

Europeiska unionens officiella tidning

C 33



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtioåttonde årgången

31 januari 2015

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 33/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7220 – Chiquita Brands International/Fyffes) ⁽¹⁾	1
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 33/02	Eurons växelkurs	2
--------------	------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2015/C 33/03	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	3
2015/C 33/04	Förteckning över registrerade och certifierade kreditvärderingsinstitut	4

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2015/C 33/05

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

6

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7220 – Chiquita Brands International/Fyffes)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 33/01)

Kommissionen beslutade den 3 oktober 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b jämförd med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under dokumentnummer 32014M7220. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

30 januari 2015

(2015/C 33/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1305	CAD	kanadensisk dollar	1,4323
JPY	japansk yen	133,08	HKD	Hongkongdollar	8,7636
DKK	dansk krona	7,4440	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5568
GBP	pund sterling	0,75110	SGD	singaporiensk dollar	1,5292
SEK	svensk krona	9,3612	KRW	sydkoreansk won	1246,54
CHF	schweizisk franc	1,0468	ZAR	sydafrikansk rand	13,1028
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,0639
NOK	norsk krona	8,8335	HRK	kroatisk kuna	7,6975
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14342,10
CZK	tjeckisk koruna	27,797	MYR	malaysisk ringgit	4,1100
HUF	ungersk forint	312,03	PHP	filippinsk peso	49,934
PLN	polsk zloty	4,2075	RUB	rysk rubel	79,9250
RON	rumänsk leu	4,4420	THB	thailändsk baht	37,055
TRY	turkisk lira	2,7579	BRL	brasiliansk real	3,0114
AUD	australisk dollar	1,4535	MXN	mexikansk peso	16,8382
			INR	indisk rupie	70,1133

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 33/03)

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

Datum och tidpunkt för stängning	20.12.2014
Varaktighet	20.12.2014–31.12.2014
Medlemsstat	Tyskland
Bestånd eller grupp av bestånd	COD/N1GL14
Art	Torsk (<i>Gadus morhua</i>)
Område	Grönländska vatten i Nafø 1 och grönländska vatten i XIV
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	88/TQ43

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Förteckning över registrerade och certifierade kreditvärderingsinstitut

(2015/C 33/04)

Kreditvärderingsinstituten nedan har registrerats eller certifierats i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1060/2009 av den 16 september 2009 om kreditvärderingsinstitut (nedan kallad *förordningen om kreditvärderingsinstitut*).

Förteckningen offentliggörs av Europeiska värdepappers- och marknadsmyndigheten (Esma) i enlighet med artikel 18.3 i förordningen om kreditvärderingsinstitut och uppdateras inom fem arbetsdagar efter det att ett registrerings- eller certifieringsbeslut antagits. Europeiska kommissionen offentliggör förteckningen i *Europeiska unionens officiella tidning* inom 30 dagar efter det att den uppdaterats. Det kan därför förekomma skillnader mellan den förteckning som Esma offentliggör och den förteckning som finns i *Europeiska unionens officiella tidning* under den perioden.

Certifierade eller registrerade kreditvärderingsinstitut

Senast uppdaterad: 12 december 2014.

Kreditvärderingsinstitut	Hemvistland	Status	Ikraftträdande
Euler Hermes Rating GmbH	Tyskland	Registrerat	16 november 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japan	Certifierat	6 januari 2011
Feri EuroRating Services AG	Tyskland	Registrerat	14 april 2011
BCRA-Credit Rating Agency AD	Bulgarien	Registrerat	6 april 2011
Creditreform Rating AG	Tyskland	Registrerat	18 maj 2011
Scope Ratings AG (tidigare PSR Rating GmbH)	Tyskland	Registrerat	24 maj 2011
ICAP Group SA	Grekland	Registrerat	7 juli 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Tyskland	Registrerat	28 juli 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Tyskland	Registrerat	18 augusti 2011
ARC Ratings, SA (tidigare Companhia Portuguesa de Rating, SA)	Portugal	Registrerat	26 augusti 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Förenade kungariket	Registrerat	8 september 2011
DBRS Ratings Limited	Förenade kungariket	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch France S.A.S.	Frankrike	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Deutschland GmbH	Tyskland	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Italia SpA.	Italien	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Polska SA.	Polen	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Spanien	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Ratings Limited	Förenade kungariket	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Förenade kungariket	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cypern	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's France S.A.S.	Frankrike	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Deutschland GmbH	Tyskland	Registrerat	31 oktober 2011

Kreditvärderingsinstitut	Hemvistland	Status	Ikraftträdande
Moody's Italia S.r.l.	Italien	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Investors Service España SA.	Spanien	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Investors Service Ltd	Förenade kungariket	Registrerat	31 oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Frankrike	Registrerat	31 oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italien	Registrerat	31 oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Förenade kungariket	Registrerat	31 oktober 2011
CRIF SpA.	Italien	Registrerat	22 december 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cypern	Registrerat	8 maj 2012
European Rating Agency, a.s.	Slovakien	Registrerat	30 juli 2012
Axesor SA	Spanien	Registrerat	1 oktober 2012
CERVED Rating Agency SpA (tidigare CERVED Group SpA)	Italien	Registrerat	20 december 2012
Kroll Bond Rating Agency	Förenta staterna	Certifierat	20 mars 2013
The Economist Intelligence Unit Ltd	Förenade kungariket	Registrerat	3 juni 2013
Dagong Europe Credit Rating Srl (Dagong Europe)	Italien	Registrerat	13 juni 2013
Spread Research	Frankrike	Registrerat	1 juli 2013
EuroRating Sp. z o.o.	Polen	Registrerat	7 maj 2014
HR Ratings de México, SA de C.V. (HR Ratings)	Mexiko	Certifierat	7 november 2014
Moody's Investors Service EMEA Ltd	Förenade kungariket	Registrerat	24 november 2014
Egan-Jones kreditbetyg Co. (EJR)	Förenta staterna	Certifierat	12 december 2014

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2015/C 33/05)

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 GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN AV EN SKYDDAD
URSPRUNGSBETECKNING/GEOGRAFISK BETECKNING SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING I ENLIGHET MED ARTIKEL 53.2 FÖRSTA
STYCKET I FÖRORDNING (EU) nr 1151/2012****”CILIEGIA DI VIGNOLA”****EU nr: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014****SUB () SGB (X)****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio di tutela della Ciliegia di Vignola IGP

Tfn. +39 059773645

E-post: consorziodellaciliegia@legalmail.it

Adress: Via dell'Agricoltura 354

41058 Vignola (Modena)

ITALIEN

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [Förpackning]

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

- Utökning av de erbjudna sorterna: listan över de tillåtna sorterna inkluderar numera sorter som hittills varit uteslutna ur produktspecifikationen. De nyligen införda sorterna erbjuder produktionsrelaterade och, särskilt, kvalitetsrelaterade särdrag (hållbarhet, konsistens, glans och storlek) som är likvärdiga eller bättre än de som redan ingår i produktionspecifikationen. Tillägget av dessa sorter utvidgar skörde- och saluföringsperioden av dessa körsbär, vilket medför att "Ciliegia di Vignola" SGB-körsbären kan finnas tillgängliga på marknaden under hela skördeperioden.

De ytterligare sorterna är följande:

- Tidiga: Early Bigi och Lory, Burlat.
- Medeltidiga: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Kanada Giant.
- Sena: Regina, Summer Charm (Staccato).

För att kunna möta tillverkarnas framtida behov vid introduktionen av nya sorter framtagna genom vetenskaplig forskning och för att kunna säkerställa att "Ciliegia di Vignola" körsbärens ursprungliga egenskaper behålls, har dessutom följande paragraf lagts till i artikel 2 i produktspecifikationen.

"Det är tillåtet att använda andra odlade sorter av körsbär framtagna genom sortframställning för att producera 'Ciliegia di Vignola', förutsatt att det genom empiriska och skriftliga bevis kan styrkas att produktionsmetoden, liksom fruktens kvalitativa egenskaper, är förenliga med denna produktspecifikation. Användningen av sådana odlade sorter vid produktionen av 'Ciliegia di Vignola' ska i förhand anmälas för utvärdering till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik, som för detta ändamål kan begära in ett tekniskt utlåtande från kontrollorganet eller en annan kontrollmyndighet."

- Syrahalt: maximivärdet för fruktens syrahalt har tagits bort sedan olika försök som bedrivits under säsongen har visat att detta värde kan variera avsevärt beroende på faktorer som är oberoende av fruktens kvalitet, såsom till exempel hur den förvaras. Det tidigare fastställda värdet för syrahalt på mellan 5 och 10 g/l äppelsyra har sålunda ändrats till ett minimivärde av inte mindre än 5 g/l.
- Beskrivning av minimistorlek för nya sorter: som ett resultat av utvidgningen av sorturvalet har de ovannämnda sorterna inkluderats i de olika kategorierna av tillåten minsta storlek (20 mm, 21 mm, 22 mm).

Produktionsmetod

- Odlingsmetod och planteringstäthet per hektar: en ny odlingsmetod som bygger på s.k. spindelbeskärning har lagts till. En planteringstäthet på upp till 2 000 växter per hektar har beviljats. Modern odlingsteknik och införandet av grundstammar avsedda för tillväxtreglering tillåter högre odlingstäthet än traditionell odlingsteknik, vilket ger upphov till en mer rationell användning av utrymmet.

Märkning

- Angivande av regionen för produktionen: Artikel 8 i produktspecifikationen har ändrats så att "Emilia Romagna" kan anges på emballagen. Begäran om denna ändring härrör från en grupp tillverkares önskan om att kunna informera konsumenterna om i vilken region produktionsområdet "Ciliegia di Vignola" ligger, för göra det lättare för konsumenterna att veta exakt varifrån produkten kommer.

- Producentens identifieringskod: Man får numera ange producentens identitet på förpackningen genom en unik identifieringskod som tilldelats av kontrollorganet. Denna ändring underlättar verksamheten för de operatörer som under körbarens korta saluföringsperiod måste hantera olika produktförpackningar från ett stort antal producenter. Identifieringskoden påskyndar saluföringen, samtidigt som produktens spårbarhet säkras.

Förpackning

- Förenklad beskrivning av förpackningarnas utformning: Regeln om tillåten storlek på enskilda förpackningar har tagits bort i syfte att uppfylla olika marknaders och konsumenters krav på förpackningens utformning, och i stället har en mer kortfattad beskrivning av förpackningsmaterialen införts tillsammans med en lägsta förpackningsvikt på 250 g och en högsta förpackningsvikt på 6 kg. Förpackningsprocessen, vikten och förpackningsmaterialet ska avpassas på så sätt att frukten behåller sina egenskaper och förblir oskadad.

Regeln har hittills lytt på följande sätt:

”Ciliegia di Vignola’ SGB saluförs i följande förpackningar, förseglade på ett sätt som gör att förpackningen inte kan återanvändas när den väl har öppnats:

- låda av kartong, trä eller plast som rymmer 5 kg, uppdelad i två delar av en tvärgående skiljeväg i kartong placerad vinkelrätt mot långsidan;
- låda av kartong, trä eller plast med måtten 40 × 60, som innehåller mellan 10 och 12 korgar med sammanlagt 5 eller 6 kg frukt;
- låda av kartong, trä eller plast med måtten 30 × 40, som innehåller 6 korgar på vardera 500 g, dvs. sammanlagt 3 kg frukt;
- pappkartong som innehåller 1 200, 2 000 respektive 2 500 g;
- påse av polymerfilm som andas och som innehåller 250, 500 respektive 1 000 g.”

Den ändras nu på följande punkter:

”Ciliegia di Vignola’ SGB saluförs i förpackningar som är förseglade på ett sätt som gör att förpackningen inte kan återanvändas när den väl har öppnats:

Dessa förpackningar måste tillverkas av trä, kartong, plast eller polymerfilm och ha en vikt på mellan 250 och 6 000 g. Förpackningen ska vara sådan att den garanterar att frukten kommer att behålla sina egenskaper och förbli oskadad”.

- Konsumentförsäljning av den förpackade produkten i portioner: Det ska bli tillåtet att sälja givna kvantiteter av produkten i förseglade förpackningar, förutsatt att produkten säljs i behållare eller förpackningar där man tydligt kan läsa samma information som krävs för förpackningar enligt produktspecifikationen. Denna ändring gör det möjligt att sälja produkten i förseglade förpackningar eller lådor i de kvantiteter som konsumenterna önskar, och garanterar dessutom att konsumenterna kan se all nödvändig information före inköpet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”CILIEGIA DI VIGNOLA”

EU nr: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Ciliegia di Vignola”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

Följande odlade sorter används för att producera "Ciliegia di Vignola".

- Tidiga: Early Bigi och Lory, Bigarreau Moreau och Burlat, Mora di Vignola.
- Medeltidiga: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Kanada Giant, Van.
- Sena: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato).

Det är tillåtet att använda andra odlade sorter av körsbär framtagna genom sortframställning, vid framställningen av "Ciliegia di Vignola", förutsatt att det genom empiriska och skriftliga bevis kan styrkas att produktionsmetoden, liksom fruktens kvalitativa egenskaper, är förenliga med denna produktspecifikation. Användningen av sådana odlade sorter vid produktionen av "Ciliegia di Vignola" ska i förhand anmälas till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik för utvärdering, som för detta ändamål kan begära in ett tekniskt utlåtande från kontrollorganet eller en annan kontrollmyndighet.

"Ciliegia di Vignola" ska ha följande egenskaper:

- Fruktköttet ska vara fast och krispigt, med undantag av Mora di Vignola.
- Skalet ska alltid vara blankt; färgen ska vara gul och klarröd för sorten Durone della Marca och klarröd till mörkröd för de andra sorterna.
- Smaken ska vara fruktig och söt.
- Sockerhalten ska ligga på minst 10 brixgrader för de tidiga sorterna och på 12 brixgrader för övriga sorter.
- Syrahalten ska ligga på minst 5 g/l äppelsyra.
- Följande minimistorlekar har fastställts för de olika sorterna.
 - 20 mm: Mora di Vignola.
 - 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart.
 - 22 mm: Bigarreau Moreau and Burlat, Lapings, Van, Early Bigi och Lory, Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Kanada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato).
 - 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

Vid saluföringen ska frukterna vara

- intakta, utan skador;
- försedda med skaft,
- rena, fria från synliga främmande beståndsdelar,
- friska, fria från röta och synliga rester av växtskyddsmedel,
- fria från parasiter.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

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

Alla steg i produktionen av "Ciliegia di Vignola" fram till skörden av produkten måste ske i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning, etc. av produkten som avses med det registrerade namnet

”Ciliegia di Vignola’ SGB saluförs i förpackningar som är förseglade på ett sätt som gör att förpackningen inte kan återanvändas när den väl har öppnats:

Dessa förpackningar måste tillverkas av trä, kartong, plast eller polymerfilm och med en vikt av minst 250 g till en vikt av max 6 000 g. Förpackningen ska vara sådan att den garanterar att frukten kommer att behålla sina egenskaper och förbli oskadad”.

Det är tillåtet att sälja portioner av den förseglade och förpackade produkten på försäljningsstället, förutsatt att produkten ställs i särskilda utrymmen eller behållare som tydligt tillhandahåller samma information som den som krävs för förpackningar enligt produktspecifikationen.

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och innehålla körsbär av samma kvalitet och sort. Körsbären klassificeras i följande storleksklasser:

- 20–24 mm
- 24–28 mm
- större än 28 mm

Direkt efter skörden paketeras ”Ciliegia di Vignola” på det lokala jordbruksföretaget eller på kooperativen i produktionsområdet. På så sätt kommer produkten snabbt ut på marknaden och till konsumenterna, utan att den behöver behandlas ytterligare.

Paketeringen av ”Ciliegia di Vignola”, inklusive sortering och andra förberedelser, ska ske i ursprungsområdet för att garantera högkvalitativt frukt som är frisk och oskadad och för att undvika ytterligare hantering och transport som riskerar att ge stötskador på skalet, vilket kan leda till röta och göra frukten omöjlig att saluföra.

Förvaring i kylrum är tillåtet så länge temperaturen i kylrummet inte understiger $-0,5^{\circ}\text{C}$ och den relativa fuktigheten inte överstiger 90 %. För att ”Ciliegia di Vignola” ska behålla sin friskhet får frukten kylförvaras i högst fyra veckor.

3.6 Särskilda regler för märkning av produkten som avses med det registrerade namnet

Den skyddade geografiska beteckningen ”Ciliegia di Vignola” har följande logotyp:



Förpackningarna ska vara märkta med denna logotyp och måste även bära den europeiska grafiska symbolen för skyddad geografisk beteckning.

Så länge samma proportioner behålls får storleken på logotypen variera beroende på förpackning.

Beteckningen ”Emilia Romagna” får förekomma på förpackningen.

Följande information ska också finnas med:

Tillverkarens namn, firmanamn, adress och/eller kontrollorganets individuella identifieringskod samt förpackarens namn, firmanamn och adress.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

”Ciliegia di Vignola” produceras i ett område som avgränsas av floden Panaros sträckning vid foten av bergen och av några andra mindre vattendrag. Området är beläget 30–950 meter över havet och omfattar följande kommuner i provinserna Modena och Bologna:

I provinsen Modena: Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca.

I provinsen Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Samband med det geografiska området

Produktionsområdet avgränsas av floden Panaros sträckning vid foten av bergen och av några andra mindre vattendrag som bildar ett långsträckt område där klimatet och de särskilda markförhållandena gynnar körsbärsodling. Klimatet är svalt och relativt sett inte så kontinentalt. Vårarna präglas av riklig nederbörd och somrarna är aldrig för torra. Området har inte alltför många soltimmar.

Jorden har bildats av uppretrade översvämningar och är i regel lucker, väldränerad och sval. De markavlagringar som floden Panaro och de andra mindre vattendragen under årens lopp har fört med sig vid olika översvämningar har skapat en extra bördig jordmån.

Körsbären odlas på en höjd av 30–950 meter över havet. Utanför det avgränsade geografiska området odlas inte längre körsbär. I de angränsande områdena har denna typ av odling ansetts ha för dålig lönsamhet och har för länge sedan upphört. Produktionen och kvaliteten i dessa områden var klart lägre än i det avgränsade geografiska området. Utöver områdets särskilda jord- och klimatförhållanden och det särskilda mikroklimat som beskrivs ovan är producenternas kunskap och kompetens avgörande för den höga kvalitet som utmärker "Ciliegia di Vignola". Kunskapen har gått i arv i generationer och handlar om de metoder som används för att odla, skörda och förpacka produkten, där samtliga processer sker för hand. Tack vare detta kan konsumenterna erbjudas en produkt av högsta kvalitet.

"Ciliegia di Vignola"-körsbären är större än vad som föreskrivs i handelsnormerna och kan vara större än 28 mm. Av marknadsundersökningar och undersökningar som genomförts av företag specialiserade på marknaderna i Turin, Milano och Hamburg framgår dessutom att priset på "Ciliegia di Vignola" nästan alltid är högre än de direkta konkurrenternas pris och att de flesta konsumenter framför allt förknippar namnet Vignola med ett område där det produceras körsbär av högsta kvalitet.

Körsbärsträdet växer helst på svala platser i neutrala eller svagt sura jordar. I det område där "Ciliegia di Vignola" produceras uppfylls båda dessa villkor. Här finns en fördelaktig miljö som har gynnat körsbärsträdets etablering och utbredning.

Jorden i det område där "Ciliegia di Vignola" produceras har egenskaper som gör att de körsbärsträd som växer där är särskilt kraftfulla.

Det inte alltför stora antalet soltimmar bidrar till att ge bären en intensiv och naturligt klar färg. Tack vare detta kan man saluföra en estetiskt perfekt produkt utan att behöva låta den genomgå någon form av behandling.

En annan minst lika viktig faktor är yrkeskunskaperna i produktionskedjan, särskilt hos producenterna, som genom sina metoder för att producera, skörda och paketera produkten för vidare ett historiskt kunskapsarv.

Även om det finns en naturlig tendens att vilja förnya produktionsprocessen, skördas, gallras och paketeras körsbären fortfarande för hand av specialiserad personal som ofta arbetat med körsbärsodling hela sitt yrkesliv. Denna kunskap är knuten till lokalt kulturarv och tradition. Den har gått arv i arv från generation till generation och gjort det möjligt att i dag ge en produkt som redan är exceptionell, ett mervärde som skiljer körsbären odlade i Vignola från körsbär från andra områden.

Redan för flera årtionden sedan förband sig dessa producenter att bara producera körsbär med de minimistorlekar som anges i punkt 3.2, för att skydda den lokala produktionen och för att framhäva de särskilda egenskaperna hos de körsbär som produceras och paketeras i ursprungsområdet.

Den stora variation som under årens lopp har vuxit fram i det geografiska området och utvecklingen av odlingen på olika höjder gör det dessutom möjligt att förlänga skördeperioden och saluföra produkten på marknaden under hela säsongen, vilket uppskattas av konsumenterna och har en positiv inverkan på priset.

"Ciliegia di Vignola" har följaktligen ett tydligt samband med området, de särskilda jord- och klimatförhållandena, förekomsten av ett exceptionellt mikroklimat samt producenternas kunskap och kompetens. En annan minst lika viktig faktor är att jordbrukarna i det avgränsande geografiska området Vignola har koncentrerat sig på körsbär. Redan 1928 hölls det frukt- och grönsaksmarknad här, vilket gör detta till en av de äldsta marknaderna i Italien. Senare utvecklades andra bearbetnings- och försäljningsstrukturer. Det är samspelet mellan alla dessa faktorer som gör att konsumenterna förknippar den lokala produktionen med märkningen "Ciliegia di Vignola".

Affärsmässigt har användningen av beteckningen "Ciliegia di Vignola" betytt mycket för hela handelsledet, från produktionen till saluföringen av frukten. Jordbruksföretag, bearbetnings- och saluföringskooperativ, en frukt- och grönsaksmarknad med fyra ombud, hantverkare, förpackningstillverkare, transportörer och fruktplockare har etablerat sig i området.

Betydelsen av "Ciliegia di Vignola" för den region där produktionen traditionellt sker styrks även i publikationer och av de många mässor och fester som man sedan länge anordnar här. "Festa dei Ciliegi in Fiore" (fest för körsbär i blom), som hölls för första gången 1970, och evenemanget "Vignola, è tempo di Ciliege" (Vignola: körsbärens tid), som har anordnats sedan 1989, har stor betydelse för Vignola.

I juni 2003 bildades den nationella sammanslutningen "Città delle Ciliege" (körsbärsstaden). I samband med den nationella festen "Città delle Ciliege" anordnar man varje år den nationella tävlingen "Ciliege d'Italia" (italienska körsbär). Varje år hålls tävlingen i en ny kommun. Körsbär från Vignola vann första pris 2005 i Celleno (VT), 2006 i Orvieto (TR) och 2009 i Bracigliano (SA) och bekräftade därmed det anseende som en produkt av hög kvalitet som under årens lopp "Ciliegia di Vignola" har byggt upp.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012)

Ministeriet inledde det nationella invändningsförfarandet i och med att ansökan om skydd av ursprungsbeteckningen "Ciliegia di Vignola" SGB offentliggjordes i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 120 av den 26 maj 2014.

Produktspecifikationens konsoliderade text finns att läsa på följande webbplats: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

kan hämtas direkt från jordbruksministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>) genom att klicka på "Prodotti DOP IGP" (högst upp till höger på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP IGP STG" (till vänster på skärmen) och slutligen på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV