

Europeiska unionens officiella tidning

C 388



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtionionde årgången

21 oktober 2016

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 388/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8174 – Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 388/02	Eurons växelkurs	2
---------------	------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2016/C 388/03	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2016/C 388/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8124 – Microsoft/LinkedIn) ⁽¹⁾	4
2016/C 388/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8132 – FMC Technologies/Technip) ⁽¹⁾	5

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2016/C 388/06	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	6
2016/C 388/07	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	10

⁽¹⁾ 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.8174 – Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque)****(Text av betydelse för EES)****(2016/C 388/01)**

Kommissionen beslutade den 14 oktober 2016 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

- 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, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32016M8174. EUR-Lex ger tillgång till unionstiftningen 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⁾**20 oktober 2016**

(2016/C 388/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,0980	CAD	kanadensisk dollar	1,4460
JPY	japansk yen	113,76	HKD	Hongkongdollar	8,5181
DKK	dansk krona	7,4403	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5185
GBP	pund sterling	0,89568	SGD	singaporiensk dollar	1,5247
SEK	svensk krona	9,7040	KRW	sydkoreansk won	1 237,37
CHF	schweizisk franc	1,0852	ZAR	sydafrikansk rand	15,2739
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,3980
NOK	norsk krona	8,9625	HRK	kroatisk kuna	7,5075
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 282,24
CZK	tjeckisk koruna	27,021	MYR	malaysisk ringgit	4,5809
HUF	ungersk forint	307,54	PHP	filippinsk peso	52,727
PLN	polsk zloty	4,3282	RUB	rysk rubel	68,5407
RON	rumänsk leu	4,5030	THB	thailändsk baht	38,408
TRY	turkisk lira	3,3606	BRL	brasiliansk real	3,4629
AUD	australisk dollar	1,4314	MXN	mexikansk peso	20,3810
			INR	indisk rupie	73,3445

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(Text av betydelse för EES)

(2016/C 388/03)

Medlemsstat	Grekland
Berörda flyglinjer	Thessaloniki – Korfu Thessaloniki – Skyros Alexandroupoli – Sitia Aktio – Sitia Korfu – Aktio – Kefalonia – Zakynthos Limnos – Mytilini – Chios – Samos – Rhodos Rhodos – Kos – Kalymnos – Leros – Astypalea
Kontraktets löptid	1 april 2017–31 mars 2021
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	61 dagar efter dagen för offentliggörandet av meddelandet om allmän trafikplikt
Adress till den plats där texten med erbjudandet att delta i anbudsförfarande, och all annan relevant information och/eller dokumentation om anbudsförfarande och den allmänna trafikplikten kan erhållas kostnadsfritt	Hellenic Civil Aviation Authority Directorate General for Air Transport Air Transport and International Affairs Division Avdelning II Vas. Georgiou 1 16604 Aten GREKLAND Tfn +30 2108916149 eller 8916121 Fax +30 2108947132 Internet: www.hcaa.gr

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8124 – Microsoft/LinkedIn)

(Text av betydelse för EES)

(2016/C 388/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 14 oktober 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Microsoft Corporation (*Microsoft*, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, förvärvar fullständig kontroll över företaget LinkedIn Corporation (*LinkedIn*, Förenta staterna) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Microsoft: Utformning, utveckling och leverans av mjukvara, hårdvara och därtill relaterade tjänster, molnbaserade lösningar och reklam på nätet
- LinkedIn: Tillhandahållande av webbplatser och mobila applikationer för sociala nätverk, funktionaliteter, rekryteringsverktyg, e-lärande och reklam på nätet

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.8124 – Microsoft/LinkedIn, 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

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.8132 – FMC Technologies/Technip)
(Text av betydelse för EES)
(2016/C 388/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 14 oktober 2016 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 ⁽¹⁾, genom vilken företaget FMC Technologies, Inc. (FMC, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 a i koncentrationsförordningen slås samman med Technip SA (*Technip*, Frankrike) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- FMC: global leverantör av produkter och tjänster för energiindustrin, särskilt olje- och gassegmentet. Företaget är verksamt globalt inom tre affärsområden: i) undervattensteknik ii) undervattensinfrastruktur och iii) energiinfrastruktur.
- Technip: global leverantör av ingenjör-, upphandlings- och anläggningstjänster (EPC-tjänster) och ingenjör-, upphandlings-, anläggnings- och installationstjänster (EPCI-tjänster) för energiindustrin, särskilt olje- och gassegmentet. Företaget är verksamt globalt inom tre affärsområden: i) undervattensinfrastruktur, ii) anläggningar på land och iii) offshoreplattformar.

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.8132 – FMC Technologies/Technip, 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

⁽¹⁾ 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 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 388/06)

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 FÖR GARANTERADE TRADITIONELLA SPECIALITETER 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

”OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

EU-nr: TSG-SV-02135 – 14.4.2016

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Gruppens namn: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Adress: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVAKIEN

Tfn +421 4343085213
E-post: tas_sro@stonline.sk

Gruppen som ansöker om ändring är samma grupp som lämnade in ansökan för registrering av ”Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Republiken Slovakien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- ☐ Produktens namn
- ☐ Produktbeskrivning
- ☐ Produktionsmetod
- ☒ Annat [specificera]

Registrering av garanterad traditionell specialitet utan förbehåll för namn som ska ersättas genom registrering av garanterad traditionell specialitet med förbehåll för namn.

4. Typ av ändring(ar)

- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

1. Registrering av garanterad traditionell specialitet utan förbehåll för namn som ska ersättas genom registrering av garanterad traditionell specialitet med förbehåll för namn.

Denna ändring föreslås för att skydda registreringen av produktnamnet i fråga eftersom möjligheten att registrera jordbruksprodukter och livsmedel som garanterade traditionella specialiteter utan förbehåll för namn har avskaffats och i enlighet med artikel 25.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 kan namn som

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

registrerats enligt artikel 13.1 i förordning (EG) nr 509/2006 ⁽¹⁾ inklusive de som registrerats enligt artikel 58.1 andra stycket i den förordningen (garanterade traditionella specialiteter utan reservation för namn) fortsättningsvis kan användas i enlighet med villkoren i förordning (EG) nr 509/2006, fram till den 4 januari 2023.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”

EU-nr: GTS-SV-02135 – 14.4.2016

Republiken Slovakien

1. Namn som ska registreras

”Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

2. Produkttyp (se bilaga XI)

1.3 Ost

3. Skäl till registreringen

3.1 Det rör sig om en produkt som

- ☒ 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 eller ingredienser som används traditionellt.

Produkten har tillverkats i århundraden. Den tillverkas traditionellt för hand i en fåraherdes hydda (*salaš*) med traditionell teknik för bearbetning av ostmassa för hand endast under våren och sommaren.

3.2 Det rör sig om ett namn som

- ☐ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten
- ☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Den specifika karaktären avgörs av typen av råmaterial, dvs. färsk färmjolk och det traditionella tillverkningssättet i fåraherdens hydda. Termen ”salašnícky” i namnet uttrycker produktens specifika karaktär och kommer från ordet ”salaš” som betyder en fåraherdes hydda där osten är tillverkad och knyter alltså an till produktionsplatsen.

4. Beskrivning

4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

”Ovčí hrudkový syr – salašnícky” är en ost som framställts av färsk färmjolk i en fåraherdes hydda och får sin karaktäristiska smak från traditionell teknik i jäsningen och är formad för hand till en klump.

Fysiska egenskaper:

- Klotrund, ser ut som en klump,
- storlek: väger upp till 5 kg.

Kemiska egenskaper:

- Torr materia: minst 40 % av vikten.
- Fett i torr materia: minst 50 % av vikten.

Mikrobiologiska egenskaper:

Innehåller en rad mikroorganismer, särskilt

syrabildande mikroorganismer *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, jäst och mögel – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 1.

Organoleptiska egenskaper:

- Yttre utseende: torr, oskadad, fläckfri yta, lätt skorpa i snittytan med små hål och små sprickor här och där,
- färg: vit till gulaktig på ytan, vit med en lätt gul färg i snittytan,
- smak och lukt: mild, lätt syrlig, ren smak, typisk för fårmjolkprodukter,
- konsistens: fast och elastisk,
- syra: pH 5,2–4,9.

4.2 Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegriper, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)

Insamling av fårmjolk:

- Mjölken för produktion av osten fås från friska får (betande får som är uppfödda i bergen och området nedanför dessa) genom handmjölkning i en mjölkfälla (*strunga*) under naturliga omständigheter.

Mjölken samlas upp i en rostfri mjölkspann med ett filter (traditionellt samlades mjölken upp i en träspann). När spannen (*geleta*) är full, silas innehållet ner i en mjölkkanne genom en sil med bomullsfiler (mjölken kan även samlas in mekaniskt i en rörlig eller stationär mjölkstation).

- Mjölken hålls över i mjölkkanor på produktionsplatsen – en herdes hydda (*salaš-koliba*).

Bearbetningen av mjölken till ost – framställning av fårosten:

- Den färska mjölken behandlas genast efter mjölkningen, efter att ha transporterats till produktionsplatsen i fåraherdens hydda, där den hålls från en kanna till en *putera*, ett kärl som används för oststillverkning. Under processen filtreras den igen genom ett bomullsfiler. Ett träkärl (*putera*) eller ett rostfritt kärl med dubbel botten används för ostproduktionen.
- Mjölken temperatur höjs till 30–32 °C genom en tillsats av varmt dricksvatten (med en temperatur av 50 °C), direkt i mjölken eller genom att värma mjölken med hjälp av varmt vatten i ett mantlat kärl eller *putera* eller genom att hålla i kokt sur fårmjölksvassle.
- Efter det att temperaturen har höjts till 30–32 °C tillsätts bakteriell flytande löpe (baserat på saltstabiliserad svamp *Rhizomucor miehei*) under oavbruten omrörning till en mängd av 40 ml löpe per 100 l mjölk (mängden löpe bestäms av producenten utifrån styrkan på löpen). Mängden löpe beror även på mjölkkningsperioden (mjölkens kvalitet förändras under mjölkkningsperioden). Mjölken ystas i ungefär 30–45 minuter efter det att löpen tillsatts.
- Den tillverkade ostmassan rörs och skärs med en ostharpa tills dess grynen är 0,5–1 cm stora.
- Kokt dricksvatten som har kylts ner till 65 °C tillsätts för att värma grynen till 32–35 °C så att vasslen släpper grynen. Ostmassan rörs om ordentligt och får vila. Under tillverkningsprocessen får temperaturen på ostmassan, mjölken och vasslen inte understiga 29 °C.
- Ostmassan som sjunkit pressas för hand efter cirka 10 minuter till en klump med hjälp av en ostduk.
- Klumpen får rinna av under cirka två timmar hängande på en krok.
- När de har runnit av flyttas ostarna till ett varmt förvaringsområde – mognadsrummet – där jäsningssprocessen äger rum. Ostar som formats i en ostduk hängs på en krok och placeras senare på en hylla som är gjord på ett sådant sätt att vasslen kan rinna av.
- Temperaturen i rummet under jäsningen får inte understiga 18–22 °C. Osten jäser under sådana förhållanden i två eller som mest tre dagar. Under jäsningen övervakas temperaturen.
- När produktionsprocessen är över kan osten säljas. Den säljs packad och märkt.

4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Elementet "salašnický" i ostens namn kommer från den traditionella tillverkningsplatsen vilket var fåraherdens hydda (*salaš*). Den traditionella karaktären kommer från den traditionella sammansättningen, tillverkningsmetoden och bearbetningen.

P. Huba förklarade i sin bok *Zázrivá* att småskaligt lantbruk med får i *Zázrivá* var fokuserat på framställningen av fårmjolk. Denna tillverkades alltid i fåraherdens hem (*salaš*), där "Ovčí hrudkový syr – salašnický" bjöds som delikatess till personer som kom på besök (Martin: Osveta. 1988).

Traditionell "ovčí hrudkový syr salašnický" tillverkades av färsk fårmjolk genom att man ystade den med hjälp av naturligt löpe (*klág*) i en *putera* vid en medeltemperatur av 32 °C i 10–30 minuter. Den koagulerade mjölken skakades först, lämnades sedan att vila och till slut placerades ostmassan i en ostduk och pressades till en solid klump. Ostduken med ostmassan hängdes på en ribba där den lämnades så att vasslen kunde rinna av.

Efter det att osten hade runnit av avlägsnades duken och ostklumpen placerades upp och ner på en trähylla (*podšiar*), där den fick torka och mogna under flera dagar. När osten hade mognat togs den från fåraherdeshyddan hem till fårägaren (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Under nittonhundratalet spred sig tillverkningen av "ovčí hrudkový syr – salašnický" och "ovčí salašnický údený syr" i Slovakien bergsområden där det fanns fåruppfödning.

"Ovčí hrudkový syr – salašnický" och "ovčí salašnický údený syr" tillhör de traditionella valakiska mejeriprodukterna från fåruppfödning. Produktionen var en av huvudanledningarna till fåruppfödningen i de slovakiska bergstrakterna. Som kulinarisk specialitet användes den färsk (saftig - söt), jäst eller torkad genom rökning. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). Prokop skrev följande i en artikel med namnet "*Zhístórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku*": "Valakisk kultur är fortfarande tydlig i dessa delar tack vare fåraherdarnas sniderikonst. Deras inflytande kan fortfarande ses i de utsökta snidade skålarna (*črpáky*) som fåraherdarna använde". (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Hjärt- eller ankformade formar används för "ovčí salašnický údený syr". Dr. Ján Balko, författare till *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, utgiven i Osveta 1968 gjorde följande observationer: "Vi har inget exakt bevis som visar vem som tillverkade den första fårosten i klumpform här eller när det gjordes. Vi kan emellertid helt säkert anta att det var för många hundra år sedan eftersom ända till 1914 skiljde sig inte det sätt fåren mjölkades på mycket från det sätt får mjölkades när migrationen ägde rum". I *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* berättas det att "kvalitén på bryndza som producerats beror mest på kvalitén på ovčí hrudkový syr – salašnický" (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Namnet och den traditionella tillverkningsmetoden 'ovčí hrudkový syr – salašnický' och 'ovčí salašnický údený syr' användes även av fåraherdar från kommunen Priečhod som arbetade i fåraherdars hydda under 1960- och 1970-talen i Turiec-regionen (observationer som gjorts muntligen av en viss Lamper, en fåraherde och en viss Ivanič från Priečhod). P. Jasenský, en fåraherde från Dolná Jaseň, kommer ihåg att 'Ovčí hrudkový syr – salašnický' och 'ovčí salašnický údený syr' har tillverkats sedan urminnes tider, men bara i små mängder och konsumerades med en gång i fåraherdarnas hyddor eller såldes och såljs till folk som besökte dem. De är traditionella delikatesser som slovakerna i bergen och områdena nedanför dessa njuter av". (*Prehľadenie pána Jasenského*, 1999).

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

(2016/C 388/07)

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

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR GARANTERADE TRADITIONELLA SPECIALITETER 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

”OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

EU-nr: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Gruppens namn: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Adress: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVAKIEN

Tfn +421 4343085213
E-post: tas_sro@stonline.sk

Gruppen som ansöker om ändring är samma grupp som lämnade in ansökan för registrering av ”Ovčí salašnícky údený syr”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Republiken Slovakien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- ☐ Produktens namn
- ☐ Produktbeskrivning
- ☐ Produktionsmetod
- ☒ Annat [specificera]

Registrering av garanterad traditionell specialitet utan förbehåll för namn som ska ersättas genom registrering av garanterad traditionell specialitet med förbehåll för namn.

4. Typ av ändring(ar)

- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

1. Registrering av garanterad traditionell specialitet utan förbehåll för namn som ska ersättas genom registrering av garanterad traditionell specialitet med förbehåll för namn.

Denna ändring föreslås för att skydda registreringen av produktnamnet i fråga eftersom möjligheten att registrera jordbruksprodukter och livsmedel som garanterade traditionella specialiteter utan förbehåll för namn har avskaffats och i enlighet med artikel 25.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 kan namn som registrerats enligt artikel 13.1 i förordning (EG) nr 509/2006 ⁽²⁾ inklusive de som registrerats enligt artikel 58.1 andra stycket i den förordningen (garanterade traditionella specialiteter utan reservation för namn) fortsättningsvis kan användas i enlighet med villkoren i förordning (EG) nr 509/2006, fram till den 4 januari 2023.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 1.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

"OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR"

EU-nr: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

Republiken Slovakien

1. Namn som ska registreras

"Ovčí salašnický údený syr"

2. Typ av produkt (se bilaga XI)

1.3 Ost

3. Skäl till registreringen

3.1 Det rör sig om en produkt som

- ☒ 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 eller ingredienser som används traditionellt

Denna produkt har tillverkats i årtionden, till och med i århundraden. Osten är rökt för att förlänga hållbarheten till vintern när ostar inte längre tillverkas. Produkten är handgjord i traditionell teknik (manuell förädling av ostmassa). Den är tillverkad i fåraherdens hydda (*salaš*), inte industriellt, med möjligheten att även använda apparater, redskap och instrument av trä (t.ex. träkär, träblandare och träformar). Produkten röks med hårt trä från en eld.

3.2 Det rör sig om ett namn som

- ☐ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten
- ☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

Den specifika karaktären avgörs av typen av råmaterial, dvs. färsk fårmjölk, det traditionella tillverkningssättet i fåraherdens hydda och genom rökning. Termen "*salašnický*" i namnet uttrycker produktens specifika karaktär och kommer från ordet "*salaš*" som betyder en fåraherdes hydda där osten är tillverkad och knyter alltså an till produktionsplatsen.

4. Beskrivning

4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

"Ovčí salašnický údený syr" framställs av färsk fårmjölk, tillverkas i fåraherdens hydda, röks och är ofta formad i specifika former (hjärtan, tuppsycklingar eller andra djur, halvklot).

Fysiska egenskaper:

- Finns i olika former, för det mesta en klump eller om en form har använts i tillverkningen som halvklot, olika djur eller i form av ett hjärta.
- Vikten varierar mellan 0,1 kg och 1 kg.

Kemiska egenskaper:

- torr materia: minst 40 % av vikten
- fett i torrsubstansen: minst 50 % av vikten
- NaCl maximalt 25 000 mg/kg.

Mikrobiologiska egenskaper:

Innehåller en rad mikroorganismer, särskilt syrabildande mikroorganismer *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, jäst och mögel – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Organoleptiska egenskaper:

- Yttre utseende: torr, fast, oskadad yta, med skorpa, möjligtvis med små rökfläckar, utan tjärrester.
- Färg: gulaktig till gul i mitten, brunaktig till lätt nötaktig på ytan.

- Lukt och smak: röksmak med en mild lätt syrlig smak.
- Konsistens: fast och gedigen när den skärs upp, med små hål och små sprickor här och där.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegriper, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Insamling av fårmjölk:

- Mjölken för produktion av osten fås från friska får (betande får som är uppfödda i bergen och området nedanför dessa) genom handmjölkning i en mjölkfälla (*strunga*) under naturliga omständigheter. Mjölken samlas upp i en rostfri mjölkspann med ett filter (traditionellt samlades mjölken upp i ett tråkär). När spannen (*geleta*) är full, silas innehållet ner i en mjölkkanne genom en sil med ett bomullsfiler (mjölken kan även samlas in mekaniskt i en rörlig eller stationär mjölkstation).
- Mjölken hålls över i mjölkkanor på produktionsplatsen – en herdes hydda.

Förädlingen av mjölken till ost – produktion av "ovčí salašnický údený syr":

- Den färska mjölken behandlas genast efter mjölkningen, efter att ha transporterats till produktionsplatsen i fåraherdens hydda, där den hålls från kanna till en *putera*, ett kärl som används för osttillverkning. Under processen filtreras den igen genom ett bomullsfiler. Ett tråkär (*putera*) eller ett rostfritt kärl med dubbel botten används för ostproduktionen.
- Mjölken temperatur höjs till 30–32 °C genom tillsats av två till tre liter varmt dricksvatten (med en temperatur av 50 °C) per 50 liter mjölk, direkt i mjölken eller genom att värma mjölken med hjälp av varmt dricksvatten i ett mantlat kärl (*putera*) eller med kokt sur fårmjölksvassle.
- Efter det att temperaturen har höjts till 30–32 °C tillsätts bakteriell flytande löpe (baserat på saltstabiliserad svamp *Rhizomucor miehei*) under oavbruten omrörning till en mängd av 40 ml löpe per 100 l mjölk. Mängden löpe beror även på mjölkkningsperioden (mjölken kvaliteten förändras under mjölkkningsperioden).

Mjölken ystar sig cirka 30–45 minuter efter det att löpen har satts till (mängden löpe bestäms av producenten).

- Den tillverkade ostmassan rörs och skärs med en ostharpa tills dess grynen är 0,5–1 cm stora.
- Kokt dricksvatten som har kylts ner till 65 °C tillsätts för att värma grynen till 32–35 °C så att vasslen släpper grynen. Ostmassan rörs om ordentligt och får vila. Under tillverkningsprocessen får temperaturen på ostmassan, mjölken och vasslen inte understiga 29 °C.
- Den traditionella metoden att forma osten är att pressa ihop ostmassan för hand efter ungefär tio minuter och forma den till en boll, som sedan flyttas med hjälp av en ostduk, hängs på en krok och formas till en klump eller så pressas ostmassan för hand i formar. Tillverkningen för hand ger ostklumpen den karaktäristiska elasticiteten.
- Formandet av osten: små bitar (beroende på formens storlek) skärs loss från ostklumpen. Bitarna pressas för hand i formarna (hjärtan, tuppkycklingar, andra djur eller halvklot) och pressas lätt så att de får den särskilda formen. Om en tvådelad form används är förfarandet det samma, osten pressas för hand i formen så att den fyller formens båda delar. Formen stängs sedan.
- Klumpen eller den formade osten lämnas för att rinna av i två timmar. Ostklumpar hängs på krokar och ostar i formar placeras på hyllor för att rinna av.
- När de har runnit av flyttas ostarna till ett varmt förvaringsområde, mognadsrummet, där jäsningsprocessen äger rum. Ost som formats i ostduk hängs på en krok och små formade ostar flyttas från sina formar och lämnas att mogna på trähyllor som är gjorda så att ostarna kan rinna av.
- Temperaturen i rummet under jäsningsen får inte understiga 18–22 °C. Osten jäser under sådana förhållanden i två eller som mest tre dagar. Under jäsningsen övervakas temperaturen.
- Ostklumpar skärs sedan i bitar och placeras i kall saltlake i 1–10 timmar (beroende på vikten). När osten har saltats får den en gedigen och fast konsistens. Saltlaken (10–15 % saltkoncentration) tillverkas genom att man kokar vatten med salt. Ost som har formats i formar behandlas på liknande sätt.

- Efter att ha saltats flyttas osten från lösningen och placeras på trähyllor för att torka och låta resterande saltlake rinna av.
- Efter detta röks osten: osten placeras på galler av trä eller rostfritt stål (eller hängs på hållare gjorda av bast) och kallröks med rök från hårt trä som inte får vara belagt med aska eller damm. Osten röks tills den är ljusbrun med antydning till en ljus kastanje färg vilket tar 12, 16 eller så mycket som 24 timmar.
- När osten har röckts placeras den på trähyllor i ett kallt förvaringsrum där temperaturen är 13–15 °C.
- Efter att ha förpackats är den klar för att skickas iväg och säljas.

4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Elementet "salašnický" i ostens namn kommer från den traditionella tillverkningsplatsen vilket var fåraherdens hydda (*salaš*). Den traditionella karaktären kommer från den traditionella sammansättningen, tillverkningsmetoden och bearbetningen.

P. Huba förklarade i sin bok *Zázrivá* att småskaligt lantbruk med får i *Zázrivá* var fokuserat på framställningen av fårmjolk. Denna tillverkades alltid i fåraherdens hem (*salaš*), där "Ovčí hrudkový syr – salašnický" bjöds som delikatess till personer som kom på besök (Martin: Osveta, 1988).

Traditionell "ovčí hrudkový syr – salašnický" tillverkades av färsk fårmjolk genom att man ystade den i ett kärl (*putera*) med hjälp av naturlig löpe (*klag*) och vid en medeltemperatur av 32 °C i 10–30 minuter. Den koagulerade mjölken skakades först, lämnades sedan att vila och till slut placerades ostmassan i en ostduk och pressades till en solid klump. Ostduken med ostmassan hängdes på en ribba där den lämnades så att vasslen kunde rinna av.

Efter det att osten hade runnit av avlägsnades duken och ostklumpen placerades upp och ner på en trähylla (*podšiar*), där den fick torka och mogna under flera dagar. När osten hade mognat togs den från fåraherdeshyddan hem till fårägaren (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

Under nittonhundratalet spred sig tillverkningen av "ovčí hrudkový syr – salašnický" och "ovčí salašnický údený syr" i Slovakien bergsområden där det fanns fåraavel.

Ost tillverkad av fårmjolk var en av de traditionella valakiska mejeriprodukterna och tillverkningen var en av huvudanledningarna till uppfödning av får i Slovakien bergstrakter. Som kulinarisk specialitet användes den färsk (saftig – söt), jäst eller torkad genom rökning dvs. rökt (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

I en artikel med namnet *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku*, skrev Prokop följande: "Valakisk kultur hålls fortfarande i liv i dessa delar genom våra fåraherdars sniderikonst. Deras inflytande kan fortfarande ses i utsökt snidade skålar (*črpáky*) som fåraherdarna använder och i formar (hjärtan, ankor etc.) för ostiepok-ost och liknande produkter" (*Čítanie o správnej výžive* 1970, "Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu", Bratislava, 1969). Hjärt- eller ankformade formar används för "ovčí salašnický údený syr".

Dr Ján Balko, författare till *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, utgiven i Osveta 1968, skrev följande: "Vi har inget exakt bevis som visar vem som tillverkade den första klumpen fårost här eller när det gjordes. Vi kan emellertid helt säkert anta att det var för många hundra år sedan, ända till 1914, då sättet fåren mjölkades på inte skiljde sig mycket från det sätt får mjölkades när migrationen ägde rum".

En passus i *Druhy najznámejších slovenských syrov* lyder som följer: Det som här och utomlands är mest berömt, är våra fårostspecialiteter och dessa inkluderar även "ovčí salašnický údený syr" (1992).

Namnet och den traditionella tillverkningsmetoden "ovčí hrudkový syr – salašnický" och "ovčí salašnický údený syr" användes även av fåraherdar från kommunen Priečhod som arbetade i fåraherdars hydda under 1960- och 1970-talen i Turiec-regionen (Lamper och Ivanič, fåraherdar från Priečhod).

P. Jasenský, en fåraherde från Dolná Jaseň, kommer ihåg: "Ovčí hrudkový syr – salašnický" och "ovčí salašnický údený syr" har tillverkats sedan urminnes tider, men bara i små mängder och konsumerades med en gång i fåraherdarnas hyddor eller såldes och såljs till folk som besökte dem. De är traditionella delikatesser som slovakerna i bergen och området nedanför dessa njuter av" (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV