

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 391



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextionde årgången

18 november 2017

### Innehållsförteckning

#### IV Upplysningar

##### UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

###### Europeiska kommissionen

2017/C 391/01	Eurons växelkurs .....	1
---------------	------------------------	---

###### Revisionsrätten

2017/C 391/02	Särskild rapport nr 17/2017 – Kommissionens arbete med den grekiska finanskrisen .....	2
---------------	--	---

#### V Yttranden

##### FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

###### Europeiska kommissionen

2017/C 391/03	Meddelande beträffande den slutgiltiga antidumpningstullen på import av citronsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina – Ändring av adressen till ett företag som omfattas av en individuell antidumpningstullsats .....	3
---------------	---	---

2017/C 391/04	Meddelande om de åtaganden som erbjudits i samband med antidumpningsförfarandet rörande import av citronsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina – Ändring av adressen till ett företag som har erbjudit ett åtagande .....	4
---------------	--	---

# SV

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

### Europeiska kommissionen

2017/C 391/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8681 – Endowment Strategies/Benvic Europe) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> ..... 5
2017/C 391/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> ..... 7
2017/C 391/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8711 – Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> ..... 9

### ÖVRIGA AKTER

### Europeiska kommissionen

2017/C 391/08	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
2017/C 391/09	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 ..... 14

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

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

17 november 2017

(2017/C 391/01)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1795	CAD	kanadensisk dollar	1,5053
JPY	japansk yen	132,82	HKD	Hongkongdollar	9,2144
DKK	dansk krona	7,4410	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7372
GBP	pund sterling	0,89385	SGD	singaporiensk dollar	1,5998
SEK	svensk krona	9,9443	KRW	sydkoreansk won	1 293,09
CHF	schweizisk franc	1,1696	ZAR	sydafrikansk rand	16,5285
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8239
NOK	norsk krona	9,7163	HRK	kroatisk kuna	7,5663
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 955,69
CZK	tjeckisk koruna	25,588	MYR	malaysisk ringgit	4,9079
HUF	ungersk forint	311,58	PHP	filippinsk peso	59,952
PLN	polsk zloty	4,2342	RUB	rysk rubel	70,0461
RON	rumänsk leu	4,6470	THB	thailändsk baht	38,723
TRY	turkisk lira	4,5846	BRL	brasiliansk real	3,8658
AUD	australisk dollar	1,5632	MXN	mexikansk peso	22,4603
			INR	indisk rupie	76,6820

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

# REVISIONSRÄTTEN

## **Särskild rapport nr 17/2017**

### ***Kommissionens arbete med den grekiska finanskrisen***

(2017/C 391/02)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport nr 17/2017, *Kommissionens arbete med den grekiska finanskrisen*, just har offentliggjorts.

Rapporten finns på Europeiska revisionsrättens webbplats: <http://eca.europa.eu>

---

## V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA  
HANDELSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Meddelande beträffande den slutgiltiga antidumpningstullen på import av citronsyra med ursprung  
i Folkrepubliken Kina****Ändring av adressen till ett företag som omfattas av en individuell antidumpningstullsats**

(2017/C 391/03)

Import av citronsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina omfattas av en antidumpningstull som infördes genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/82<sup>(1)</sup>.

RZBC (Juxian) Co., Ltd, Taric-tilläggsnummer A877, ett företag som omfattas av en individuell antidumpningstullsats på 36,8 % i enlighet med förordning (EU) 2015/82, har underrättat kommissionen om sin ändrade adress från "No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC" till "No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC".

Företaget hävdar att adressändringen inte inverkar på dess rätt att omfattas av den individuella antidumpningstullsatsen.

Kommissionen har undersökt de uppgifter som lämnats och kommit fram till att adressändringen inte på något sätt påverkar slutsatserna i förordning (EU) 2015/82.

Hänvisningen i artikel 1 i förordning (EU) 2015/82 till

"RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina	A877"
---	-------

ska därför ersättas med:

"RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, Kina	A877"
---	-------

<sup>(1)</sup> EUT L 15, 22.1.2015, s. 8.

**Meddelande om de åtaganden som erbjudits i samband med antidumpningsförfarandet rörande import av citronsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina**

**Ändring av adressen till ett företag som har erbjudit ett åtagande**

(2017/C 391/04)

De åtaganden som erbjudits inom ramen för ett antidumpningsförfarande rörande import av citronsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina godtogs genom kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/87 <sup>(1)</sup>.

RZBC (Juxian) Co., Ltd, Taric-tilläggsnummer A927, ett företag i Folkrepubliken Kina vars åtagande godtogs genom beslut (EU) 2015/87, har underrättat kommissionen om att det bytt adress från "No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC" till "No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC".

Företaget hävdade att adressändringen inte inverkar på dess rätt att omfattas av villkoren i det åtagande som godkändes under dess tidigare adress.

Kommissionen har undersökt de uppgifter som lämnats och dragit slutsatsen att adressändringen inte på något sätt påverkar slutsatserna i beslut (EU) 2015/87.

Hänvisningen i artikel 1 i beslut (EU) 2015/87 till

Tillverkad av RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC och såld av dess närliggande försäljningsföretag RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd – No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
--	------

ska därför ersättas med:

Tillverkad av RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, och såld av dess närliggande försäljningsföretag RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd – No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
--	------

<sup>(1)</sup> EUT L 15, 22.1.2015, s. 75.

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8681 – Endowment Strategies/Benvic Europe)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2017/C 391/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 13 november 2017 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Endowment Strategies Sarl (*Endowment Strategies*, Luxemburg), som tillhör Investindustrial Group (*Investindustrial*, Luxemburg).
- Benvic Europe-företag i Belgien, Frankrike, Tyskland, Italien och Spanien (*Benvic Europe*).

Endowment förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, fullständig kontroll över vart och ett av ovannämnda Benvic Europe-företag.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Endowment Strategies: ett Luxemburgbaserat investeringsbolag med rörligt kapital verksamt inom flera branscher, som kontrolleras av Investindustrial.
- Investindustrial: investeringsgrupp inriktad på förvärv av kontroll över små och medelstora företag i en rad olika industrisektorer.
- Benvic Europe: företag som främst är verksamma på marknaden för PVC-föreningar, och som utvecklar, tillverkar och säljer förblandning/torrblandningar, föreningar och legeringar i Belgien, Frankrike, Tyskland, Italien och Spanien.

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.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.

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. Följande referens bör alltid anges:

M.8681 – Endowment Strategies/Benvic Europe

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

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---



**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
**(Text av betydelse för EES)**  
(2017/C 391/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 13 november 2017 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Chiyoda Generating Europe Limited (CGE, Förenade kungariket), som tillhör Chiyoda Corporation (Japan).
- EDP Renewables, SGPS, SA (EDPR, Portugal), som tillhör Energias de Portugal (EDP, Portugal).
- TrustWind BV (Nederländerna), kontrollerat av Engie SA (Engie, Frankrike) och Marubeni Corporation (Marubeni, Japan).
- Diamond Generating Europe Limited (DGE, Förenade kungariket), som tillhör Mitsubishi Corporation (Japan).
- Repsol Nuevas Energias SA (Spanien), som tillhör Repsol SA (Spanien).
- WindPlus SA (Portugal).

CGE, EDPR, TrustWind B.V., DGE och Repsol Nuevas Energias SA förvärvar gemensam kontroll över WindPlus SA, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen.

Koncentrationen genomförs genom ledningskontrakt eller på något annat sätt.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- CGE är det japanska teknikföretaget Chiyoda Corporations elproducerande företag i Europa.
- EDPR är verksamt inom produktion av förnybar energi och kontrolleras ytterst av EDP, ett allmännyttigt företag verksamt inom produktion, distribution och leverans av elektricitet i Portugal och Spanien.
- TrustWind BV förvaltar TrustEnergy BV:s vindkrafttillgångar. Det är ett samriskföretag mellan Engie (en global energiaktör) och Marubeni (ett integrerat handels- och investeringskonglomerat).
- DGE är elproducenten i bland annat EES för Mitsubishi Corporation, ett globalt integrerat affärsföretag.
- Repsol Nuevas Energias SA utvecklar sin verksamhet kring förnybar energi och tillhör Repsol SA, ett integrerat energibolag inom olje- och gasssektorn.
- WindPlus SA kommer att utveckla ett projekt för havsbaserad vindkraft och vara verksamt med produktion och grossistförsäljning av el i Portugal.

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.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.

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. Följande referens bör alltid anges:

M.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus

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

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.8711 – Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
**(Text av betydelse för EES)**  
(2017/C 391/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 13 november 2017 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Macquarie Asia Infrastructure Investments 2 Pte. Ltd (MAIF2, Singapore), som tillhör Macquarie Group Limited (Macquarie Group, Australien),
- Oiltanking GmbH (Oiltanking, Tyskland), som kontrolleras av Marquard & Bahls AG (M&B, Tyskland),
- Oiltanking Odfjell Terminal Singapore Pte. Ltd (OOTS, Singapore), som för närvarande kontrolleras gemensamt av Oiltanking och Odfjell Terminals BV.

MAIF2 och Oiltanking förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över OOTS.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- MAIF2 är en infrastrukturfond som förvaltas och kontrolleras av Macquarie Infrastructure and Real Assets som är en enhet inom Macquarie Group. Macquarie Group tillhandahåller banktjänster, finansiella tjänster, rådgivning, investerings- och fondförvaltningstjänster över hela världen och är noterat på Australiens fondbörs.
- Oiltanking tillhandahåller lagringstjänster för petroleumprodukter, vegetabiliska oljor, andra vätskor och gaser, samt torrbulk. Oiltanking kontrolleras slutgiltigt av M&B som inriktar sig på oljehandel, förnybara energikällor, torrbulkuhantering, handel med utsläppsrätter, gasförsörjning och petroleumanalys.
- OOTS äger och driver en petrokemisk bulklagringsanläggning på Jurong Island, Singapore.

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. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.

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. Följande referens bör alltid anges:

M.8711 – Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore

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

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

## 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**

(2017/C 391/08)

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>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO”**

EU-nr: PGI-PT-02235 – 28.10.2016

SUB ( ) SGB ( X )

**1. Namn**

”Amêndoa Coberta de Moncorvo”

**2. Ansökarland**

Portugal

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

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

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

”Amêndoa Coberta de Moncorvo” avser den produkt som erhålls från sötmandel (*Prunus dulcis* [Mill.] D. A. Webb) som skalats, rostats och försetts med ett sockeröverdrag och framställts enligt produktspecifikationen. Tre varianter av ”Amêndoa Coberta de Moncorvo” får släppas ut på marknaden: vit eller standard, mörk eller choklad samt utan överdrag.

”Amêndoa Coberta de Moncorvo” har samma form som en mandel men är något större på grund av sockeröverdraget. Standardvarianten är vit och har de typiska sockerknopparna som bildas vid kanderingen. På grund av storleken går det högst 40 mandlar av produkten per 100 g. Den mörka varianten skiljer sig från standardvarianten bara genom att chokladsirap tillsätts mot slutet av kanderingen, vilket gör den brun eller chokladfärgad. Varianten utan överdrag har en vitaktig färg eftersom mandlarna pudras lätt med socker, vilket inte skapar de sockerknoppar som är typiska för de övriga varianterna. På grund av den mindre storleken går det minst 40 mandlar av produkten per 100 g.

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

”Amêndoa Coberta de Moncorvo” tillverkas uteslutande av

- skalade, hela, oskadade sötmandlar med en storlek på minst 12 mm,
- vitt raffinerat rörsocker,
- vatten,
- äggvita (valfri ingrediens),
- kakao eller choklad (endast för den mörka varianten).

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

Följande tillverkningssteg måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Rostningen av mandlarna.
- Beredningen av socker- och chokladsirapen.
- Överdragningen av mandlarna.

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

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

—

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

På etiketten för "Amêndoa Coberta de Moncorvo" måste produktbeskrivningen åtföljas av texten "Skyddad geografisk beteckning" eller "SGB".

Märkningen måste innehålla uppgifter om vilken variant av "Amêndoa Coberta de Moncorvo" förpackningen innehåller (med undantag för standardvarianten – den vita varianten – där denna märkning är frivillig).

Etiketten ska innehålla symbolen "Amêndoa Coberta de Moncorvo", som återges nedan.



## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för tillverkning/bearbetning av "Amêndoa Coberta de Moncorvo" är begränsat till kommunen Torre de Moncorvo.

## 5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Amêndoa Coberta de Moncorvo" och området grundas på produktens anseende.

Tack vare produktionsprocessen har "Amêndoa Coberta de Moncorvo" ett karakteristiskt utseende som gör produkten lätt att känna igen och skilja från andra kanderade mandlar. Produktionsprocessen har sitt ursprung i Torre de Moncorvo. Den har bevarats här utan avbrott genom århundraden och har en stark koppling till påsken och andra högtider. I publikationen *Ilustração Transmontana* från 1908 dokumenteras det arbete som görs av cobrideiras ("överdragare"), vilket är det namn som har använts för tillverkarna av "Amêndoa Coberta de Moncorvo" sedan dess. I *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* från 1936 konstaterar man också att "de överdragna mandlarna från Moncorvo är berömda i Portugal".

I *Livro do Segundo Congresso Transmontano* från 1942 beskrivs förekomsten av en mindre industri för "mandelöverdragning" i Torre de Moncorvo som är "mycket intressant på grund av sin originalitet" och som har ett "karakteristiskt utseende som är känt av nästan alla". I samma bok ges följande beskrivning av tillverkningsmetoden för "Amêndoa Coberta de Moncorvo": "Mandlarna behandlas så här: efter att de skalats (en procedur där man använder hett vatten för att avlägsna skalet) rostas de lätt. Efter rostningen läggs de på stora kopparfat som hålls på en kontinuerlig låg värme. På faten beströs de med socker och hålls i rörelse av de 'överdragande händerna' (så kallas de kvinnor som utför detta arbete), som tålmodigt upprepar denna rörelse i flera timmar tills mandlarna är helt klara och har det karakteristiska utseende som nästan alla känner igen." Denna tillverkningsmetod liknar i alla avseenden den metod som fortfarande används än i dag.

Boken fortsätter: "De tillverkar olika varianter av mandlar, men jag tycker bäst om dem 'utan överdrag'. Den sorten har mest socker och är dessutom obestriddigen den som smakar bäst." I boken beskrivs den traditionella tillverkningsmetoden av olika mandelvarianter, ett bruk som har fortsatt in i våra dagar. Detta har bekräftats, exempelvis genom en artikel i *Jornal de Notícias* där man konstaterar att "överdragen mandel är en av de välkända lokala delikatesserna, [som förekommer] i tre varianter: vit, mörk och utan överdrag" ("Torre de Moncorvo: o Concelho", 7 februari 2008).

I dokumentären *O Homem e Cidade* om Torre de Moncorvo som visades på Radio Televisão Portuguesa (RTP) 1996, konstaterades att "i brist på stora industriella resurser lever Torre de Moncorvo främst av olika nästan uteslutande traditionella initiativ. Ett exempel på detta är tillverkningen av de överdragna mandlarna, en uppskattad regional konfektyrspecialitet. Den gamla och tålmodskrävande konsten att tillverka dessa traditionella sötsaker är frukten av en månghundraårig kunskap."

Maria de Lurdes Modesto och Afonso Praça nämner i sin bok *Festas e Comeres do Povo Português* från 1999 att det i Portugal finns "handrostade mandlar som förtjänar ett särskilt omnämmande – de 'överdragna mandlarna' från Moncorvo. De är en specialitet i byarna, men alla i regionen känner till dessa mandlar eftersom 'konditorerna i Moncorvo' ställer upp stånd för att marknadsföra dem vid festivaler och på vallfartsorter."

Författarna uppmärksammar också boken *Paisagens do Norte* av Cabral Adão från 1954, som beskriver en "mandelöverdragare" på följande sätt: "Jag minns att jag såg henne sitta med benen utsträckta under en ankellång kjol framför en stor glödpanna med mycket heta brinnande kolstycken. Hon rörde om och flyttade de halvfärdiga mandlarna fram och tillbaka på ett kopparfat och skyddade fingrarna med fingerborgar för att inte bränna fingertopparna på det heta fatet när hon vände de små sockerbollarna med händerna. Ett fruktansvärt, ihållande dåå gjorde att hon fick tala mycket högt när hon förklarade för mig hur delikatessen tillverkades."

I en artikel som publicerades efter workshoppen *Moncorvo. Da tradição à modernidade* (Moncorvo – från tradition till modernitet) som hölls 2007 inkluderade Virgílio Tavares, historiker och forskare vid *Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade – CEPESE* (centrum för befolknings-, ekonomi- och samhällsstudier) tillverkningen av överdragna mandlar från Moncorvo i de typiska hantverk som lockar turister och besökare och är ett etablerat inslag i Moncorvos identitet.

Det finns hänvisningar till "Amêndoa Coberta de Moncorvo" i olika ansedda publikationer om regional och nationell gastronomi, såsom *Cozinha Transmontana* av Alfredo Saramago (som innehåller en fotodokumentation av de tre varianterna av "Amêndoa Coberta de Moncorvo") och *Cozinha Tradicional Portuguesa* av Maria de Lurdes Modesto.

I Torre de Moncorvo har man under senare år anordnat flera utbildningstillfällen för att föra denna sakkunskap vidare till nya "överdragare" och väcka den yngre generationens intresse för en verksamhet som traditionellt har förknippats med äldre personer.

Produktens kvalitet och originalitet och den traditionsenliga konsumtionen har skapat stor berömmelse och högt anseende för "Amêndoa Coberta de Moncorvo", vilket framgår av olika uppgifter i media, där produkten ofta beskrivs som ett av Torre de Moncorvos kännemärken.

Några exempel på de otaliga referenserna i media: "Os segredos de uma cobrideira de amêndoas" (*Jornal do Nordeste*, 27 februari 2007), "Às voltas com a amêndoa" (*Jornal do Nordeste*, 16 oktober 2007), "As amêndoas" (*Público*, 30 mars 2013), "Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana" (SIC, 20 april 2014), "Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga" (RTP, 5 april 2015), "Páscoa para lá do compasso" (*Correio da Manhã*, 28 mars 2016).

### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[http://tradicional.dgadr.pt/images/prod\\_imagens/docs/docs/CE\\_Amendoa\\_Coberta.pdf](http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/docs/docs/CE_Amendoa_Coberta.pdf)

---

**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**

(2017/C 391/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar mot ansökan om ändring 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**

**”PATATA DELL’ALTO VITERBESE”**

**EU-nr: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017**

**SUB ( ) SGB ( X )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr.  
Via Rugarella 8  
01021 Acquapendente (VT)  
ITALIEN

Tfn +39 0763733264  
Fax +39 0763731064  
E-post: info@copavit.it

Kooperativet CO.P.VIT Soc. Coop. Agr. har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i det italienska jordbruks- och skogsbruksministeriets dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

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

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

**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.

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



## 5. Ändring(ar)

### Produktbeskrivning

1. Följande mening i artikel 2 i specifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet

"Beteckningen 'Patata dell'Alto Viterbese' avser rotknölar av arten *Solanum tuberosum*, av sorterna Monalisa, Amber, Agate, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona och Agria, som odlas i det avgränsade område som anges i punkt 3, och som har följande egenskaper vid utsläppandet på marknaden:"

ska ändras på följande sätt:

"Beteckningen 'Patata dell'Alto Viterbese' avser mogna knölar av arten *Solanum tuberosum* i växtfamiljen Solanaceae vilka erhålls genom användning av utsädesknölar av potatissorter som finns förtecknade i den gemensamma sortlistan för arter av lantbruksväxter. De odlas i det avgränsade område som anges i punkt 3 och har följande egenskaper vid utsläppandet på marknaden."

Det är tillåtet att använda andra växtsorter än de som anges i den gemensamma sortlistan för arter av lantbruksväxter. Ändringen innebär att jordbrukare får använda sorter som tas fram varje år genom vetenskaplig forskning, förutsatt att produktens egenskaper som har varit avgörande för dess anseende under årens lopp bevaras.

2. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

"Om hela knölar används får de inte vara större än 55 mm."

ska ändras på följande sätt:

"Om hela knölar används får de inte vara större än 65 mm."

Den högsta tillåtna storleken på utsädesknölar utökas med 10 mm. Ändringen innebär att specifikationen behöver anpassas till de senaste årens utveckling av jordbruksmetoder.

3. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

"Plogning ner till ett djup på minst 30 cm måste ske i september/oktober för att vinterregn, frost och snö ska kunna bryta ner de största jordklumparna till en jordblandning som är mer lämpad för att sätta utsädesknölar."

ska ändras på följande sätt:

"Plogning eller alvplöjning ner till ett djup på minst 30 cm måste ske under perioden september–december året före sådden för att vinterregn, frost och snö ska kunna bryta ner de största jordklumparna till en jordblandning som är mer lämpad för att sätta utsädesknölar."

Bestämmelsen avser alvplöjning, som rekommenderas vid ekologiskt jordbruk och andra miljö- och klimatvänliga jordbruksmetoder, eftersom det gör det lättare att avlägsna plogsulor och undvika en utarmning av markens organiska material.

Den period under vilken jordbearbetning (plogning och alvplöjning) kan ske har förlängts för att tillgodose de jordbearbetningsbehov som uppstått till följd av klimatförändringarna de senaste åren.

4. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

"Den mängd utsäde som ska användas per hektar är 1 000–1 200 kg för delade utsädesknölar och 1 800–3 000 kg för hela utsädesknölar."

ska ändras på följande sätt:

"Den mängd utsäde som ska användas per hektar är 800–1 200 kg för delade utsädesknölar och 1 500–3 000 kg för hela utsädesknölar."

Minimiantalet för såväl delade som hela utsädesknölar har minskats för att jordbrukare som är registrerade i certifieringssystemet för den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" ska kunna tillämpa nya jordbruksmetoder för att minska planteringskostnaderna.

5. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

”Potatisen får odlas på samma skifte ett år efter odling av annan gröda.”

ska ändras på följande sätt:

”Potatisen får odlas på samma skifte ett år efter odling av annan gröda som inte tillhör den botaniska familjen *Solanaceae*.”

Ändringen klargör att växelbruk måste ske med grödor som inte hör till växtfamiljen *Solanaceae*. Syftet med ändringen är att säkerställa en bättre skadedjursbekämpning.

6. Följande mening utgår:

”Lokal sanering är tillåten när sådden sker på hela fältet eller i enskilda fåror.”

Lokal sanering ingår i regionen Lazios integrerade bekämpning av skadedjur och är därför redan obligatorisk för producenter av ”Patata dell’Alto Viterbese” enligt specifikationerna i fråga.

7. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

”En kort tid efter nödsituationen måste fältet hackas upp och därefter täckas med jord.”

ska ändras på följande sätt:

”En kort tid efter nödsituationen måste fältet hackas upp och därefter täckas med jord minst en gång.”

Bestämmelsen innebär att fältet ska täckas med jord minst en gång. Ändringen möjliggör bättre ogräskontroll.

8. Följande mening i artikel 5 i specifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet

”När potatisarna har sorterats en andra gång, antingen för hand eller med särskilda maskiner, läggs de i ozonberikat vatten som saktar ned oxideringsprocessen.”

ska ändras på följande sätt:

”När potatisarna har sorterats en andra gång, antingen för hand eller med särskilda maskiner, läggs de i en speciallösning som saktar ned oxideringsprocessen.”

Med hänsyn till den tekniska utvecklingen innebär ändringen att producenterna kan använda andra alternativ än ozonberikat vatten för att sakta ned potatisens oxideringsprocess.

### Samband

9. Följande mening i artikel 6 i specifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet

”Jorden är sur med ett pH-värde på mellan 5,0 och 6,5, vilket är lämpligt för den surhetståliga potatisen, en hög kaliumhalt (mellan 600 och 1 000 ppm) samt höga spårämnesnivåer.”

ska ändras på följande sätt:

”Jorden är svagt sur till svagt basisk med ett pH-värde på mellan 5,5 och 7,5, vilket är lämpligt för den surhetståliga potatisen, en hög kaliumhalt (mellan 600 och 1 300 ppm) samt höga spårämnesnivåer.”

Beskrivningen av markens kemiska egenskaper har anpassats efter analyser som gjorts på odlingsmark för ”Patata dell’Alto Viterbese”. Ändringen påverkar vare sig produkttegenskaperna, som förblir oförändrade, eller det anseende som kan hänföras till den skyddade geografiska beteckning som utgör det främsta sambandet mellan produkten och det geografiska området.

**Annat****Förpackning**

10. Följande stycken i artikel 8 i specifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet

”Färskpotatis:

— nätpåsar, papperspåsar och lådor på 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg;

— nätpåsar på 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg;

— påsar på 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg;

— kartonglådor på 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;

— trälådor på 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg;

— korgar på 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg.”

”Ätfärdiga potatisar:

— plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär, på 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg och 10 kg;

— transparenta plastpåsar för livsmedel, vakuumsförslutna, på 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg och 10 kg;

— förslutna transparenta plastpåsar för livsmedel med vatten som täcker produkten på 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg och 10 kg i avrunnen vikt.”

ska ersättas med följande:

”Färskpotatis:

— vertbags, girsacs, papperspåsar, papplådor, nätpåsar, påsar, trälådor och korgar på 1–25 kg.”

”Ätfärdiga potatisar:

— transparenta plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär, på 0,5–10 kg;

— transparenta plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär och vakuumsförslutna, på 0,5–10 kg;

— förslutna transparenta plastpåsar för livsmedel med vatten som täcker produkten på 0,5–10 kg i avrunnen vikt.”

Genom ändringen omgrupperas de olika förpackningarna med en tillåten vikt på 1–25 kg för färskpotatis och 0,5–10 kg för ätfärdig potatis, för att marknadsbehoven ska tillgodoses på ett bättre sätt.

11. Följande mening i artikel 8 i specifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet

”Produkten får endast säljas i lösvikt om de enskilda knölarna är märkta enligt bestämmelserna i denna artikel.”

ska ändras på följande sätt:

”Produkten får inte säljas i lösvikt.”

Villkoren för att få sälja produkten i oförpackat tillstånd upphävs eftersom lösviktsförsäljning inte tillämpas i praktiken.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "PATATA DELL'ALTO VITERBESE"

EU-nr: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

SUB ( ) SGB ( X )

1. **Beteckning(ar) [på SUB eller SGB]**

"Patata dell'Alto Viterbese"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

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

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

Beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" avser mogna knölar av arten *Solanum tuberosum* i växtfamiljen *Solanaceae* vilka erhålls genom användning av utsädesknölar av potatissorter som finns förtecknade i den gemensamma sortlistan för arter av lantbruksväxter som odlas i avgränsade området. De har följande egenskaper vid utsläppandet på marknaden:

Fysiska egenskaper:

- Form: regelbundet oval eller långoval.
- Storlek: mellan 40 och 75 mm.
- Skal: gult, slätt.
- Kött: gult.
- Ätbar andel: minst 97 %.

Ätfärdiga potatisar omfattas inte av några begränsningar i fråga om form eller storlek. Dessa potatisar säljs utan skal och i den form som efterfrågas på marknaden.

Kemiska egenskaper (per 100 gram ätbar potatis):

- Fukthalt: mellan 75 och 85 %.
- Stärkelsehalt: minst 10 g.

Kvalitetstoleranser:

Alla skador som är mindre än 3 mm djupa anses vara ytliga och beaktas inte, med undantag för ytskorv på mer än 15 % av knölens yta.

Vidare tillåts följande kvalitetstoleranser för varje förpackning med potatis som släpps ut på marknaden:

- Externa skador:
  - Omogna, ofullständiga, skrumpna och deformerade knölar: 1 viktprocent.
  - Gröna knölar: 3 viktprocent.
  - Knölar med ytskorv: 3 viktprocent.
  - Knölar med mekaniska skador: 3 viktprocent.
  - Knölar med svampsjukdomar: 2 viktprocent.

— Interna skador:

— Knölar med rostfläckar: 3 viktprocent.

— Knölar med fläckar under skalet: 5 viktprocent.

— Knölar som är ihåliga i mitten: 3 viktprocent.

— Bearbetningsskador:

— Jordiga knölar: 1 viktprocent.

— Knölar med lös jord och andra orenheter: 0 viktprocent.

Kvalitetstoleranserna får inte överskrida 10 % av totalvikten. Ingen tolerans tillåts för okänd doft eller smak.

Förpackade ätfärdiga potatisar får inte innehålla mer än 5 viktprocent med potatisar med fläckar.

Storlekstolerans:

Varje förpackning med potatisar avsedda för färskvarumarknaden får innehålla högst 5 % med knölar som är mindre eller större än vad som angivits.

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

—

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

Alla steg i odlingen av "Patata dell'Alto Viterbese" ska äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4.

### 3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc. av den produkt som den registrerade beteckningen avser*

Produkten får släppas ut på marknaden direkt eller lagras i kylkammare i mörker vid en temperatur på mellan 5 och 8 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 88 och 93 %. Knölar får lagras i kylkammare i högst nio månader.

De får även behandlas med groddhämmande medel.

Ätfärdiga potatisar:

För att avlägsna jord och andra orenheter sköljs potatisarna med vatten.

De körs sedan i en mekanisk skalningsmaskin och genomgår en första sortering för att rensa bort knölar som är olämpliga som livsmedel eller andra orenheter (stenar, olika växtmaterial etc.).

Potatisarna delas sedan eller bearbetas hela.

När potatisarna har sorterats en andra gång, antingen för hand eller med särskilda maskiner, läggs de i en speciallösning som saktar ned oxideringsprocessen.

Potatisen vägs sedan och förpackas i lämpliga livsmedelsbehållare.

"Patata dell'Alto Viterbese" ska förpackas i en av följande förpackningar:

Färskpotatis:

— vertbags, girsacs, papperspåsar och papplådor, nätpåsar, påsar, trälådor och korgar på 1–25 kg.

Ätfärdiga potatisar:

- transparenta plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär, på 0,5–10 kg; transparenta plastpåsar för livsmedel, vakuumförslutna, på 0,5–10 kg; förslutna transparenta plastpåsar för livsmedel, med vatten som täcker produkten på 0,5 kg–10 kg i avrunnen vikt. förslutna transparenta plasthinkar med vatten som täcker produkten på 5 kg och 10 kg.

Produkten får inte säljas i lösvikt.

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

Utöver EU-symbolen, relevanta hänvisningar och lagstadgad information, ska etiketten på förpackningen innehålla följande information: "Patata dell'Alto Viterbese" följt av "IGP" eller "Indicazione geografica protetta" (skyddad geografisk beteckning). Inga uppgifter som inte är uttryckligen tillåtna får läggas till.

### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området för den skyddade geografiska beteckningen omfattar följande kommuner i provinsen Viterbo: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano och Proceno.

### 5. Samband med det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" ligger norr om Lazio, i provinsen Viterbo, mellan Bolsenasjön, Umbrien och Toscana. Det ligger i vulkanområdet Vulcini och utmärks av en kaliumrik vulkanisk jord och ett mikroklimat som påverkas av närheten till Bolsenasjön. Den lokala jordens egenskaper, exempelvis förekomsten av pyroklastiskt material och lava samt den luftiga och sandiga konsistensen med hög genomtränglighet och låg mätbar densitet, beror i hög grad på dess vulkaniska ursprung. Jorden är svagt sur till svagt basisk med ett pH-värde på mellan 5,5 och 7,5, vilket är lämpligt för den surhetstålga potatisen, en hög kaliumhalt (mellan 600 och 1 300 ppm) samt höga spårämnesnivåer.

Klimatförhållandena påverkas av närheten till Bolsenasjön, som är en stor sjöbassäng vars mildrande effekt ger ett mikroklimat som är särskilt lämpligt för odling av "Patata dell'Alto Viterbese". Årsmedelnederbörden i området varierar mellan 850 och 1 200 mm och nederbörden faller främst under hösten och våren, medan somrarna är torra. Årsmedeltemperaturen varierar mellan 13,5 °C och 15,5 °C. Områdets homogena klimat- och jordförhållanden bekräftas av den fytoklimatiska kartan över Lazio, av vilken det framgår att den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" odlas i ett enda produktionsområde som utgörs av en semiarid region med subalpint temperaturklimat och med mycket hög årsmedelnederbörd.

"Patata dell'Alto Viterbese" har följande egenskaper:

- Köttet är helt igenom intensivt gulffärgat.
- Skalet har en enhetlig och jämn färg.
- Smaken är kraftig och behaglig.
- Produkten har ett mycket stort användningsområde inom matlagning.

Egenskaperna för produkten med den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" är ett resultat av den miljö där potatisen odlas (jordmån, klimat, odlingsmetoder, lagringstyp), vilket tydligt visar på sambandet mellan "Patata dell'Alto Viterbese" och produktionsområdet. Produktens framgångar beror på jordens kemiska sammansättning, pH-värde, spårämnen och mineraler, och närheten till Bolsenasjön. Under våren (april/maj), då potatisplantorna börjar gro och växa, ligger temperaturen i det skyddade geografiska området på mellan 12 och 14,5 °C, vilket är idealiskt för plantornas första fysiologiska stadier. På sommaren stiger vanligtvis temperaturen i området gradvis från 17 till omkring 24 °C i juli, tack vare närheten till Bolsenasjön. Under denna tid fullbordas potatisplantans biologiska cykel och mognadsstadiet nås. Områdets optimala klimatförhållanden (temperaturer under 24 °C) underlättar överföringen av kolhydrater och mineralämnen till plantans knölar. Årsmedelnederbörden är på mellan 800 och 1 200 mm. Det regnar dock inte i augusti, vilket i kombination med höga temperaturer på upp till 30 °C, gynnar potatisens mognad och åldrande. De torra förhållandena under skörden av "Patata dell'Alto Viterbese" bidrar också till potatisens karakteristiska egenskaper, exempelvis skalets enhetliga färg och knölarnas allmänna utseende (regn ger mörka fläckar på skalet).

Produktens egenskaper, som är ett resultat av dess samspel med miljön, har gett den ett renommé som styrks genom en rad handlingar (försäljningsnotor, fakturor etc.), vilket vittnar om produktens långvariga historiska, kulturella och sociala samband med territoriet. Av branschjournaler, fotografier, berättelser av lokala författare och audiovisuella vittnesmål framgår att "Patata dell'Alto Viterbese" har odlats sedan början av 1900-talet. Produktens nuvarande renommé stöds genom många publikationer, artiklar och recept. Bland de viktigaste är två publikationer från Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, med titlarna "L'alta Tuscia nel Piatto – Guida ai Sapori e ai Saperi dell'Alta Tuscia" (2008) (Alta Tuscia på tallriken – Guide till Alta Tuscia – kulinariska fröjder och matlagningstekniker) och "I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia" (2001) (Typiska jordbruksprodukter från Alta Tuscia), där "Patata dell'Alto Viterbese" omnämns som en typisk produkt från området och där ett särskilt avsnitt ägnas åt produktens smakegenskaper, användningsområden och lokala recept. "Patata dell'Alto Viterbese" omnämndes också vid mat- och vinmässan Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale (gastronomiska mässan i Comunità Montana Alta Tuscia Laziale), som ägde rum i Orvieto den 9 oktober 2004. I guiden "Tuscia a tavola – ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo" (Tuscias kök – recept, kuriositeter, gastronomiska traditioner och produkter från provinsen Viterbo) av Italo Arieti (sjätte utgåvan, Primaprint editori, Viterbo, 2005) ägnas ett avsnitt åt "Patata dell'Alto Viterbese". "Patata dell'Alto Viterbese" omnämns också som en specialitet från Lazio i en artikel i tidskriften *Informatore Agrario* (Jordbruksnytt), med titeln "Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione" (Vackra potatisar i mängd ... upptäck Italiens traditionella potatissorter) (november–december 2008, s. 22–27). Nämnas kan också hänvisningarna till "Patata dell'Alto Viterbese" på internet om potatisens degiga konsistens, som gör den idealisk för tillagning av gnocchi. Vid traditionella festivaler betonas produktens betydelse för lokala seder: såväl Gnocchifestivalen, som startade i S. Lorenzo Nuovo 1977, som Potatifestivalen, som har hållits i Grotte di Castro sedan 1985, har anordnats med aktivt deltagande av lokalbefolkningen. Ett annat viktigt initiativ är marknadsföringen av "Patata dell'Alto Viterbese" vid trädgårdsmässor för etablerade och nya potatissorter som anordnats av lokala jordbrukskooperativ sedan 2001, och nu är inne på sin femte upplaga. Det kulturella sambandet framgår också tydligt genom den utbredda användningen av potatisen i många andra typiska recept i den lokala gastronomiska traditionen, som *Minestra con l'orloge* (soppa med "klockor"), som fått sitt namn av de skurna potatisbitarnas form, *Pasta e patate* (pasta och potatis), som är en enkel rätt från landsbygden i Alto Viterbese-området, och *Frittata di patate* (potatisomelett), som tillreds utan de traditionella äggen.

#### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget om ändring av den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" i Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 66 av den 20 mars 2017.

Den konsoliderade texten av produktspecifikationen finns på följande webbadress:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

på jordbruksministeriets webbplats ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), där man klickar på "Prodotti DOP e IGP" (i övre högra hörnet på skärmen), sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och till sist på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".











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



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**