vid viktiga händelser och bjudningar. Skinkan var särskilt uppskattad vid större jordbruksinsatser, när stora mängder mat måste serveras till jordbrukare och arbetare. I dag äts den vid särskilda familjehögtider och festligheter och är ett viktigt inslag vid formella ceremonier.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Prekmurska šunka" har en unik päronform (styckning). Den kännetecknas av skinnets jämnt rödbruna yta och har en behagligt rökig arom, men rökinslagen döljer aldrig aromen hos det mognadslagrade köttet. Kännetecknande för "Prekmurska šunka" är den starkt röda färgen hos det mognadslagrade köttet, den något högre salthalten och den relativt fasta texturen.

Sättet att servera "Prekmurska šunka" skiljer den också från annat torkat kött. Enligt en gammal sedvänja kan den skäras i centimetertjocka skivor. Alla får sedan bröd, skinkskivor och en kniv och kan skära skinkan i tunna strimlor på en träskärbräda.

Den tradition som förknippas med produktionen och anseendet för "Prekmurska šunka" gör att den räknas som ett särskilt etnologiskt inslag i Prekmurje.

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)

Gynnsamma klimatförhållanden, tradition, kompetens, hantverksskicklighet och erfarenhet har bidragit till anseendet för "Prekmurska šunka", som kan betraktas som en slovensk specialitet och ett särskilt etnologiskt inslag i Prekmurje. Maten i Prekmurje har behållit sin egen identitet. Prekmurjes befolkning har alltid behållit en anknytning till landsbygden och naturtillgångar när det gäller produktion av livsmedel och traditionella delikatesser. Genom århundradena har rätter gjorda av spannmål, potatis, majs och fläsk varit dominerande i området. Fläsk gav kosten variation. Förr åt man emellertid mindre kött än i dag. Köttet konserverades genom rökning, vilket gav upphov till "Prekmurska šunka". Under årens lopp utvecklades således praktiska tekniska färdigheter hos lokalbefolkningen, bl.a. den stora hantverksskicklighet och den praktiska kunskap och erfarenhet som ligger bakom produktens karaktäristiska form (styckning) och organoleptiska egenskaper.

Anseendet för "Prekmurska šunka" bekräftas av flera olika källor. Prof.dr. Vilko Novak har bedrivit den mest omfattande och systematiska forskningen om vad människor i Prekmurje äter (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). I undersökningen beskrevs *koline*, dvs. processen för beredning och mognadslagring av "Prekmurska šunka". Dr. Stanislav Renčelj beskriver "Prekmurska šunka" i sina böcker *Suhe mesnine - narodne posebnosti* (1990) och *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), där han redogör för produktionstekniken, från valet av råvaran, saltningen och mognadslagringen till den sensoriska bedömningen av produkten.

Även i turistpublikationer som *Okusiti Slovenijo* och *Spomini iz Slovenije* beskrivs "Prekmurska šunka" som en traditionell slovensk produkt.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Se fotnot 2.

Via EUR-Lex (<http://new.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