

Europeiska unionens officiella tidning

C 47



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtioåttonde årgången

10 februari 2015

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 47/01

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7342 – Alcoa/Firth Rixson) ⁽¹⁾ 1

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 47/02

Eurons växelkurs 2

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2015/C 47/03	Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut	3
2015/C 47/04	Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut	4

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2015/C 47/05	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	5
--------------	--	---

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7342 – Alcoa/Firth Rixson)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 47/01)

Kommissionen beslutade den 12 november 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 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 32014M7342. 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⁾

9 februari 2015

(2015/C 47/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1275	CAD	kanadensisk dollar	1,4094
JPY	japansk yen	133,72	HKD	Hongkongdollar	8,7416
DKK	dansk krona	7,4440	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5203
GBP	pund sterling	0,74150	SGD	singaporiensk dollar	1,5282
SEK	svensk krona	9,4685	KRW	sydkoreansk won	1 236,75
CHF	schweizisk franc	1,0428	ZAR	sydafrikansk rand	13,0539
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,0428
NOK	norsk krona	8,6145	HRK	kroatisk kuna	7,7165
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 281,55
CZK	tjeckisk koruna	27,720	MYR	malaysisk ringgit	4,0142
HUF	ungersk forint	307,30	PHP	filippinsk peso	50,100
PLN	polsk zloty	4,1822	RUB	rysk rubel	74,7335
RON	rumänsk leu	4,4308	THB	thailändsk baht	36,807
TRY	turkisk lira	2,8080	BRL	brasiliansk real	3,1430
AUD	australisk dollar	1,4430	MXN	mexikansk peso	16,7073
			INR	indisk rupie	70,0515

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA
HANDELSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut

(2015/C 47/03)

1. I enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 1225/2009 av den 30 november 2009 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen ⁽¹⁾ tillkännager kommissionen att om inte en översyn inleds i enlighet med nedanstående förfarande, kommer de antidumpningsåtgärder som anges nedan att upphöra att gälla det datum som anges i tabellen.

2. Förfarande

Unionstillverkarna får lämna in en skriftlig begäran om översyn. En sådan begäran måste innehålla tillräcklig bevisning för att dumpningen och skadan sannolikt skulle fortsätta eller återkomma om åtgärderna skulle upphöra att gälla.

Om kommissionen beslutar att se över åtgärderna i fråga, kommer importörer, exportörer, företrädare för exportlandet och unionstillverkarna att ges tillfälle att komplettera, motbevisa eller yttra sig om de uppgifter som lämnas i begäran om översyn.

3. Tidsfrist

På de grunder som anges ovan får unionstillverkarna lämna in en skriftlig begäran om översyn till generaldirektoratet för handel vid Europeiska kommissionen (European Commission, Directorate-General for Trade, Unit H-1, CHAR 4/39, 1000 Bryssel, Belgien ⁽²⁾) från och med den dag då detta tillkännagivande offentliggörs, dock senast tre månader före det datum som anges i tabellen.

4. Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009.

Produkt	Ursprungs- eller exportländer	Åtgärd	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla ⁽¹⁾
Natriumglukonat	Folkrepubliken Kina	Antidumpnings-tull	Rådets genomförandeförordning (EU) nr 965/2010 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av natriumglukonat med ursprung i Folkrepubliken Kina (EUT L 282, 28.10.2010, s. 24)	29.10.2015

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

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut

(2015/C 47/04)

1. I enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 1225/2009 av den 30 november 2009 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen ⁽¹⁾ tillkännager kommissionen att om inte en översyn inleds i enlighet med nedanstående förfarande, kommer de antidumpningsåtgärder som anges nedan att upphöra att gälla det datum som anges i tabellen.

2. Förfarande

Unionstillverkarna får lämna in en skriftlig begäran om översyn. En sådan begäran måste innehålla tillräcklig bevisning för att dumpningen och skadan sannolikt skulle fortsätta eller återkomma om åtgärderna skulle upphöra att gälla.

Om kommissionen beslutar att se över åtgärderna i fråga, kommer importörer, exportörer, företrädare för exportlandet och unionstillverkarna att ges tillfälle att komplettera, motbevisa eller yttra sig om de uppgifter som lämnas i begäran om översyn.

3. Tidsfrist

På de grunder som anges ovan får unionstillverkarna lämna in en skriftlig begäran om översyn till generaldirektoratet för handel vid Europeiska kommissionen (European Commission, Generaldirektoratet för handel, Unit H-1, CHAR 4/39, 1000 Bryssel, Belgien ⁽²⁾) från och med den dag då detta tillkännagivande offentliggörs, dock senast tre månader före det datum som anges i tabellen.

4. Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009.

Produkt	Ursprungs- eller exportland	Åtgärd	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla ⁽¹⁾
Vissa aluminiumhjul	Folkrepubliken Kina	Antidumpnings-tull	Rådets genomförandeförordning (EU) nr 964/2010 om införande av slutgiltiga antidumpningstullar på import av vissa aluminiumhjul med ursprung i Folkrepubliken Kina (EUT L 282, 28.10.2010, s. 1).	29.10.2015

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

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

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

(2015/C 47/05)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”JAMBON DE LACAUNE”**EU-nr: FR-PGI-0005-01208-3.3.2014**

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Jambon de Lacaune”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

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 namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Jambon de Lacaune” är en torkad skinka med rund, fyllig och regelbunden form som smalnar av successivt ända ned mot foten.

Ett tunt kräm vitt späcklager kan täcka den magra delen. Svålen är ambrafärgad med en del mörkare skiftningar. En mindre mängd saltkristaller kan ligga som ett puder över ytan.

Skivorna av ”Jambon de Lacaune” har regelbundna proportioner och former. Den magra delen har en jämn färg som går från djupröd till mörkröd och kan vara lätt marmorerad. Ytfettet är fast, vitt och cirka 1–2 cm tjockt, med vissa rosafärgade skiftningar.

”Jambon de Lacaune” har en mjuk, mjäll och smältande struktur. Den salta smaken som brukar beskrivas som ”en udd av salta” kommer från saltningen med havssalt och är tydlig men måttlig. ”Jambon de Lacaune” har en doft och smak som är typisk för lagrat och torkat kött. Aromerna är välbalanserade. Kryddberedningen består huvudsakligen av peppar, socker och salpeter. Den är diskret och tränger inte alls ut den torkade skinkans ”naturliga” smak. ”Jambon de Lacaune” är aldrig rökt.

”Jambon de Lacaune” har en total halt av lösliga sockerarter som är lägre än eller lika med 1 % och en halt av NaNO₃ eller salpeter (E252) som är lägre än eller lika med 250 mg/kg.

Den totala framställningstiden varierar i förhållande till den färska skinkans vikt.

Minimivikt färsk skinka efter putsning	Minimitid för torkning/lagring (från saltning till dess att den lämnar torkrummet)
9 kg	7 månader
10 kg	9 månader
11 kg	12 månader

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

”Jambon de Lacaune” säljs enligt följande presentationssätt:

- Hel icke urbenad skinka (dvs. ”med ben”).
- Hel urbenad skinka.
- Halv, fjärdedels eller skivad.

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

Gödningen av grisarna (från det att de väger över 25 kg) kännetecknas av ett foder som innehåller minst 60 % spannmål, spannmålsbiprodukter och baljväxtfrön. Högsta tillåtna halt av linolsyra i fodret är 1,9 % av torrsubstansen.

Den färska skinkan måste ha följande egenskaper:

- Uteslutande färsk (frost skinka är förbjuden).
- En vikt på minst 9 kg.
- Rundskuren, utan slaksida, putsad svål på insidan som går en liten bit in mot läggen, bäckenbenet delvis avlägsnat, fot lossad eller avsågad under hasen. Svålen får inte vara över 6 cm vid den lodräta delen av lårbenshuvudet.
- Vitt fett med fast konsistens, vars tjocklek vid den lodräta delen av lårbenshuvudet ska vara minst 10 mm (inklusive svålen).
- Den magra delen ska ha en färg som motsvarar nyanserna 2, 3, 4 eller 5 på den japanska skalan.

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

Alla steg från bearbetningen av skinkan (saltning) till och med lagringen ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Produktmärkningen ska obligatoriskt innehålla följande element:

- Namnet på den skyddade geografiska beteckningen ”Jambon de Lacaune”.
- Logotypen för ”Lacaune”, som innehåller en identitetsbeteckning bestående av ett handskrivet och understruket versalt ”M” som påminner om bergstoppar (*montagnes*), under vilken namnet ”LACAUNE” är skrivet med versaler.
- Minimitid för torkning/lagring: 7, 9 eller 12 månader.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området består av följande 11 kommuner i departementet Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux och Viane.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Det geografiska produktionsområdet för ”Jambon de Lacaune” utgör en homogen enhet vid bergen i Lacaune. Det bildar en sänka i öst-västlig riktning som utgör bäckenet mot Gijou. Det avgränsas i syd av den främsta bergskammen som sträcker sig från Montgrand till Montalet och vars högsta topp är över 1 200 m. I norr avgränsas området av en mindre bergskam som går från Roquecézière till toppen av Merdélou, som ligger på ungefär 1 000 meters höjd, via bergspasset Sié. Dessa två fysiska barriärer bildar en topografisk sänka där influenserna från det oceaniska klimatet och medelhavsklimatet växelvis avlöser varandra. Tack vare sin höjdnivå präglas det geografiska området dessutom av bergsklimatet.

I och med detta trefaldiga inflytande har områdets klimat följande kännetecken:

- Hög nederbörd som är väl fördelad över hela året.
- Relativt låg medeltemperatur och små värmskillnader.
- En regelbundet växlande typ av vindar (riktning och fuktighet) åtföljs av en stor variation, under en och samma dag, i temperatur och fuktighet.

Mänskliga faktorer

Den historiska produktionen av "Jambon de Lacaune" har sitt ursprung i yrket som "mazelier", vilket på medeltiden var ett väl etablerat yrke i Lacaune. Ordet "mazelier" kommer från sydfranskan och betecknar den som offerar nötkreatur, får och grisar. I och med att yrkena började specialiseras kring 1400-talet började detta uttryck användas för att beteckna den som bearbetar grisköttet, det vill säga dagens charkuterist.

Idag kommer charkuteristernas och saltmästarnas kunnande till uttryck i de olika stegen för att framställa "Jambon de Lacaune".

För att framställa "Jambon de Lacaune" väljer saltmästaren färska skinkor med en vikt på minst 9 kg och ett ytfett som har en tjocklek på minst 10 mm, vilket är egenskaper som är nödvändiga för en långvarig torkning.

Saltmästaren använder enbart torrt havssalt, vars kristaller har en oregelbunden form som fäster bra på skinkan. Det tränger dessutom snabbt och effektivt in i köttet, vilket underlättar en enhetlig saltning av skinkan.

Kunnandet spelar in även vid doseringen av kryddberedningen, som består huvudsakligen av peppar. Den enda tillsatsen som används är salpeter, för att få en måttligt intensiv kryddning.

I varje fas (saltning, mogning, eventuell ugnstorkning, torkning, bestrykning med späck och lagring) ser saltmästaren till att fasernas tid samt temperatur- och fuktighetsförhållandena är bästa möjliga i förhållande till skinkornas utveckling.

I torkrummet följs torkningen upp dagligen för att kontrollera skinkornas utseende och doft, reglera torkningsförhållandena (temperatur och luftfuktighet) och på så sätt undvika torkningsmisstag ("kladd", skorpbildning, mögelutveckling eller obehaglig lukt, osv.). Oavsett vilken torkningsteknik som används och om torkrummen är naturliga eller ventilerade, måste operatören anpassa sig till utomhusluftens varierande temperaturer och luftfuktighet, vilket registreras dagligen. Skinkornas placering enligt olika åldrar samt hur fullt torkrummet är måste också beaktas.

Specifika uppgifter om produkten

"Jambon de Lacaune" kännetecknas av en mager del med jämn färg som går från djupröd till mörkröd, ofta med en lätt marmorering, och ett fast, vitt ytfett med vissa rosafärgade skiftningar.

Smakmässigt utmärker sig "Jambon de Lacaune" genom en måttligt kryddad intensitet, som ger stort utrymme för smaken av det torkade köttet och en karakteristisk måttligt salt smak som brukar beskrivas som "en udd av sälta".

Orsakssamband

Orsakssambandet för "Jambon de Lacaune" bygger på det nedärvda, traditionella och delade kunnande som ligger till grund för produktens kvalitet och ger den ett solitt anseende.

Det geografiska området för "Jambon de Lacaune" kännetecknas av geografiska och klimatmässiga förhållanden som traditionellt lämpar sig väl för torkning. Inom området har ett omfattande nät av saltningsföretag vuxit fram som upprätthåller ett kunnande som går flera generationer tillbaka. Det noggranna urvalet av färsk skinka garanterar en produkt som när lagringen är klar har ett karakteristiskt fast och vitt späcklager, med vissa rosafärgade skiftningar.

De ålderdomliga metoderna som är knutna till historiska utbyten med låglandets saltproducenter inbegriper än i dag saltning med havssalt. Egenskaperna hos detta havssalt garanterar en regelbunden och effektiv torkning, och ger "Jambon de Lacaune" den karakteristiska smak som brukar beskrivas med uttrycket "en udd av sälta".

Doseringen av kryddberedningen, som kännetecknas av att den huvudsakligen består av peppar och har salpeter som enda tillsats, bidrar till att utveckla det karakteristiska smakuttrycket hos "Jambon de Lacaune", med dess smak av torkat kött och måttligt intensiva kryddning.

Lagringen i minst 7 månader och förmågan att behärska torkningsparametrarna i enlighet med kunnandet hos det geografiska områdets saltmästare gör att "Jambon de Lacaune" kan uppnå full mognad. Det garanterar dessutom att de magra delarna har en jämn färg som går från djupröd till mörkröd samtidigt som fettets vita till lätt rosaskiftande färg kan bibehållas.

"Jambon de Lacaune" har ett anseende som det vittnas om redan i början av 1900-talet, då författaren Cousin prisar charkuterivarorna på Lacaunes centralhotell i sin "Voyages gastronomiques au pays de France" [Gastronomiska resor i Frankrike]: "(...) utmärkt urval av traktens charkuterier, bestående av skinka och korv som absolut förtjänar att uppmärksammas".

Inte heller den franska turistguiden Gault Millau försummar att 1970 prata om Lacaune, där "skinkorna är mycket ansedda". "Jambon de Lacaune" beskrivs även i förteckningen över Frankrikes kulinariska arv "Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles" [Centrala Pyrenéerna – produkter från trakten och traditionella recept] från 1996, och i facklitteratur som bland annat "Le jambon sec et les petites salaisons" [Den torkade skinkan och de små salterierna] 1997.

Tidskriften LSA klassar i mars 1989 "Jambon de Lacaune" som en "torkad skinka av hög kvalitet", framställd av "företag som vill göra ett gott arbete samtidigt som de bevarar de nedärvda framställningstraditionerna".

En ansedd och välkänd enkät som genomfördes 2011 visade att i regionerna Centrala Pyrenéerna och Languedoc-Roussillon kände 77 % av de intervjuade till den torkade skinka samt de stora och små torkade korvar som produceras i det geografiska området Lacaune, vilket bekräftar det starka anseende som "Jambon de Lacaune" åtnjuter som en produkt som upplevs som en "lokal produkt" och "traditionell produkt".

Saltmästarna i det geografiska området belönas dessutom regelbundet vid Paris allmänna jordbruksmässa "Concours général agricole de Paris". Sedan 2010 har dessutom fem "Jambon de Lacaune" belönats med priser: tre med en bronsmedalj, en med en silvermedalj och en med en guldmedalj.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ⁽¹⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondeLacauneV1.pdf>

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 36.

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV