

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 156



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtioåttonde årgången

12 maj 2015

### Innehållsförteckning

#### II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2015/C 156/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7599 – Apollo Management/Walz Group) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 156/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7570 – CaixaBank/BPI) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Rådet**

2015/C 156/03	Förteckning över rådets utnämningar januari–april 2015 (sociala området) .....	2
---------------	--	---

##### **Europeiska kommissionen**

2015/C 156/04	Eurons växelkurs .....	7
---------------	------------------------	---

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2015/C 156/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7484 – Plastipak/APPE) <sup>(1)</sup> .....	8
2015/C 156/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7584 – International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business) <sup>(1)</sup> .....	9

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2015/C 156/07	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	10
2015/C 156/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	19

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

## II

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

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.7599 – Apollo Management/Walz Group)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 156/01)

Kommissionen beslutade den 6 maj 2015 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<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- 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 32015M7599. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.7570 – CaixaBank/BPI)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 156/02)

Kommissionen beslutade den 4 maj 2015 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<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- 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 32015M7570. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV  
(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

RÅDET

Förteckning över rådets utnämningar  
januari–april 2015 (sociala området)  
(2015/C 156/03)

Kommitté	Mandatperiodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Emanuela PROCOLI	Avgång	Suppleant	Regeringen	Italien	Alessandra PERA	Arbetsmarknads- och socialministeriet	17.2.2015
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Esther LYNCH	Avgång	Suppleant	Fackförening	Irland	Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Maja BEJBRO ANDERSEN	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Danmark	Lena SØBY	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Karoline KLAKSVIG	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Danmark	Jens SKOVGAARD LAURITSEN	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015

Kommitté	Mandatperiodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Nerita ŠOT	Avgång	Suppleant	Regeringen	Litauen	Gintarė BUŽINSKAITĖ	Social- och arbetsmarknadsministeriet	2.3.2015
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Karel PETRŽELKA	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Tjeckien	Jana MALÁ	Tjeckiska energisektorns arbetsgivarförbund	13.3.2015
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	Lena TOCHTERMANN	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Förenade kungariket	Lena LEVY	Confederation of British Industries	20.4.2015
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Patrícia BORGES	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Portugal	Francisco Xavier SOARES DE ALBERGARIA D'AGUIAR	Instituto do Emprego e da Formação Profissional	2.3.2015
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Ivana GUBEROVIĆ	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Kroatien	Petar STRIŽAK	Ministeriet för arbetsmarknad och pensionssystem	9.3.2015
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Marit RAIST	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Estland	Siiri OTSMANN	Estlands socialministerium	20.4.2015
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	Aleksandra GAVRILOVIĆ	Avgång	Suppleant	Regeringen	Kroatien	Ivana GUBEROVIĆ	Ministeriet för arbetsmarknad och pensionssystem	9.3.2015
Rådgivande kommittén för samordning av de sociala trygghetssystemen	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Elisabeth ZIMMERER	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Österrike	Martin SONNTAG	Industriellenvereinigung	9.3.2015

Kommitté	Mandatperiodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Rådgivande kommittén för samordning av de sociala trygghetssystemen	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Evelyn HALLIKA	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Estland	Leili ZAGLMAYER	Estlands socialministerium	20.4.2015
Rådgivande kommittén för samordning av de sociala trygghetssystemen	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Inga PRONINA	Avgång	Suppleant	Regeringen	Estland	Katerin PEÄRNBERG	Estlands socialministerium	20.4.2015
Rådgivande kommittén för samordning av de sociala trygghetssystemen	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	Christiane LABALME	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Frankrike	Séverine SALGADO	Direction de la sécurité sociale	20.4.2015
Styrelsen för Europeiska jämställdhetsinstitutet	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	Romina BARTOLO	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Malta	Renee LAIVIERA	Nationella kommissionen för främjande av jämställdhet	10.2.2015
Styrelsen för Europeiska jämställdhetsinstitutet	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	Renee LAIVIERA	Avgång	Suppleant	Regeringen	Malta	Maria BORG FILLETTI	Nationella kommissionen för främjande av jämställdhet	10.2.2015
Styrelsen för Europeiska jämställdhetsinstitutet	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	Monika KSIENIEWICZ	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen (2)	Polen	Sylwia SPUREK	Kontoret för regeringens representant i jämställdhetsfrågor	10.2.2015
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Vítor Manuel Vicente COELHO	Avgång	Suppleant	Fackförening	Portugal	Sérgio Alexandrino MONTEIRO DO MONTE	UGT Portugal	2.3.2015

Kommitté	Mandatperiodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Andreas MYLONAS	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Cypern	Marina IOANNOU-HASAPI	Arbetsmarknads- och socialförsäkringsministeriet	20.4.2015
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Luminița VINTILĂ	Avgång	Suppleant	Fackförening	Rumänien	Cecilia GOSTIN	Confederatia Nationala Sindicala	20.4.2015
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Valérie DELAHAYE-GUILLOCHEAU	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Frankrike	Olivier TOCHE	Service de la Direction générale du travail	20.4.2015
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Heidi RØNNE MØLLER	Avgång	Suppleant	Fackförening	Danmark	Maria BJERRE	Den danska landsorganisationen	20.4.2015
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Karen ROIY	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Danmark	Dorthe ANDERSEN	Danska arbetsgivarorganisationen	20.4.2015
Styrelsen för Europeiska fonden för förbättring av levnads- och arbetsvillkor	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	Ciaran DEVLIN	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Förenade kungariket	Mansi KONAR	Ministeriet för näringsliv, innovation och yrkeskvalifikationer BIS	20.4.2015

Kommitté	Mandatperiodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Europeiska arbetsmiljöbyråns styrelse	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Emanuela PROCOLI	Avgång	Suppleant	Regeringen	Italien	Alessandra PERA	Arbetsmarknads- och socialministeriet	17.2.2015
Europeiska arbetsmiljöbyråns styrelse	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Esther LYNCH	Avgång	Suppleant	Fackförening	Irland	Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Europeiska arbetsmiljöbyråns styrelse	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Karel PETRŽELKA	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Tjeckien	Jana MALÁ	Tjeckiska energisektorns arbetsgivarförbund	13.3.2015
Europeiska arbetsmiljöbyråns styrelse	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Róbert MEITNER	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Slovakien	Silvia SUROVÁ	Förbundet för kemisk industri och läkemedelsindustri i Republiken Slovakien	20.4.2015
Europeiska arbetsmiljöbyråns styrelse	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	Lena TOCHTERMANN	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Förenade kungariket	Lena LEVY	Confederation of British Industries	20.4.2015



## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

11 maj 2015

(2015/C 156/04)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1142	CAD	kanadensisk dollar	1,3497
JPY	japansk yen	133,64	HKD	Hongkongdollar	8,6381
DKK	dansk krona	7,4628	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5115
GBP	pund sterling	0,71960	SGD	singaporiensk dollar	1,4871
SEK	svensk krona	9,2690	KRW	sydkoreansk won	1 219,64
CHF	schweizisk franc	1,0403	ZAR	sydafrikansk rand	13,3584
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	6,9194
NOK	norsk krona	8,4245	HRK	kroatisk kuna	7,5620
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 647,30
CZK	tjeckisk koruna	27,400	MYR	malaysisk ringgit	4,0102
HUF	ungersk forint	304,40	PHP	filippinsk peso	49,830
PLN	polsk zloty	4,0668	RUB	rysk rubel	57,3713
RON	rumänsk leu	4,4509	THB	thailändsk baht	37,521
TRY	turkisk lira	3,0042	BRL	brasiliansk real	3,3277
AUD	australisk dollar	1,4117	MXN	mexikansk peso	16,9074
			INR	indisk rupie	71,1350

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

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7484 – Plastipak/APPE)

(Text av betydelse för EES)

(2015/C 156/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 4 maj 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Plastipak Holdings, Inc. (*Plastipak*, Förenta staterna), kontrollerat av Goldman Sachs Group, Inc. (Förenta staterna) och William C. Young (Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar kontroll över APPE genom förvärv av aktier och tillgångar.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - *Plastipak*: tillverkning av plasthartser, förformer och plastförpackningar samt materialåtervinning för produktion av råmaterial av återvunnen plast från konsumentledet.
  - *APPE*: tillverkning av plastförformer och plastförpackningar samt materialåtervinning för produktion av råmaterial av återvunnet material från konsumentledet. I *APPE* ingår följande affärsenheter: *APPE Iberia*, S.A.U. (Spanien), *APPE France*, S.A.S. (Frankrike), *APPE UK Limited* (Förenta staterna), *APPE Deutschland GmbH* (Tyskland) och *APPE Benelux*, N.V. (Belgien), tillsammans med de närstående företagen *APPE Polska*, Sp.z.o.o. (Polen) och *APPE Nordic AB* (Sverige), ett kontrollerande intresse i *APPE-CCE Recyclage*, S.A.S (Frankrike) och *APPE Maroc* (Marocko) och *APPE Turkpack Plastik Ambalaj Malzemeleri San A.S.* (Turkiet).
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7484 – *Plastipak/APPE*, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.7584 – International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business)**  
**(Text av betydelse för EES)**  
(2015/C 156/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 29 april 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 och till följd av ett hänskjutande enligt artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget International Chemical Investors Group S.E. (ICIG, Luxemburg), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar kontroll över företaget INEOS Chlorovinyls Business (INEOS) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - ICIG: privatägt industriellt holdingbolag som är verksamt över hela världen inom jordbrukskemikalier, finkemikalier, baskemikalier, funktionskemikalier, färdigdoserade läkemedel och aktiva farmaceutiska substanser.
  - INEOS Chlorovinyls Business: tillverkning och leverans av S-PVC och liknande produkter såsom kaliumhydroxid, klor, etylendiklorid (EDC), vinylkloridmonomer (VCM), natriumhydroxid, saltsyra och natriumhypoklorit. Verksamheten omfattar tre S-PVC-anläggningar i Tyskland (Wilhelmshaven), Frankrike (Mazingarbe) och Nederländerna (Beek Geleen) samt olika produktionsanläggningar för kemiska ämnen i tidigare led av PVC-produktionens värdekedja fram till framställningen av klor i Belgien (Tessenderlo) och Storbritannien (Runcorn), och delar av INEOS kaliumhydroxid-verksamhet (KOH) i Belgien.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan, med angivande av referens M.7584 – International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business, sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2015/C 156/07)

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>.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE  
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR 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**

**"LAGUIOLE"**

**EU nr: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014**

**SUB ( X ) SGB ( )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole  
Route de Chaudes-Aigues  
12210 Laguiole  
FRANKRIKE

Tfn +33 565444751  
Fax +33 565444757

E-post: contact@fromagedelaguiole.fr

Gruppen består av företag som producerar och bearbetar "Laguiole" och som därmed har ett berättigat intresse att lämna in ansökan om ändring.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: kontroller

<sup>(1)</sup> 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)

##### Rubriken "Produktbeskrivning"

- Det specificeras i enlighet med den nationella text som hör till den tidigare registrerade specifikationen att "Laguiole" är en ost med "torr skorpa". För tydlighetens skull anges de lägsta halterna av fett och torrsubstans i gram per 100 gram ost i stället för i procent.
- Uppgiften om att "Laguiole" har en cylindrisk form på "ungefär 40 cm" och en "höjd på mellan 30 och 40 cm" ersätts av en bestämning av diametern till mellan 30 och 40 centimeter, i enlighet med kapitlet "Beskrivning" i den sammanfattning som offentliggjorts. Dessutom anges förhållandet mellan höjd och diameter till mellan 0,8 och 1, vilket ersätter uppgiften om att höjden något överstiger eller motsvarar diametern. Denna ändring tar hänsyn till ostarnas mått efter mognadslagringen, medan den tidigare produktspecifikationen byggde på ostarnas mått i samband med att de placerades i mognadslagret. Ostarna har nämligen en benägenhet att sjunka ihop en aning efter hand som mognadslagringen fortgår (fenomenet "sättning"). Detta fenomen kan även förklaras med att den genomsnittliga tiden för ostarnas mognadslagring har ökat och med utvecklingen av gårdstillverkning, där formaten varierar mer än hos produkter från ett mejeri.

Minskningen från 25 till 20 kg av ostens minimivikt överensstämmer bättre med formens minimidiameter på 28 cm, samtidigt som förhållandet mellan höjd och diameter efterlevs. Utvecklingen av gårdstillverkad ost är även en förklarande faktor, eftersom formatet varierar mer beroende på vilken mängd mjölk operatörerna använder.

- Massans färg specificeras: "elfenbensvit till halmgul". Nyansen hör samman med den säsongsbundna variationen i produktens sammansättning. Uppgiften om skorpanas minimitjocklek tas bort eftersom det inte är ett utmärkande drag hos produkten. Å andra sidan ändras beskrivningen av skorpanas färg (färgen "ljusgrå" införs och ersätter "ljus orange", och "granitgrå" läggs till som komplement till "bärnstensbrun") för att ta hänsyn till gårdsostar hos vilka skorpan utvecklas naturligt i källare. Dessa förtydliganden är användbara vid organoleptiska undersökningar av produkten i samband med kontroll.
- En organoleptisk beskrivning av produkten läggs till. Denna är användbar vid organoleptiska undersökningar av produkten i samband med kontroll.
- För "Laguiole" i portionsförpackningar som väger mindre än 70 gram och som säljs färdigförpackade införs ett undantag från skyldigheten att en del av skorpan måste finnas kvar på bitarna, detta med hänsyn till hur svårt det är att få skorpan att sitta kvar på små bitar som är avsedda för matlagning.

##### Rubriken "Bevis på ursprung"

- Operatörernas anmälningsskyldigheter förtydligas. Bland annat föreskrivs en identifiering av operatörerna för att de ska kunna erhålla en ackreditering enligt vilken deras förmåga att uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda erkänns, liksom deklarerationer som krävs för kännedom om och uppföljning av de produkter som är avsedda att saluföras med ursprungsbeteckningen och deklarerationer avseende djurens utfodring.
- De registreringar som operatörerna ska göra anges närmare. Denna information är användbar vid kontroll av efterlevnaden av produktspecifikationen och produkternas spårbarhet.
- Kontrollmekanismerna för produkten specificeras. Närmare uppgifter om dessa anges i den kontrollplan för ursprungsbeteckningen som utarbetats av ett kontrollorgan.

- Det fastställs att det är obligatoriskt att identifiera produkten så att den blir lättare att spåra. Bestämmelserna när det gäller identifiering av osten med hjälp av ett identifieringsmärke och en stämpel som innehåller tjuren från Laguiole och ordet "Laguiole" specificeras. För att kunna säkerställa god förvaltning av identifieringsmärken och stämplat preciseras reglerna för distribution och tillbakadragande av desamma.

#### Rubriken "Framställningsmetod"

##### Underrubrik V.1. "Mjölproduktionen"

- Utöver kor av raserna fransk Simmental och Aubrac görs ett tillägg när det gäller möjligheten att införa korsningar av dessa båda raser med certifierad härstamning i de besättningar som producerar den mjölk som används vid framställning av "Laguiole". Gruppen bedriver nämligen för närvarande ett försöksprogram som sedan 1990 syftar till att återinföra rasen Aubrac i mjölkbesättningarna. Åtgärden bygger på en ökning genom transplantation och könsbestämning av embryon, följt av en resultatkontroll av avkomman. Parallellt vill gruppen kunna genomföra korsningar av raserna Aubrac och fransk Simmental för att stärka mjölkegenskaper hos rasen Aubrac genom ett avvägt införlivande av Simmental-blod och samtidigt driva utvecklingen mot en renrasig Aubrac-mjölkko.

- För att underlätta kontroll anges mjölkbesättningens sammansättning. Det rör sig om "lakterande mjölkkor, sinkor och kvigor som har varit dräktiga i mer än 8 månader". Besättningen avser alltså alla vuxna mjölkkor på anläggningen och kvigor nära slutet av dräktigheten innan de återinförs i den mjölkproducerande besättningen.

- Basfödan fastställs för hela mjölkbesättningen och inte längre enbart för mjölkkor, vilket underlättar kontroll och säkerställer att djuren, från och med den åttonde månaden av den första dräktigheten, enbart får de foder som är godkända i enlighet med produktspecifikationen. Förbudet mot gräsensilage, vallfoder och allt annat fuktkonserverat foder i mjölkbesättningens basföda kompletterar förbudet mot majsensilage. Detta görs i syfte att minska fetthalten i mjölken och begränsa hygienrisker för små fasta ostar (s.k. tomes) och ost som framställs av obehandlad helmjök. De enda grovfoder som är godkända för utfodring av mjölkbesättningen består således av lokal flora från vallar och naturlig eller permanent betesmark samt åkergräs och foderbaljväxter som odlas på tillfälliga vallar.

Anläggningar som även föder upp någon annan besättning än mjölkbesättningen, fullständigt separerat från mjölkbesättningen, har dock möjlighet att skörda och ge fuktkonserverat foder till den andra besättningen, förutsatt att alla åtgärder som krävs för att undvika eventuell korskontaminering med foder avsett för mjölkbesättningen vidtas. Tack vare detta förtydligande är det möjligt att kontrollera den användning av ensilage eller vallfoder för mjölkbesättningen som tidigare faststälts.

- Möjligheten till tillfälligt undantag från bestämmelserna om basfödan vid "ogynnsamma klimatförhållanden" stryks eftersom bestämmelsen inte längre är ändamålsenlig.

- Villkoren i fråga om bete förtydligas för att underlätta kontroll. När det gäller betesperioden ersätts begreppet "på sommaren" med perioden "då det finns tillgång till gräs, med undantag för om väderförhållandena inte tillåter det". Dessutom förtydligas det att betesperiodens minsta varaktighet "ackumuleras årligen" och att det gäller basfödan "för mjölkbesättningen". Det fastställs därmed att "under den period då det finns tillgång till gräs ska basfödan för mjölkbesättningen huvudsakligen bestå av betesgräs under en minsta ackumulerad årlig period på 120 dagar, med undantag för om väderförhållandena inte tillåter det". Tillägget "Under denna period ska tillskotten av foder som komplement till betesgräset inte överstiga 3 kg torrsbstans per dag och mjölkko i genomsnitt för besättningen och betesperioden" införs för att säkerställa att fåsakt gräs utgör djurens huvudsakliga foder under perioden i fråga.

- En begränsning avseende kompletteringsfoder som läggs till grundfödan på 6 kg per lakterande ko och per dag införs för att främja utfodring av djuren med foder som producerats i det geografiska området.

- En positivlista över råvaror och tillsatser som är godkända i tillskottsutfodring av mjölkbesättningen införs för att man ska kunna förvalta, garantera och kontrollera utfodringen bättre.

- Det preciseras att tillskottsutfodringen till viss del får vara av gårdsursprung, vilket i detta fall definieras som en blandning av beståndsdelar som producerats på anläggningen och beståndsdelar som köpts in utifrån. Dessa förtydliganden läggs till för att underlätta kontroll.
- En bestämmelse enligt vilken genetiskt modifierade organismer förbjuds i djurens foder och gårdarnas odlingar läggs till för att bevara fodrets traditionella karaktär.
- För att underlätta kontroll preciseras att den bestämmelse i enlighet med vilken den genomsnittliga mjölkproduktionen per ko vid anläggningen inte får överskrida 6 000 liter gäller mjölkkor vid anläggningen och syftar på den mängd mjölk som saluförs eller bearbetas vid anläggningen.
- Förbud mot mjölkning en enda gång om dagen inom mjölkproduktionen har lagts till av skäl som rör mjölkens kvalitet. Undersökningar (från det franska uppfödninginstitutet *Institut de l'élevage*) visar att mjölkning en gång om dagen leder till en markant ökning av celltalet i mjölken. Dessutom bidrar koncentrationseffekten till att proteinhalten ökar från 1,2 g/l till 2 g/l och att fetthalten ökar från 3 g/l till 4 g/l, vilket kraftigt försämrar förhållandet mellan halterna och i hög grad drabbar produktion med helmjök såsom "Laguiole".
- De bestämmelser avseende produktion på gårdar och i fåbodar ("buron") som anges i den nationella text som hör till den tidigare registrerade produktspecifikationen införs för att specificera särdragen hos dessa två typer av tillverkning och möjliggöra kontroll av desamma. När det gäller gårdsproduktion framställs osten med mjölk från högst två på varandra följande mjölkningar, och den ej kylda mjölken från morgonens mjölkning motsvarar mer än 50 % av den totala volymen. När det gäller produktion i fåbod framställs osten i en ysterbyggnad som uppförts i ett vallområde på en höjd som överstiger 1 000 m ö h, av mjölk från en enskild besättning som betar på dessa höglänta betesmarker och mjölkas under perioden för fåboddrift (25 maj till 13 oktober).

#### Underrubrik V.2. "Bearbetning"

- På grundval av den nationella text som hör till den tidigare registrerade produktspecifikationen preciseras att "Laguiole" framställs av mjölk med "icke-standardiserad protein- och fetthalt" och att "fysisk bearbetning är förbjuden".
- Framställningskarets särdrag beskrivs: flat botten, ett förhållande mellan yta och höjd som överstiger 10 (gäller ej gårdsproduktion). Detta underlättar bearbetningen av ostmassan i karet och möjliggör god vassleavgivning tack vare att ostmassan pressas innan den flyttas över till tome-pressen.
- På grundval av den nationella text som hör till den tidigare registrerade produktspecifikationen förtecknas de olika moment som krävs för framställning av osten efter löpläggningsen: brytning och pressning av ostmassan i framställningskaret, första pressningen i tome-pressen, mogning, brytning, tillsättning av salt i massan, mogning av den s.k. tomen genom saltning, formning, andra pressningen. Dessa moment preciseras sedan i följande punkter.
- Hänvisningen till att ostmassan "bryts" ersätts med en hänvisning till att ostmassan skärs efter löpläggningsen, vilket på ett mer noggrant sätt beskriver den handling som utförs.
- Hänvisningen till att tomen pressas för att genomgå en första mogning ersätts av en mer detaljerad beskrivning av de olika arbetsmomenten: pressning i tome-pressen under minst en timme med minst 5 vändningar följt av mogning i en lokal där temperaturen uppgår till mellan 18 och 26 °C under de första 8 timmarna, därefter till mellan 14 och 26 °C. Att fastställa ramar för dessa olika etapper är viktigt för att styra ostens vassleavgivning och syrning, så att man kan garantera att den lämpar sig för mognadslagring.
- Brytningen och saltningen av tomen efter mogningen specificeras därefter: tomen, vars kärntemperatur bör vara högre än eller motsvara 18 °C, bryts i små bitar av samma storlek som en hasselnöt. Sedan tillsätts mellan 18 och 24 g salt i massan per 1 kg tome. Specificeringen av dessa etapper skapar en ram för tillverkningsprocessen för att garantera en enhetlig saltning av osten och undvika en alltför stor temperaturminskning i slutet av mogningen.
- Det anges att formningen utförs "efter en vilotid på minst en timme" så att saltet sprids ordentligt i tomen. Formarnas cylindriska utformning och deras diameter specificeras därefter: 28–38 cm, i enlighet med produktbeskrivningen. Formningsmetoden beskrivs: den brutna tomen fördelas i lager ovan på varandra, med kortare avbrott för manuell eller mekanisk pressning. Genom denna traditionella metod säkerställs att tomen fördelas jämnt i formen och att den hålls samman, så att det inte blir hål i massan i den färdiga produkten.

- Hänvisningen till en pressning "under lång tid och med tilltagande styrka" ersätts av en mer noggrann beskrivning av pressningen för att underlätta kontroll: pressarna verkar vertikalt på ostarna under en period om minst 40 timmar. Det anges att ostarna genomgår minst 4 vändningar under pressningen, vilket gör det möjligt att få en jämn vassleavgivning i hela osten.

#### Underrubrik V.3. "Lagring"

- För att underlätta kontroll ersätts hänvisningen till "fuktig" källare med en exakt uppgift om den relativa luftfuktigheten, som ska överstiga 90 %.
- På grundval av den nationella text som hör till den tidigare registrerade produktspecifikationen specificeras, för att underlätta kontroll, att lagringstiden anges från och med löpläggningsdatumet. Uppgiften om att lagringen "ofta uppnår mellan sex och nio månader" stryks eftersom den enbart är vägledande.
- Det preciseras att den regelbundna borstningen och vändningen av ostarna gör det möjligt att skapa och underhålla skorpan.

#### Rubriken "Märkning"

- För att säkerställa överensstämmelse mellan kapitlet "Särskilda uppgifter om märkningen" i produktspecifikationen och den sammanfattning som har offentliggjorts specificeras storleken på de bokstäver med vilka namnet på ursprungsbeteckningen ska stå skrivna: De ska vara minst två tredjedelar så stora som de största bokstäverna på etiketten.
- Kravet på att infoga uppgiften "appellation d'origine contrôlée" (kontrollerad ursprungsbeteckning) i märkningen stryks och ersätts av kravet på att infoga Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning (AOP) av läsbarhetsskäl och för att uppnå mer enhetlig information om produkter som registrerats som skyddade ursprungsbeteckningar.
- Kravet på att infoga logotypen INAO stryks till följd av ändringar inom den nationella lagstiftningen.
- För att säkerställa överensstämmelse mellan kapitlet "Särskilda uppgifter om märkningen" i produktspecifikationen och den sammanfattning som har offentliggjorts erinras om att användningen av beteckningen "buron" tilläts i märkning, reklam, fakturor och affärshandlingar, i överensstämmelse med de villkor som anges i kapitlet "Beskrivning av hur produkten framställs".
- För att säkerställa överensstämmelse mellan kapitlet "Särskilda uppgifter om märkningen" i produktspecifikationen och den sammanfattning som har offentliggjorts erinras om möjligheten att ersätta etiketten med ett tryck direkt på ostskorpan. Utöver denna möjlighet anges att etiketten även kan ersättas "av ett på förhand tryckt muslintyg som sätts direkt på skorpan" eftersom detta material är mer hållbart och anpassat än en etikett för hanteringen av produkten när denna fraktas till försäljningsställen.

#### Annat

- Under rubriken "Hänvisningar till kontrollorganen" har namn och kontaktuppgifter till officiella organ uppdaterats, särskilt för att ta hänsyn till förändringarna inom kontrollmekanismerna.
- I enlighet med den nationella reformen av ovannämnda system för kontroll av ursprungsbeteckningar görs ett tillägg i form av en tabell med de huvudpunkter som ska kontrolleras och utvärderingsmetoden avseende dessa.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### "LAGUIOLE"

EU-nr: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

SUB (X) SGB ( )

#### 1. Namn

"Laguiole"



## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

## 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

### 3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

### 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Laguiole” är en komjölsost med torr skorpa av okokt pressad massa i cylindrisk form, som innehåller minst 45 gram fett per 100 gram ost efter avslutad torkning. Dess torrsustanshalt ska inte understiga 58 gram per 100 gram ost.

”Laguiole” har en cylindrisk form med en diameter på 30–40 cm, ett förhållande mellan höjd/diameter på 0,8 till 1 och en vikt på mellan 20 och 50 kg.

Lagringen ska pågå i minst fyra månader från och med löplägningsdatumet.

Massan är elfenbensvit till halmgul. Skorpan, som är vit till ljusgrå, kan övergå till bärnstensbrun eller granitgrå under lagringen.

Osten har en medelstark till stark mjölksmak beroende på lagringsgraden, vilket balanseras av en särskild karaktär som avspeglas i smaknyanser som går från nyslagent hö till torkad hasselnöt. Smaken dröjer kvar länge i munnen och har den särprägel som är typisk för ost framställd av obehandlad mjölk.

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

Basfödan för mjölkbesättningen är foder från det geografiska området. De enda grovfoder som är godkända består av lokal flora från vallar och naturlig eller permanent betesmark samt åkergräs och foderbaljväxter som odlas på tillfälliga vallar. Majsensilage, gräsensilage, vallfoder och allt annat fuktkonserverat foder är förbjudet.

Under den period då det finns tillgång till gräs ska basfödan för mjölkbesättningen huvudsakligen bestå av betesgräs under en minsta ackumulerad årlig period på 120 dagar, med undantag för om väderförhållandena inte tillåter det. Under denna period ska tillskotten av foder som komplement till betesgräset inte överstiga 3 kg torrsustans per dag och mjölkko i genomsnitt för besättningen och betesperioden.

Tillskottet av komplementfoder i basfödan begränsas till 6 kg per lakterande ko och per dag i genomsnitt för alla lakterande mjölkkor och över året. Krav på ursprung i det geografiska området för komplementfoder föreskrivs inte eftersom detta område inte har tillräckliga jordbruksresurser.

I djurens foder tillåts endast växter, biprodukter och komplementfoder från icke-genmodifierade produkter.

Enbart sådana råvaror och tillsatser för tillskottsutfodring av mjölkbesättningen som finns specificerade i en positivlista är godkända.

”Laguiole” framställs enbart av obehandlad helmjölk från kor med icke-standardiserad protein- och fetthalt. All fysisk bearbetning är förbjuden.

Den mjölk som används vid framställningen av ”Laguiole” ska enbart komma från mjölkbesättningar som består av kor av raserna fransk Simmental (raskod 35) eller Aubrac (raskod 14) eller korsningar av dessa båda raser med certifierad härstamning. Vad gäller de senare får, efter den första generationen, enbart korsningar med en tjur av rasen Aubrac (raskod 14) ingå i mjölkbesättningen.

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

Mjölproduktionen, framställningen och mognadslagringen av osten ska ske inom det geografiska området.

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

Det är förbjudet att sälja "Laguiole" som riven ost.

"Laguiole" får säljas i bitar. Om osten säljs färdigförpackad måste en del av den för beteckningen karakteristiska skorpan finnas kvar på bitarna, med undantag för enskilda bitar som väger mindre än 70 gram.

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

Märkningen av ostarna innefattar

— namnet på ursprungsbeteckningen med bokstäver som minst är lika stora som två tredjedelar av de största bokstäverna i märkningen,

— Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

Användningen av beteckningen "buron" tillåts i märkning, reklam, fakturor och affärshandlingar om följande villkor uppfylls: Beteckningen "buron" är reserverad för ostar som framställs av mjölk från en enda besättning som mjölkas under perioden för fåboddraft (25 maj till 13 oktober) och under denna period betar på betesmarker på en höjd som överstiger 1 000 m ö h. För att kunna omfattas av denna term ska ostarna tillverkas i ysterbyggnader som uppförts i detta höglänta vallområde, med en enskild besättning per anläggning. Mobila eller lätta byggnader såsom skydd byggda av bräder är inte tillåtna.

Etiketten kan ersättas med ett tryck direkt på ostskorpan eller av ett på förhand tryckt muslintyg som anbringas direkt på skorpan.

Identifieringen av produkten säkerställs även genom ett reliefmärke med tjuren från Laguiole och ordet "Laguiole", och ett identifieringsmärke som sätts på osten.

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

Det geografiska området avgränsas av följande kantoner, kommuner eller delar av kommuner

*Departementet Aveyron:*

Kantonerna Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Kommunerna Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (högra Lotstranden och vänstra Truyèrstranden över sammanflödet för Lot-Truyère), Espalion (högra Lotstranden), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (högra Lotstranden), Saint-Geniez-d'Olt (högra Lotstranden), Saint-Laurent-d'Olt (högra Lotstranden), Sainte-Eulalie-d'Olt (högra Lotstranden).

*Departementet Cantal:*

Kantonen Chaudes-Aigues.

*Departementet Lozère:*

Kantonen Nasbinals

Kommunerna Aumont-Aubrac, Banassac (högra Lotstranden), Les Bessons, Brion, Canilhac (högra Lotstranden), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

#### Naturliga faktorer

Det geografiska området har en tydlig särprägel kopplad till jordmån, klimat, höjd över havet och naturliga avgränsningar i form av höjdskillnader. Jorden är av basaltisk eller granitartad karaktär. Det kontrastrika och hårda klimatet uppstår i mötet mellan kontinental- och bergsinflytandet från Auvergne, som ger upphov till långa, kalla, blåsiga och ofta snöiga vintrar, och inflytandet från Sydfrankrike i form av värme samt riklig och våldsam nederbörd. I hjärtat av området utgör bergen i Aubrac en sammanhängande enhet med en genomsnittlig höjd på 1 000 m. Västerut och söderut avgränsas det geografiska området av floderna Truyère och Lot. Kombinationen av jordmånen, klimatet och höjden ger betesmarkerna anmärkningsvärda egenskaper, särskilt i form av den rika, aromatiska och ymniga floran. Mer än någon annanstans finner man karakteristiska växter som är rika på aromatiska molekyler (terpener), exempelvis flockblommiga växter som björnrot (*Meum athamanticum*), midsommarblomster (*Geranium sylvaticum*), korgblommiga (*Achillea*, *Centaurea*) och kransblommiga växter (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

#### Mänskliga faktorer

Framställningen av ost i regionen går långt tillbaka i tiden. På 1100-talet började munkar vid klostren Aubrac och Bonneval fastställa regler för framställningen av "Laguiole" i syfte att utnyttja sommarens mjölkproduktion som livsmedel till pilgrimerna om vintern, som därefter anammades av bönderna i området. År 1897 gick bergsbönderna samman i en försäljningsorganisation (*syndicat de vente*), som 1939 omvandlades till en intresseorganisation (*syndicat de défense*) som 1961 uppnådde ett erkännande av den skyddade ursprungsbetegningen.

I dag framställs fortfarande "Laguiole" av obehandlad helmjolk från kor av raserna fransk Simmental och Aubrac som har anpassat sig efter miljöförhållandena i det geografiska området (medelhöga bergsområden) och främst utfodras med bete och hö som producerats i det geografiska området, utan fuktkonserverat foder och med en begränsad mängd komplementfoder. Det genetiska urvalet inom dessa raser har gjort det möjligt att öka mjölkens proteinhalt på bekostnad av dess fetthalt, varvid man erhåller en mjölk som lämpar sig för ostframställning. Till detta bidrar även förbudet mot majs i fodret i syfte att begränsa mjölkens fetthalt.

"Laguiole" kommer till genom en lång lagring i kalla och fuktiga källare (6–12 °C) som för att lyckas framför allt är beroende av en särskild tillverkningsteknik (däribland dubbel vasselavgivning i tome-pressen och en formläggning som syftar till att öka torrsubstanshalten) och regelbunden bearbetning (borstning och vändning), för vilken den sakkunskap som bevarats i det geografiska området utgör en garanti.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Laguiole" är en stor ost framställd av obehandlad helmjolk (20–50 kg). Den okokta pressade massan har en hög torrsubstanshalt på minst 58 %. Osten lagras under minst fyra månader.

Den har en medelstark till stark mjölksmak beroende på lagringsgrad, som balanseras av en särskild karaktär som avspglas i smaknyanser från nyslaget hö till torkad hasselnöt. Smaken dröjer kvar länge i munnen.

### 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)

Mjölproduktionen i ostens geografiska område var till en början starkt säsongsbunden. Mjölknings samtidigt som kalvarna diade var bara möjlig när det tack vare jordens naturliga bördighet i det geografiska området fanns en ymnig flora som kunde täcka djurens behov. För att konservera mjölken och göra det möjligt att ta tillvara på den utvecklade uppfödarna i det geografiska området en hållbar ost i stort format – "Laguiole".

Då denna ost framställs av helmjolk beror dess lagringsduglighet på mjölkproduktions- och tillverkningsförhållanden som är gynnsamma för en mjölk som med sin höga proteinhalt men begränsade fetthalt passar för ostframställning och lämpar sig för intensiv vasselavgivning i både tome-press och ostpress efter att den formlagts, vilket gör det möjligt att erhålla en pressad okokt massa med hög torrsubstanshalt.

Mjölkkor av raserna fransk Simmental och Aubrac är särskilt väl anpassade för miljöförhållandena i det geografiska området. Tack vare deras tålighet kan de fullt ut utnyttja betespotentialen i det geografiska området och samtidigt tåla de långa och hårda vintrarna. Deras foder är rikt på aromatiska växter som parfymerar mjölken och följaktligen även "Laguiole" som framställs av densamma.

Framställningen av obearbetad mjölk och den långa lagringen vid låg temperatur ger "Laguiole" dess egenart, med ursprung i den obehandlade helmjölakens flora.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning <sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

<sup>(?)</sup> Se fotnot 1.

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

(2015/C 156/08)

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>.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**”HOLLANDSE MAATJESHARING”/”HOLLANDSE NIEUWE”/”HOLLÄNDISCHER MATJES”**

**EG-nr: NL-TSG-0007-01178 – 06.11.2013**

**1. Benämning(ar) som ska registreras**

Registrering önskas av följande benämningar: ”Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”.

Registrering önskas även av benämningen ”Holländischer Matjes” på tyska.

**2. Produkttyp**

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

**3. Skäl för registrering**

**3.1 Produkten**

—  är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

—  är framställd av råvaror och ingredienser som används traditionellt.

**3.2 Namnet**

—  har traditionellt använts för att benämna den specifika produkten

—  avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Benämningen ”Hollandse maatjesharing” anses vara ett samlingsnamn under vilket den traditionella produkten, som fångas under perioden 1 maj till 31 augusti, dvs. fiskesäsongen, är skyddad. ”Hollandse maatjesharing” / ”Holländischer Matjes” får säljas under dessa benämningar både före eller efter 31 augusti under fiskesäsongen.

Benämningen ”Hollandse Nieuwe” är ett vedertaget begrepp i Nederländerna och är ett gammalt traditionellt namn som endast får användas för den traditionella produkten, som både fångas och säljs mellan 1 maj och 31 augusti under det innevarande kalenderåret.

Dessa benämningar uttrycker produktens särart. De används för maatjes-sill (ung, ej könsmogen sill) som har gälats eller vars huvuden har avlägsnats och som sedan läggs in i saltlake eller torrsaltas på traditionellt holländskt vis, på det sätt som har gjorts i många århundraden, och som kan ätas efter att en naturlig enzymatisk mognadsprocess har ägt rum. Benämningen ”maatjesharing” syftar på stadiet som sillen har nått i sin biologiska utveckling och betecknar sill som fångats mellan 1 maj och 31 augusti under det innevarande kalenderåret. ”Maatje” är en förvanskning av ordet ”maagdje” (jungfru): ingen rom eller mjölke har hunnit bildas när sillen fångas. Benämningen ”maatjesharing” i sig betecknar därför bara råmaterialet. Benämningen ”Hollandse” betecknar den traditionella produktionsmetoden som är förbunden med detta råmaterial, eftersom maatjes-sill även kan tillverkas på andra sätt.

**4. Beskrivning**

**4.1 Beskrivning av produkten som benämningen under punkt 1 avser, inklusive de viktigaste fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaperna som visar på produktens särart (artikel 7.2 i denna förordning)**

”Hollandse maatjesharing” är det namn som används för sill (*Clupea harengus*) som är minst tre år gammal. Det är en smärt, ganska liten fisk med en enda kort fena på den djupblå ryggen. Dess ben är mjuka. Ytterligare kännetecken för denna sill är följande:

— Små fortplantningsorgan (3–8 mm långa),

— rom eller mjölke som inte är synlig för blotta ögat,

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

- klarröda äggstockar eller rödaktiga/grå testiklar,
- genomskinligt vitt fettlager,
- vitt fiskkött,
- frisk, salt, mer eller mindre mogen lukt,
- fiskkött som har en mör och oljig konsistens,
- gräddig, något salt, mild smak.

#### Särart

Särarten för "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" härrör från ett antal av dess karaktäristiska kännetecken, nämligen

- den särskilda beskaffenheten hos den maatjes-sill som används som råmaterial,
- det traditionella holländska sättet att gäla fisken eller skära huvudet av den och lägga in den i saltlake och låta den mogna.

"Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" får sin särskilda karaktär av kombinationen av det råmaterial som används och den traditionella beredningsmetoden.

"Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" skiljer sig från böckling (*bokking*) genom att böcklingen tillverkas av hel sill som innehåller mjölke eller rom och som röks och saltas. Böckling läggs in i saltlake eller saltas och torkas sedan och röks. Sillen röks vid en temperatur på högst 25 °C, medan "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" gälas eller huvudet avlägsnas och fisken läggs därefter in i saltlake och fryses. Böcklingens mjölke och rom är en riktig delikatess för kännare. Maatjes-sillen som används för "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" innehåller inga påtagliga mängder mjölke eller rom.

"Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" skiljer sig från inlagd sill eller *rollmops* genom att den senare tillverkas av sill som har tömt sin mjölke eller lagt sin rom och är för liten för att man ska kunna tillverka "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" av den. En *rollmops* är en filead inlagd sill som rullats ihop runt ättiksgurka och smålök till en rulle som hålls ihop av en tandpetare.

#### 4.2 Beskrivning av produktionsmetoden för produkten som benämningen under punkt 1 avser. Producenterna måste följa denna produktionsmetod, inklusive, i förekommande fall, det använda råmaterialets eller de använda ingrediensernas beskaffenhet och kännetecken samt den metod genom vilken produkten bereds (artikel 7.2 i denna förordning)

Som konstaterades i punkt 4.1 fångas "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" i början av fiskesäsongen (maj till augusti) och bereds med hjälp av en av de metoder som beskrivs nedan.

##### Urval av maatjes-sillen

Efter fångsten kontrolleras sillen för att bekräfta att den har de kännetecken som anges i punkt 4.1. Fettlagret kontrolleras för att bekräfta att det är genomskinligt vitt. För att kontrollera fortplantningsorganens färg måste sillen öppnas.

Om provet visar att sillen inte är lämplig som maatjes-sill används sillen för något annat ändamål.

##### Beredning

Beredningen, som omfattar gälning, inläggning och mognad, utförs på det traditionella holländska sättet.

Efter fångsten måste maatjes-sillen gälas eller huvudet avlägsnas. Detta kan göras till sjöss eller på land.

Gälning innebär att sillens gälar och inälvor tas ut, förutom sköldkörteln. Gälningen automatiseras i allt högre grad men kan fortfarande även utföras med hjälp av en särskild kniv. Fisken tappas effektivt på blod och köttets vitthet garanteras. Sköldkörteln producerar ett enzym som bidrar till sillens matsmältning. Efter fiskens död förändrar enzymet proteinerna i fisken, och därmed inleds den enzymatiska mognadsprocess som ger "Hollandse maatjesharing" dess särskilda smak, doft och konsistens. Mognadsprocessen innebär att fettrikt fiskkött genomgår autolys (dvs. bryts ner av sig själv) med hjälp av sköldkörtelenzymet.

Att avlägsna huvudet ger samma resultat. Man skär då av hela huvudet, men när man gälar sillen låter man huvudet sitta kvar.

Båda dessa tekniker är lika effektiva när det gäller mognadsprocessen.

#### Mognadsprocessen

Gälade sillar eller sillar vars huvuden avlägsnats får mogna i saltlake. Detta kan göras på följande sätt:

Torrsalt strös över fisken och drar ut fukt och blod från den, och skapar på det sättet en naturlig saltlake.

Salt löses upp i vatten så att man får en saltlake, och maatjes-sillarna läggs sedan i denna. Havsvatten med extra salt kan också användas som saltlösning.

Saltet behöver inte uppfylla några särskilda krav. Inläggningen inleder mognadsprocessen. För att få fram slutprodukten får maatjes-sillarna mogna i kar, hinkar eller baljor med saltlake i enlighet med vad som föredras på marknaden. Mognadsprocessens längd är alltifrån fyra timmar till fyra dagar, beroende på fiskens storlek, vikt och fettinnehåll. Stora sillar får ligga kvar i saltlaken längre än små. Saltet fördröjer mognadsprocessen, så att "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" kan lagras under lång tid utan att dess egenskaper (smak) förändras.

Det finns tre olika tillverkningsmetoder:

1. Gälning till sjöss, då sillen gälas och läggs in/saltas till sjöss för att mognadsprocessen omedelbart ska inledas. Sillen fryses sedan in.
2. Gälning på land, då sillen hålls kall i havsvatten och landas omedelbart efter fångsten. Den gälas sedan eller huvudet avlägsnas, och fisken läggs in/saltas, mognas och fryses ner.
3. Sillen fryses först ner (utan någon beredning eller storlekssortering) och tinas sedan upp på land. Först då gälas sillen eller huvudet avlägsnas och fisken läggs in eller torrsaltas, varefter mognadsprocessen inleds.

Alla dessa metoder gör att man får god "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes".

Frysningen av sillen är obligatorisk i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004.

"Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" får säljas antingen filead eller ofilead. Fisken får fileas antingen för hand eller med hjälp av maskiner efter en mognadsprocess som varar mellan en och sju dagar vid en temperatur på 0–4 °C. När det gäller gälad fisk kan mognadsprocessen äga rum före och/eller efter frysningen.

#### Kontroller

Fiskhandlare utför traditionellt följande kontroller på (mogen) "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes":

1. De luktar på fisken (som vanligen ligger i en hink). Fisken måste lukta färskt, inte vara härsken.
2. Saltlaken måste ha bra färg och klarhet. Man måste smaka på saltlaken. Saltet och den mogna produkten får inte ha dålig smak.
3. Fiskhandlarna känner på fisken. Detta görs genom att sillen dras fram och tillbaka mellan fingrarna. Sillen måste ha en fast struktur men ska ändå kännas mjäll.
4. Ett eller två exemplar avlägsnas försiktigt från hinken för att bedömas genom att fileas. Maginnehållet undersöks för att kontrollera om det finns plankton, och underhudsfettet måste bedömas.

Det är tradition att bedömningen av en ny fångst förevisas innan det första karet auktioneras ut. Men alla fiskhandlare bedömer fortfarande sina inköp av "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" på samma sätt.

Dessutom utförs stickprov för att bekräfta att

1. benämningen används på ett korrekt sätt,
2. fångstdatumet infaller under perioden från maj till augusti,
3. produkten har gälats eller huvudet har avlägsnats, varefter den har lagts in och genomgått mognadsprocessen.

#### 4.3 Beskrivning av de väsentliga faktorer som styrker att produkten är traditionell (artikel 7.2 i denna förordning)

##### Traditionell framställningsmetod

Historiker diskuterar fortfarande om det faktiskt var Willem Beukelzoon av Biervliet som uppfann gälningen för sillen. Wierda, en historiker som skrev en bok om uppfinningar och uppfinnare, trodde att så var fallet och fastslog att

”bruket att salta sill och annan fisk uppfanns för endast 300 år sedan av en fiskare, en Willem Beukelsen från Biervliet, [...] en stad på det flamländska fastlandet. Han brukade först gäla sillen och sedan salta in den i tunnor, och på detta sätt lossades den. Han dog 1397 och hade två gälningknivar i sin vapensköld. Han blev berömd och hans grav förevisas fortfarande av lokalbefolkningen. Kejsar Karl V, som inte ogillade sill, [...] hedrade minnet av denne man och färdades därför år 1556 till Biervliet med sin syster Maria, drottning av Ungern och drottningen av Frankrike för att besöka hans grav och välsigna hans själ” (Wierda, *Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvindere*, 1733).

Vare sig det verkligen var Beukelzoon som uppfann gälningen av sillen, eller om den utvecklades av olika personer oberoende av varandra på olika platser, har ingen betydelse. På den tiden visste ingen något om enzymatiska effekter och därför var det ingen som i själva verket förstod upptäckstens värde. Gälningen brukade utföras huvudsakligen på land (A. de Boer, W. Klootwijk. *Haring en zijn maatjes*, 2004).

Sillfiske på medeltiden dominerades från början av den då danska regionen Skåne. År 1384 var dock en vändpunkt i sillens historia. På den årliga Hansedagen fick Hansestäderna inte längre tillhandahålla fler tjänster till holländska fiskebåtar. Resultatet av detta blev att det framgångsrika sillfisket flyttades till Holland. För holländska sillfiskare, som inte längre var välkomna i Skåne eller i England, fanns det inget alternativ annat än att bereda sillen ombord på båtarna medan de fortfarande var till sjöss. Holländarna fulländade på så sätt sin produkt, vars kvalitet så småningom överträffade den skånska sillen:

”Det faktum att holländarna tvingades av omständigheterna att rensa och salta sillen ombord omedelbart efter att sillen hade fångats förbättrade troligtvis fiskens kvalitet och hållbarhet betydligt” (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis*, 2011).

Stam underströk i sin bok vikten av saltningen. Salt gör att bakterietillväxten hämmas och har spelat en huvudroll i att förbättra sillens lagringsegenskaper. Saltningen innebar att båtarna kunde stanna ute längre till sjöss utan att fisken förstördes. Det är ”rensningen”, eller snarare gälningen, som är avgörande för att göra ”Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” till en sådan unik produkt. Ordet ”gälning” kommer från ett ord som betyder ”gälar”, och gälning är när man tar bort inälvorna. Det särskilda med gälningen är att inälvorna inte tas bort helt, som vid rensning. Detta är en avgörande skillnad: när det gäller ”Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” är den viktigaste faktorn att sköldkörteln lämnas kvar i fisken. Denna matsmältningsskörtel innehåller enzymer som bryter ner proteiner och bidrar till fiskköttets mognad. På våren är maatjes-sillen full av enzymer. Uppfinningen av gälning kombinerat med saltningen gjorde det möjligt att använda större båtar, och mer avlägsna fiskevatten blev tillgängliga. Detta ledde till att mer fisk kunde fångas och landas, och detta ledde i sin tur till större välfärd (Stam, 2011).

Skälet till de holländska fiskarnas berömmelse var att de bytte ut gälningen på land mot gälning till sjöss som en följd av förbudet som infördes 1384. När holländska fiskare inte längre var välkomna i Skåne gälade de sillen till sjöss och saltade den sedan i tunnor. Sill som gälas till sjöss töms mer effektivt på blod, vilket är en stor fördel. Sill som gälas på land töms mindre effektivt på blod eftersom blodet då har hunnit levra sig. Kännare kan alltid avgöra om en sill har gälats på land eller till sjöss. Gälningen av sill till sjöss var en vändpunkt i sillfisket, och Nederländerna rönste stor framgång på grund av detta. Från 1450 och framåt utvecklades industrin till storskaliga ”böjsfiskerier” (efter sill-böjs, den typ av fartyg som användes), som från 1567 kallades de ”stora fiskerierna”, ett storskaligt kommersiellt sillfiske (Stam 2011). I många årtionden, fram till 1857, hade städerna Schiedam, Vlaardingen och Maassluis (som var kända som ”de tre städerna vid floden Maas”) monopol på gälningen.



### Traditionellt råmaterial

På det sena 1970-talet ledde minskande bestånd till införandet av ett förbud mot att fiska Nordsjösill. Grossister från Nederländerna flyttade då till Danmark. Danskarna fiskade i Skagerrak efter en typ av sill som var mycket lik maatjes-sillen från Nordsjön. Vid den tiden kände danskarna fortfarande inte till gälningen och mognadsprocessen. Holländarna använde sina egna väl beprövade sillberedningstekniker på Jylland. Sillfisket i Nordsjön tilläts igen 1983, men i begränsad skala. Holländarna fortsatte dock att köpa och bereda dansk sill. Det är fortfarande samma Nordsjösill som den som brukade fiskas av så många holländska båtar. Några år senare utökade de holländska sillhandlarna sin verksamhet till Norge och, i mindre grad, till Skottland. I Holland firas flaggdagen (*Vlaggetjesdag*). Detta brukade vara dagen innan sillflottan lämnade hamn. Numera markerar den premiären för "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes". Man gjorde reklam för flaggdagen för första gången 1947. Flottans avfärd hade en symbolisk betydelse och var en källa för optimism för de fattigare delarna av befolkningen. Premiären för "Hollandse maatjesharing"/"Hollandse Nieuwe"/"Holländischer Matjes" var ett tecken på att bättre tider hade kommit, och flaggdagen symboliserade detta.

---





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



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**