

Europeiska unionens officiella tidning

C 474



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtionionde årgången

17 december 2016

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 474/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8300 – Hewlett Packard Enterprise Services/Computer Sciences Corporation) ⁽¹⁾	1
2016/C 474/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8247 – Aurelius Equity Opportunities/Office Depot [Netherlands]) ⁽¹⁾	1
2016/C 474/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8265 – Carlyle/KAP) ⁽¹⁾	2
2016/C 474/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8096 – International Paper Company/Weyerhaeuser Target Business) ⁽¹⁾	2

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 474/05	Eurons växelkurs	3
---------------	------------------------	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2016/C 474/06	Rekonstruktionsåtgärder – Beslut om åtgärder för att rekonstruera "International Life, Life Insurance SA" (Offentliggörande enligt artikel 271 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG om upptagande och utövande av försäkrings- och återförsäkringsverksamhet [Solvens II])	4
---------------	--	---

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2016/C 474/07	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	6
2016/C 474/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	11

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8300 – Hewlett Packard Enterprise Services/Computer Sciences Corporation)****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 474/01)

Kommissionen beslutade den 12 december 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 32016M8300. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8247 – Aurelius Equity Opportunities/Office Depot [Netherlands])****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 474/02)

Kommissionen beslutade den 13 december 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 32016M8247. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8265 – Carlyle/KAP)****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 474/03)

Kommissionen beslutade den 13 december 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 32016M8265. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8096 – International Paper Company/Weyerhaeuser Target Business)****(Text av betydelse för EES)**

(2016/C 474/04)

Kommissionen beslutade den 20 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 32016M8096. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen 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⁾

16 december 2016

(2016/C 474/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0439	CAD	kanadensisk dollar	1,3960
JPY	japansk yen	123,38	HKD	Hongkongdollar	8,1032
DKK	dansk krona	7,4340	NZD	nyzeeländsk dollar	1,4892
GBP	pund sterling	0,83890	SGD	singaporiensk dollar	1,5065
SEK	svensk krona	9,7890	KRW	sydkoreansk won	1 239,53
CHF	schweizisk franc	1,0751	ZAR	sydafrikansk rand	14,5876
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,2635
NOK	norsk krona	9,0623	HRK	kroatisk kuna	7,5360
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	13 977,82
CZK	tjeckisk koruna	27,021	MYR	malaysisk ringgit	4,6715
HUF	ungersk forint	312,45	PHP	filippinsk peso	52,193
PLN	polsk zloty	4,4200	RUB	rysk rubel	64,3017
RON	rumänsk leu	4,5165	THB	thailändsk baht	37,413
TRY	turkisk lira	3,6601	BRL	brasiliansk real	3,5081
AUD	australisk dollar	1,4239	MXN	mexikansk peso	21,2528
			INR	indisk rupie	70,7765

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Rekonstruktionsåtgärder

Beslut om åtgärder för att rekonstruera "International Life, Life Insurance SA"

(Offentliggörande enligt artikel 271 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG om upptagande och utövande av försäkrings- och återförsäkringsverksamhet [Solvens II])

(2016/C 474/06)

Försäkringsbolag	"International Life, Life Insurance SA" med huvudkontor på Kifisias 7 & Neapoleos 2, 151 23 Marousi, bolagsregister (GEMI) nr 000954901000, skatteregistreringsnummer (TIN) 094327788, identifikationsnummer för juridisk person (LEI) 213800HFA633NACOEZ72
Datum, beslutets natur och dag för ikraftträdande	<p>Beslut nr 202/1/19.9.2016 av den grekiska centralbankens kommitté för kredit- och försäkringsfrågor om följande:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Överföring av försäkringsbolagets förvaltning till försäkringsförvaltaren, Ioannis Peristeris, som träder i styrelsens ställe. 2. Försäkringsförvaltarens skyldighet att <ol style="list-style-type: none"> a) låta experter granska de av försäkringsbolagets akter rörande fast egendom som försäkringsbolaget valt ut i avsikt att avsluta den överföring av portföljen som godkändes genom beslut nr 197/1/1.9.2016 av den grekiska centralbankens kommitté för kredit- och försäkringsfrågor, samt utarbeta och till bolaget översända en rapport, som särskilt ska innehålla uppgifter om aa) den fasta egendomens rättsliga status när det gäller äganderätt och eventuella sakrätter som är knutna till egendomen, ab) de åtgärder, den beräknade tid och de kostnader som krävs för att ordna förhållandena kring den fasta egendomen inför överföringen av denna, samt att b) senast den 3 oktober 2016 överlämna expertrapporten till den grekiska centralbanken, inklusive synpunkter på försäkringsbolagets förutsättningar att vidta de nödvändiga åtgärderna. 3. Fortsatt giltighet för åtgärderna enligt beslut nr 185/1/12.5.2016 (nr 2–5) och nr 198/1/13.9.2016 av den grekiska centralbankens kommitté för kredit- och försäkringsfrågor, särskilt fortsatt inställande av bolagets betalningar fram till den 31 oktober 2016, i enlighet med vad som fastställdes i det första beslutet. <p>Ikraftträdande: Dagen för antagandet (19.9.2016)</p> <p>Upphävande: Ej fastställt</p>
Behöriga myndigheter	<p>Greklands centralbank</p> <p>Adress:</p> <p>E. Venizelou 21 102 50 Aten GREKLAND</p>
Tillsynsmyndighet	<p>Greklands centralbank</p> <p>Adress:</p> <p>E. Venizelou 21 102 50 Aten GREKLAND</p>

Utsedd förvaltare	Ioannis Peristeris, pappans namn Dimitrios
Tillämplig lagstiftning	Grekisk lagstiftning i överensstämmelse med artiklarna 223, 224, 225, 228 och 229 i lag nr 4364/2016.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2016/C 474/07)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"MARCHE"

EU-nr: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Marche"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

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

Den skyddade geografiska beteckningen "Marche" är förbehållen extra jungfruolja från oliver som produceras i det geografiska område som anges i punkt 4.

Vid saluföringen ska extra jungfruolja med den skyddade geografiska beteckningen "Marche" ha följande egenskaper:

— Färg: gulgrön.

— Doft och smak:

Beskrivning	Medianvärde
Defekter	0
Fruktighet	3–7
Bittherhet	2,5–7

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Beskrivning	Medianvärde
Skärpa	3–7
Gräs och/eller mandel och/eller kronärtskocka	2–6

Högsta totala syrahalt, uttryckt som oljesyra, i vikt: 0,4 %.

Peroxidal: ≤ 12 (meq O₂/Kg).

Oljesyra: högst 72 %.

Linolsyra: högst 9 %.

K 232: högst 2,2.

K 270: högst 0,15.

Delta K: högst 0,005.

Polyfenoler totalt: minst 200 mg/kg (bestäms kolorimetriskt och uttrycks som äppelsyra).

Den skyddade geografiska beteckningen "Marche" utmärks av en genomsnittlig fruktighet, gräston, bitterhet och skärpa, som ibland framträder starkare eller svagare, beroende på faktorer som jordbruksmetod/teknik och skördeår. Fruktigheten präglas av noter av friskt gräs och en typisk gräsdoft som ibland följs/ersätts av noter av mandel och/eller kronärtskocka, beroende på den dominerande sortsammansättningen.

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

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Marche" framställs i huvudsak av tolv olivsorter, varav tio är inhemska för regionen. De inhemska sorterna är följande: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini och Sargano di Fermo. De två andra sorterna, Frantoio och Leccino, används allmänt eftersom de har funnits i området i ungefär hundra år, sedan de inplanterades efter de svåra frostperioderna 1905, 1929 och 1956 på grund av sin köldtåligghet och tillfredsställande produktivitet. Dessa tolv sorter måste finnas i olivodlingsområdet, ensamma eller tillsammans, och utgöra minst 85 %. Andra sorter är också tillåtna, upp till en andel av högst 15 %.

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

Alla steg i produktionsprocessen, odlingen, skörden och extraktionen av oljan måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

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

Oljan med den skyddade geografiska beteckningen "Marche" måste säljas i godkända behållare enligt gällande lagstiftning. Behållarna får rymma högst 5 liter och ska förseglas och märkas.

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

Beteckningen "olio extravergine di oliva Marche IGP" ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt kan skiljas från alla andra uppgifter som finns på etiketten.

Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till företag, namn, firmanamn, privata eller offentliga varumärken eller grupper, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömdande värde och inte vilseleder konsumenten.

Namn på företag, ägor och gårdar är tillåtet endast om produkten har framställts uteslutande av oliver som skördats i de olivlundar som tillhör jordbruksföretaget. Det är endast tillåtet att ange att förpackningen har skett hos det olivodlande företaget om förpackningen utförs internt inom företaget.

Dessa uppgifter får anges på etiketten, förutsatt att bokstävernas höjd och storlek inte är mer än hälften så höga och stora som de bokstäver som används för den skyddade geografiska beteckningen.

Det är tillåtet att lägga till en uppgift om att endast en olivsort har använts, följt av namnet på sorten i fråga, bland de uppgifter som anges i punkt 3.3.

Produktionsåret för de oliver som har använts för framställningen av oljan måste anges på etiketten.

EU-logotypen för skyddad geografisk beteckning måste finnas på etiketten, i färg eller i svartvitt, i enlighet med gällande regelverk.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Marche" omfattar följande kommuner, inom vilkas territorium det finns olivlundar som är mycket väl lämpade för framställning av produkter med de angivna kvalitetsegenskaperna. Nedan följer en förteckning över de kommuner vars territorium i sin helhet ingår i området för den skyddade geografiska beteckningen "Marche". För de kommuner som endast delvis ingår i området anges de blad i fastighetsregistret som ingår i området. Numreringen av bladen skiljer sig mellan de olika kommunerna; varje kommun är indelad i blad och lotter. All dokumentation finns på *Agenzia delle Entrate* (fastighetsregister för mark).

a) Kommuner som omfattas i sin helhet:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Kommuner som delvis omfattas (streckat visar att samtliga blad i fastighetsregistret i intervallet mellan de båda siffrorna omfattas, 4–8 betyder att blad 4, 5, 6, 7 och 8 omfattas):

Acquacarina – blad 3, 7, 8. Acqualagna – blad 1–31, 34–54. Acquasanta Terme – blad 12, 22–26, 34–39, 45–50, 57–67, 71, 73–84, 90–92, 95–98, 104, 105, 110–113. Amandola – blad 1–26, 29–34, 40–50, 53–60, 65, 66, 68–70. Apecchio – blad 2–7, 21. Apiro – blad 1–20, 22–29, 33–41, 48–50, 53–55, 64, 65. Arcevia – blad 1–39, 41–48, 52–59, 63–69, 73, 75–79, 84–90, 93–101, 103–109, 114–121, 123. Cagli – blad 1–40, 42–61, 65–83, 85–104, 107–117, 122–138, 150–157, 176–180, 192–198. Caldarola – blad 1, 2, 6, 8, 13–16, 22–25, 30. Camerino – blad 1–9, 15–19, 25–28, 34–36, 43–50, 58–65, 71–75, 78–87, 89, 90, 102–124. Carpegna – blad 1–24, 28–30. Castelraimondo – blad 1, 3, 4, 10–22, 24–28, 30–32. Cerreto d'Esi – blad 1–3, 8–20. Cessapalombo – blad 1, 2, 4, 5, 7–9. Comunanza – blad 1–16, 18–25, 27–30, 33–38, 41–44, 46–52, 54. Esanatoglia – blad 2–4, 9–11, 13, 14, 17, 19, 20, 26. Fabriano – blad 19–22, 25, 26, 39–43, 57–63, 80–87, 93–103, 117–122, 136–143, 153–159, 167–170, 177–180, 192–195, 208, 216, 225–227. Fiastra – blad 1, 6–8, 10, 11, 14–17, 23–26, 32–37, 40, 45. Fiordimonte – blad 1–7. Frontone – blad 1–12, 15. Gagliole – blad 6, 7, 11–13, 16–19, 21, 22. Genga – blad 1–3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40–42, 50–52, 60–63, 68–70. Matelica – blad 11, 16–19, 21–26, 31–35, 40–45, 48–58, 60–83. Mercatello sul Metauro – blad 27–29, 36, 47–51, 59–61, 69. Montefortino – blad 6–8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46. Montegalfo – blad 7, 8, 13. Muccia – blad 1, 4, 7–9, 11, 12, 18–21. Pieve Torina – blad 2, 5–7, 23–25, 35–37. Pievebovigliana – blad 1–16, 20, 21, 26. Piobbico – blad 8, 16, 17. Pioraco – blad 8–10, 12–15. Poggio San Vicino – blad 1, 2, 5, 6, 11. Roccafluvione – blad 1–22, 27–36, 38, 40–50, 52–60. San Ginesio – blad 1–35, 37, 39–56, 59–64, 68–77. San Severino Marche – blad 1–6, 13–26, 31–40, 45–51, 57–67, 68, 77–85, 90–100, 106–117, 120–128, 131–143, 148–159, 165–172, 181–186, 191–197. Sant'Angelo in Vado – blad 1–49, 52–56, 60–64, 67–87. Sarnano – blad 1–5, 7, 9–15, 21–24, 29–32, 36–39, 43–45. Sassoferrato – blad 1–4, 6–9, 12–16, 21–25, 27–35, 37–46, 48–57, 61–68, 72–75, 82–88, 93–96, 100–102, 107–110, 117–119, 125–128, 136, 137. Serra San Quirico – blad 1–3, 5–10, 16–20, 25–28, 32–36, 38–43, 45. Serra Sant'Abbondio – blad 1–5, 7–10, 12, 15–17. Serrapetrona – blad 9–13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34. Urbania – blad 1–16, 18, 19, 21–33, 38–44, 48–59, 64–69, 76, 77.

5. Samband med det geografiska området

Oljan "Marche" har sedan mycket länge haft – och har ännu i dag – ett gott anseende. I de äldsta historiska omnämningarna kallas oljan "di Marca" eller "de Marchia", medan den under de senaste två hundra åren allt oftare har betecknats med pluralformen, "Marche", vilket hänvisar till det namn på regionen som blev slutgiltigt fastställt i och med beslutet om anslutning till den italienska staten 1860.

Oljan "Marche" och dess kvalitet omnämns redan under *signorie*-perioden. År 1228 måste de fartyg från Marche som lade till vid Po-floden i Ferrara betala tull (*ripatico*) bestående av 25 pund olja, vilken värderades högre än olja från andra regioner. Detta bekräftas av kapitlen om *ternieri*-skräet (oljeförsäljare) i Venedig, från 1263, där det anges att "l'olio de Marchia" skulle särskiljas från andra liknande produkter och säljas till ett högre pris tack vare sin färg och smak.

Oljan "Marche" såldes också till florentinska handlare. År 1347 importerade yllevävarna i Florens minst 2 500 lerkrukor med olivolja från Marche. Exporten av olja till andra regioner fortsatte in på mitten av 1600-talet. I ett brev från februari 1828 skrev den store poeten i Marche, Giacomo Leopardi, till sin far att *l'olio della Marca* (olja från Marche) är berömd även utanför regionen.

Detta djupt rotade anseende har bevarats genom århundradena och i dag är oljan "Marche" eftertraktad och uppskattad tack vare sina egenskaper. Detta framgår av de många såväl nationella som internationella priser som företagen i Marche har fått under de senaste åren (pris som bästa italienska olivolja som framställs genom traditionell pressning, från Unione Mediterranea Assaggiatori Oli, World Culinary Cup vid Expogast, Zürich International Olive Oil Award, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, utmärkelsen "två oliver" av organisationen Slow Food, ioFach, AVPA i Paris, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition i Shanghai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro vid Enohobby, Ercole Olivario).

Till detta ska läggas namnets spridning såväl inom handeln som i vardagsspråket, för vilket det finns flera objektiva belägg. Inte minst ger en sökning av begreppet "olio Marche" i de största sökmotorerna träffar i tusentals dokument. Många av dessa dokument är särskilt viktiga och visar beteckningens spridning bland yrkesverksamma inom sektorn och framför allt bland ekonomiska aktörer.

Inom handeln har spridningen begränsats på senare år genom EU-lagstiftningen om ursprungsbeteckningar [förordning (EG) nr 2815/98, förordning (EG) nr 1019/2002 och förordning (EU) nr 29/2012]. Trots detta har efterfrågan på marknaden lett till att vissa producenter ändå använder den geografiska hänvisningen "Marche" på sin olja, vilket framgår av de många disciplinära åtgärder som har vidtagits av det ansvariga departementet vid ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

Att olivolja med beteckningen "Marche" har så gott anseende beror tveklöst på dess kvalitativa egenskaper, som är ett resultat av de samlade mark- och klimatrelaterade, tekniska och socioekonomiska faktorerna.

Oljan "Marche" är en identifierbar produkt, med sin gulgröna färg och sin medelintensiva till intensiva fruktighet. Sammantaget är denna olja mycket aromatisk och välbalanserad till smaken. Beskrivningen av den organoleptiska och sensoriska profilen för "Marche", som bygger på analysen av 259 prover från och med 2009, underbyggs av den tekniska rapporten från ordföranden för Assam-panelen (en panel som utsågs av COI 2001 och som i dag utses av ministeriet för jordbruks-, livsmedels och skogsbrukspolitik).

En annan undersökning som utfördes av Istituto di Elaiotecnica i Pescara för att ta fram metoder för interregionala beskrivningar omfattade hundratals prover av olja som har producerats i Marcheområdet och som har analyserats med kol-13-NMR-metoden. Den statistiska analysen av kol-13-NMR-undersökningen av triglyceriderna har gett en definition av de kategorier av homogena oljor som har förpackats i det geografiska produktionsområdet. Genom denna vetenskapligt baserade undersökning har det konstaterats att oljor från Marche utgör en "distinkt kategori" jämfört med oljor från Abruzzerna och Apulien. Detta är ytterligare en bekräftelse på att oljan från Marche har särskilda egenskaper tack vare de särskilda förhållanden som uppstår genom den geografiska miljöns samverkan med produktionsområdet.

När det gäller klimatet ligger Marche, som har en årsmedeltemperatur på 15–16 °C, i zon 6 (gränsande mot den centraladriatiska zonen), enligt Mennellaklassificeringen som delar in Italien i 15 klimatzoner.

Produktionsområdet omfattar ungefär 76 % av regionens yta. Den skyddade geografiska beteckningens lönsamhet upprätthålls tack vare denna tillgång till en kritisk massa av produkten, som, trots att den motsvarar cirka 0,5–0,7 % av den nationella produktionen, kan ge jordbrukarna en tillfredsställande avkastning, i enlighet med de grundläggande principerna i förordning (EU) nr 1151/2012.

Produktens särskilda egenskaper varierar inte särskilt mycket mellan de olika olivodlingsområdena i Marche, eftersom produktionsområdet är förhållandevis homogent. Det bör också understrykas att inhemska sorter, som har selekterats fram och etablerat sig under århundradenas gång, bidrar till den största delen av produktionen av oljan "Marche".

Marcheområdet är det nordligaste området vid Adriatiska havet och odlingen av oliver är den dominerande fruktodlingen. Detta har betydelse för oljans unika egenskaper. Den har en flödighet som beror på den minskade syntetiseringen av mättade fetter, såsom palmitinsyra och linolsyra, i förhållande till oljesyra och andra omättade fettsyror. Denna syrasammansättning gör att oljan mer liknar dem som produceras i områdena kring Gardasjön och i Ligurien, där odlingsgränsen går för oliver, och vars andel omättade fetter beror på de semikontinentala klimatförhållandena. De generellt sett låga temperaturerna främjar också förekomsten av polyfenoler, och oljan har den högsta halten polyfenoler av alla registrerade italienska beteckningar (42 skyddade ursprungsbeteckningar och en skyddad geografisk beteckning). De lokala sorter som under århundradenas lopp har anpassat sig till miljön i Marche berikar oljans sensoriska egenskaper ytterligare, med särpräglade dofttoner (gräs, mandel, kronärtskocka).

En annan särskild egenskap hos oljan "Marche" är dess högsta tillåtna syrahalt (0,4 %), vilket är den lägsta andelen bland alla registrerade beteckningar. Denna kvalitetsparameter minskar variationsgraden betydligt hos den olja som framställs i det avgränsade produktionsområdet.

Ytterligare en faktor som bidrar till den särskilda kvaliteten hos oljan med beteckningen "Marche" är att tidpunkten och metoderna för skörden väljs med stor omsorg. Under årens gång har man bevarat metoden med att plocka frukten direkt från trädet, antingen för hand eller med hjälp av redskap, vilket är den vanligaste metoden i dag, eller med mekaniska metoder som inte skadar frukten. I Marche har man aldrig skördat oliver på marken.

I Marche har man också en lång tradition av extraktion. Enligt en inventering 1910 hade provinsen Ancona 163 aktiva kvarnar vid den tiden (drivna med hjälp av dragdjur eller med någon annan metod). Detta pekar på att det fanns en mängd olivodlare i alla kommuner i området. År 2000 fanns det 165 kvarnar i drift i området, vilket bekräftar att oliver från de många utspridda anläggningarna kan pressas i alla kommuner där oliver odlas i dag. Detta nätverk av kvarnar innebär att malningen kan göras snabbt, utan att olivernas kvalitet riskerar att försämrats. I Marche finns också den första tillverkaren i världen av maskiner avsedda för olivodlingssektorn, vilket innebär att det även finns tillgång till modern teknik.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Prodotti DOP e IGP" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

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

(2016/C 474/08)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”LONDON CURE SMOKED SALMON”

EU-nr: UK-PGI-0005-01350–18.12.2014

SUB () SGB (X)

1. Namn

”London Cure Smoked Salmon”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

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

”London Cure Smoked Salmon” är namnet på lax som har saltats och rökts genom användning av endast en kombination av bergsalt och rök från ekträ. Både odlad lax och vild lax av förstklassig kvalitet kan användas vid produktionen av ”London Cure Smoked Salmon”. När det gäller odlad lax används traditionellt endast lax av förstklassig kvalitet från Skottland. Lax av förstklassig kvalitet är en produkt av högsta kvalitet utan påtagliga brister eller defekter. Produkten måste ha oskadat, glansigt skinn utan någon påtaglig förlust av fjäll. Det får inte finnas några öppna sår eller skador på magen eller muskulaturen. Det får inte finnas några melaninfläckor i muskulaturen. Magmembranet måste vara fast och intakt. Fisken måste vara naturligt strömlinjeformad. Laxen ska genomgående ha en orangeliknande/rosa färg och en glänsande, slät struktur. När den är rökt ska aromen uppvisa en balans mellan rök- och laxdoft i lika stora delar – ingen doft ska dominera över den andra. När det gäller vild lax, som också traditionellt kommer från Skottland, måste fisken vara styv levande (dvs. den måste vara mycket fast, vilket visar att den är nyfångad), ha röda gälar, ljusa ögon och blanka fjäll. Vild lax varierar i färg från mörk till rödrosa och har en krämig struktur som är tätare och tyngre än odlad lax. När den är rökt har den en arom som till lika stora delar doftar rök och fisk.

Namnet ”London Cure Smoked Salmon” kan gälla hela, oputsade sidor, putsade sidor och skivor skurna längs med fisken (”bankettskivad”) eller skurna genom fisken (”tvärskivad”). Det finns ingen minsta eller största fiskstorlek. Smaken av ”London Cure Smoked Salmon” är mild och utsökt. Syftet med ”London Cure Smoked Salmon” är att subtilt förhöja smaken av den finaste kvalitetslaxen enbart med hjälp av bergsalt och en lätt rökning och se till att den dominerande smaken är av lax.

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

Råvaror – färsk, hel lax.

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

Den råa laxen fileas för hand före rökning

Den hela laxen delas i två filéer innan saltningsprocessen äger rum. Laxen delas för hand för att man ska få en hel filé med bra kvalitet. Runda hål (mellan 2,5 och 7,5 cm i diameter) skärs ut för hand i skinnet på laxens sidor för att möjliggöra ett jämnt inträngande av salt och rök under de nästföljande stegen i processen. Vid rökning av ”London Cure Smoked Salmon” är det viktigt att man lämnar kvar bröstkorgen och sidobenen. På samma sätt som vid tillagning av kött, blir produkten bättre rökt om benen är kvar.

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Torrsaltningsprocessen

Innan laxen röks måste den saltas – det är det inledande steget i processen. De färska laxfiléerna placeras på saltningställ och beströs med bergsalt i upp till 24 timmar beroende på deras storlek. Under denna process förlorar de 10 % av sin vikt. Processen ger en produkt med ett saltinnehåll på bara 3–4 %, vilket innebär att laxsmaken finns kvar.

Röknings- och torkningsprocessen

När filéerna har saltats sköljs de och placeras i torkugnen där de antingen kan hängas upp eller läggas på ställ. Fisken röks och lufttorkas i högst 13 timmar i ekrök. De saltade filéerna tappar minst ytterligare 10 % av sin vikt under denna process. En hård skorpa skapas av den varma luftströmmen. Denna kallas *pellicle* (filmen). Innan filén skärs upp avlägsnas sidobenen och filmen för hand.

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

Laxen skärs sedan upp enligt kundens önskemål. All "London Cure Smoked Salmon" är skuren för hand för att garantera en konsekvent högkvalitativ produkt. Skivorna är något ojämna eftersom de är skurna för hand, men handskurna filéer resulterar i en större yta på produkten och ger den mer smak i jämförelse med en produkt som är maskinskuren och för jämn.

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

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Tower Hamlets, Hackney & Newham [London Boroughs]

5. Samband med det geografiska området:

Laxrökningen i London började i slutet av 1800-talet när judiska invandrare från östra Europa bosatte sig i East End. De använde rökningen som ett sätt att konservera fisk vid en tid då kyl- och frystekniken ännu inte var så väl utvecklad. Det var vanligt att röka fisk i östra Europa, där det gjordes i samband med förberedelserna för långa vintrar. Fisk röktes och saltades för att den skulle vara ätbar under längre tidsperioder. Invandrare till Storbritannien fortsatte med denna tradition. Kallrökning av lax är en process som kräver kunskaper: laxen saltas och utsätts för kall rök utan någon direkt värmekälla. Ursprungligen avsedd att förse invandrare med en produkt som de kände till, blev rökt skotsk lax snart populär bland den infödda befolkningen, och så småningom blev den en traditionell brittisk delikatess. Den judiska befolkningen i Storbritannien ökade från 46 000 år 1880 till ca 250 000 år 1919. De bodde i första hand i de stora industristäderna, särskilt London, Manchester och Leeds. I London, bodde judarna främst i Spitalfields- och Whitechapelområdena nära hamnen. När judarna kom från östra Europa tog de med sig sin egen kokkonst, och behovet av att förse dem med traditionella livsmedelsprodukter ledde till att de första rökerierna etablerades i East End.

Rökarna i östra London importerade ursprungligen lax från Östersjön, utan att inse att vild lax fanns tillgänglig från Skottland varje sommar. Efter att ha upptäckt den skotska fisken på Billingsgate-marknaden insåg de att det skulle vara lättare att använda inhemska fiskar, och smaken på den färdiga produkten ansågs överlägsen. Kvaliteten på den skotska laxen tillsammans med den lätta rökningen av "London Cure Smoked Salmon" var grundläggande för ökningen av den rökta laxens popularitet i det omgivande samhället. Den lätta rökningen av "London Cure Smoked Salmon" gjorde det möjligt för kokkar att använda den i sina menyer, och den blev oerhört populär i hela västvärlden. Historiskt skickades skotsk vild lax till Billingsgate-marknaden från åtminstone 1800-talet och framåt. Skotsk lax har ett världsomspännande rykte när det gäller kvalitet och "London Cure Smoked Salmon" förlitar sig på exceptionella råvaror för att producera en rökt lax med hög kvalitet. Lax är historiskt en fisk som är uppskattad för sin exceptionella smak, och judar använde de saltningsrecept de hade använt med annan fisk som sill till denna läckrare fisk. Den släta, silkeslena strukturen, det utsökta köttet och den subtila, salta smaken gjorde saltad lax till en delikatess som uppskattas än i dag.

Under glansdagarna före kriget sysslade nio företag med laxrökning i Londons East End. Till skillnad från saltad och rökt fisk enligt andra beredningssätt (på den tiden rökte man i Skottland fisk som kipper med en tung rök) kännetecknas "London Cure Smoked Salmon" av en mild, utsökt saltning som åstadkoms med hjälp av en kontrollerad, lätt rök och som gör att konsumenten kan känna smaken av fiskens kvalitet och färskhet.

Produktens specifika egenskaper

Det specifika med "London Cure Smoked Salmon" har att göra med den lätta rökningsprocessen. Produktionsmetoden för "London Cure Smoked Salmon" innebär att man röker laxen för att bevara den utan att lämna en kraftig röksmak. Från första början gjorde beredningsmetoden det möjligt att konservera fisk samtidigt som man bevarade

dess kvalitet och färskhet. I dag särskiljer denna kvalitet och färskhet "London Cure Smoked Salmon" från annan massproducerad rökt lax. Det är viktigt att använda lax av finaste kvalitet, som levereras till rökeriet helst inom 48 timmar efter fångst (som längst inom fem dagar). Fisken rengörs, delas och putsas helt för hand.

Laxfiléerna saltas sedan för hand med benen kvar för att förhöja smaken. Många års erfarenhet garanterar att en noggrant kontrollerad mängd rök används – en perfekt blandning av lufttorkning och avfuktning med exakta mängder rök som fås genom glödande ekstockar. Eftersom den bearbetas för hand, kan åtgärder vidtas för att garantera att man alltid har avlägsnat den sega filmen från "London Cure Smoked Salmon" (utom när den säljs oputsad) och att man, när den är skivad, använder perforerad cellofan för att interfoliera laxen, vilket gör det möjligt för den att andas och gör det enkelt att avlägsna den från förpackningen utan att dra sönder de tunna skivorna. Vid alla steg i processen bedöms "London Cure Smoked Salmon" flera gånger av kompetenta medarbetare som ser till att endast rökt lax av finaste kvalitet levereras till kunderna. Uppmärksamhet på detaljer i hantverksprocessen innebär att den färdiga produkten är färsk utan alltför rökgig smak.

Skicklighet inom laxrökning och laxtranchering har funnits länge i East End, och dessa hantverksmässiga färdigheter har gått i arv i fyra generationer. Kunskapen som byggts upp under åren av laxrökning i östra London gör det möjligt för producenten av "London Cure Smoked Salmon" att ständigt uppnå hög kvalitet genom att känna och titta på produkten.

All lax är delad, utan huvud, filead och försedd med runda hål som skurits in i skinnet för hand, vilket kräver exceptionella knivfärdigheter. När de har delats och fileats måste laxfiléerna inspekteras för att säkerställa att alla filéer håller den standard som krävs. Inspektören måste kontrollera alla filéer så att de inte har blodfläckar eller cancerindikatorer. Dessa kasseras. Varje filé saltas sedan för hand – den person som gör detta måste se till att rätt mängd salt tillsätts till varje fisk, och att den tid som laxen saltas är lämplig för storleken på varje filé. Fiskens kött hårdnar och blir fast när det torkar. Den fysiska förändringen av laxens utseende är mycket liten, därför är det bara gruppledarens erfarenhet som garanterar att rätt mängd salt tillsätts under rätt tid. För mycket salt, eller om saltet är kvar för länge, leder till ökade saltnivåer i den färdiga produkten. Fisken grupperas efter storlek och vikt vid saltningen, för att se till att all fisk får rätt salthalt i slutändan. Lax som är för salt, eller inte tillräckligt salt, kasseras. När laxen har röckts tillräckligt länge putsas laxsidan för hand. Personen som gör det måste se till att filmen tas bort fullständigt, eftersom den är hård, seg och otrevlig att äta. De 32 sidobenen tas sedan skickligt bort för hand med hjälp av fiskbenspincetter. För att lyckas med detta måste benet försiktigt dras längs sin egen axel (inte rakt upp) för att undvika skador på laxens ömtåliga kött. Laxen skärs sedan för hand för att skapa en ojämn yta som ger ett mer smakrikt kött. Genom att använda all sin skicklighet med hjälp av sin syn och sin kniv kan trancherarna skära laxskivorna i en specifik tjocklek och vikt, och därmed ge konsumenterna en enhetlig produkt. Trancheringen sker antingen långsides från huvud till stjärt (bankettskivade) eller över fiskkroppen (tvärskivade). Kvalitetskontroll i form av visuell inspektion innebär att varje skiva rökt lax undersöks innan de lämnar fabriken för att garantera att varje skiva är felfri (skinn, hinna och benrester ska vara borttagna).

Egenskaperna hos "London Cure Smoked Salmon" är kopplade till det geografiska området på grundval av tradition, rykte, rökprocess (i stort sett oförändrad sedan 1905) och kunskaperna hos dem som deltar i denna process. Dessa kunskaper har överförts från generation till generation.

Så sent som i mitten av 1970-talet fanns det ungefär ett dussin laxrökare i Londons East End. Som den sista kvarvarande rökaren av "London Cure Smoked Salmon" följer vi den traditionella metoden att skapa "London Cure Smoked Salmon" och behåller alla traditionella färdigheter i samband med laxrökning. Vi vill bevara hantverkarskunskaperna innan de går förlorade för gott.

Denna ansökan syftar till att bevara traditionella laxrökningsmetoder, ryktet som har följt "London Cure Smoked Salmon", kompetensen hos dem som producerar laxen och själva receptet på "London Cure Smoked Salmon", som är oförändrat sedan 1905.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/470338/london-cured-smoked-scottish-salmon-pgi.pdf

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV