



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextioförsta årgången

1 juni 2018

### Innehållsförteckning

#### II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2018/C 187/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8833 – Alps/Alpine) <sup>(1)</sup>	1
2018/C 187/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2018/C 187/03	Eurons växelkurs .....	2
---------------	------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2018/C 187/04	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 <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

# SV

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

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2018/C 187/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8901 – HSBC/Global Payments) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8889 – Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2018/C 187/07	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	7
2018/C 187/08	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 .....	13
2018/C 187/09	Informationsmeddelande – Offentligt samråd – Geografiska beteckningar från Colombia som ska skyddas som geografiska beteckningar i Europeiska unionen .....	18

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

## II

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

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8833 – Alps/Alpine)****(Text av betydelse för EES)**

(2018/C 187/01)

Kommissionen beslutade den 24 maj 2018 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, 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 32018M8833. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

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

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Text av betydelse för EES)**

(2018/C 187/02)

Kommissionen beslutade den 25 maj 2018 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, 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 32018M8895. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

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

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

31 maj 2018

(2018/C 187/03)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1699	CAD	kanadensisk dollar	1,5038
JPY	japansk yen	127,33	HKD	Hongkongdollar	9,1818
DKK	dansk krona	7,4436	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6681
GBP	pund sterling	0,87680	SGD	singaporiensk dollar	1,5656
SEK	svensk krona	10,2683	KRW	sydkoreansk won	1 261,25
CHF	schweizisk franc	1,1526	ZAR	sydafrikansk rand	14,7031
ISK	isländsk krona	122,90	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,4951
NOK	norsk krona	9,5375	HRK	kroatisk kuna	7,3870
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 269,80
CZK	tjeckisk koruna	25,797	MYR	malaysisk ringgit	4,6562
HUF	ungersk forint	318,89	PHP	filippinsk peso	61,507
PLN	polsk zloty	4,3058	RUB	rysk rubel	72,5759
RON	rumänsk leu	4,6508	THB	thailändsk baht	37,472
TRY	turkisk lira	5,2628	BRL	brasiliansk real	4,3626
AUD	australisk dollar	1,5414	MXN	mexikansk peso	23,2461
			INR	indisk rupie	78,8020

<sup>(1)</sup> 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**

**Anbudsfordarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt**

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 187/04)

Medlemsstat	Sverige
Berörda flyglinjer	Arvidsjaur – Arlanda (Stockholm) Gällivare – Arlanda (Stockholm)
Kontraktets löptid	september 2018 – oktober 2019
Tidsfrist för inlämnande av anbud	Två månader från dagen för offentliggörandet av denna inbjudan att lämna anbud
Adress till den plats där texten med erbjudandet att delta i anbudsfordarandet, och all annan relevant information och/eller dokumentation om anbudsfordarandet och den allmänna trafikplikten kan erhållas	För mer information kontakta: Trafikverket 781 87 Borlänge SVERIGE <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> RFT-referens: CTM: 184689 Tel +46 771921921  Kontaktpersoner: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8901 – HSBC/Global Payments)

## Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 187/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 28 maj 2018 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- HSBC Holdings plc. (HSBC, Förenade kungariket).
- Global Payments Inc. (GP, Förenta staterna).
- Joint Venture (JV, Mexiko).

HSBC och GP förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över hela JV.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- HSBC: Tjänster inom affärsområdena hushållsbank, storkundsbank, försäkring, kapitalförvaltning och global likviditet samt produkter på området likviditetsförvaltning.
- GP: Tjänster för hantering av kortbetalningar.
- JV: Tjänster för butiksinlösen i Mexiko.

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.8901 – HSBC/Global Payments

<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

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.8889 – Teva/PGT OTC Assets)**  
**(Text av betydelse för EES)**  
(2018/C 187/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 25 maj 2018 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd (*Teva*, Israel)
- Del av verksamheten med receptfria läkemedel (*OTC*) som Teva tidigare överförde till ett gemensamt företag som kontrolleras av Procter & Gamble Company (*P&G*, Förenta staterna) (*målföretaget*).

Teva förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över hela målföretaget.

Koncentrationen genomförs genom avtal eller på annat sätt.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Teva: globalt läkemedelsföretag verksamt inom utveckling, framställning, marknadsföring, saluföring och distribution av generiska och egna läkemedel, biofarmaceutiska läkemedel och aktiva farmaceutiska substanser.
- Målföretaget: ett antal receptfria läkemedel som tidigare överförts av Teva till PGT, inklusive marginell försäljning av kosmetika, medicinteknisk produkter, kosttillskott och allmänna produkter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.8889 – Teva/PGT OTC Assets

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

E-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

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



## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2018/C 187/07)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

"COMTÉ"

EU-nr: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

SUB ( X ) SGB ( ) GTS ( )

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Namn: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adress: Avenue de la résistance

BP 20026

39801 Poligny Cedex

FRANCE

Tfn +33 384372351

E-post: cigc@comte.com

CIGC består av mjölkproducenter, förädlingsföretag och mognadslagringsföretag i produktionskedjan för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" och är därigenom berättigad att ansöka om ändringar.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**—  Produktbeskrivning—  Bevis på ursprung—  Produktionsmetod—  Samband—  Märkning—  Annat: [Omformuleringar: Geografiskt område, hänvisningar till kontrollorgan]**4. Typ av ändring(ar)**

—  Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och inte kräver någon ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som 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 GTS som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

## 5. Ändring(ar)

*Kapitel 5. "Beskrivning av framställningsmetoden"*

*Underavsnitt 5.1.18 "Mjölkning"*

Följande bestämmelse i den gällande produktspecifikationen: "Mjölkning ska ske två gånger om dagen, morgon och kväll, vid regelbundna tidpunkter, och självmjölkning är därför inte möjligt." ersätts med följande: "Mjölkning ska ske två gånger om dagen, morgon och kväll, vid regelbundna tidpunkter, och självmjölkning är därför inte möjlig. Det är inte tillåtet att använda mjölkningsrobot."

Bestämmelsen i den gällande produktspecifikationen om att självmjölkning inte är möjlig syftar till att bevara det yrkeskunnande och det anseende som kännetecknar den skyddade ursprungsbetegningen "Comté". Den gällande produktspecifikationen skrevs när de första prototyperna av mjölkningsrobotar kom, och det gick inte att närmare precisera bestämmelsen just då. I dag är ett uttryckligt förbud mot mjölkningsrobotar att föredra.

Yrkeskunnandet visar sig i det handlag som krävs i varje steg i framställningen av "Comté", nämligen

- mjölkningen hos mjölkbonden,
- brytningen av ostmassan hos ostmakaren,
- sorteringen av ostarna hos mogningsmästaren.

Mjölkning för tillverkning av ost baserad på obehandlad mjölk kräver ett specifikt kunnande hos mjölkbonden. Mjölknningen är nämligen ett kritiskt skede i tillverkningsprocessen, där det gäller att bevara den obehandlade mjölkens naturliga flora. Det är bara mjölkbonden som från fall till fall kan avgöra hur spenarna ska rengöras för att man ska kunna garantera att mjölkens hela potential ska komma till sin rätt, eftersom den ligger till grund för ostens egenart. Mjölknningen är dessutom ett lämpligt tillfälle för bonden att kontrollera besättningens hälsotillstånd, upptäcka små signaler i djurens beteende och därmed kunna vidta åtgärder innan problem uppstår.

Användandet av mjölkningsrobotar skulle därmed äventyra principen om att produktionen av "Comté" grundas på traditionellt yrkeskunnande som garanterar egenarten hos denna ost.

Den föreslagna skrivningen medger också en bättre förståelse hos producenterna för produktionsvillkoren och underlättar kontrollen.

Annat: Uppdateringar

Under rubriken "Avgränsning av det geografiska området" uppdateras förteckningen över de kommuner som utgör det geografiska området till följd av sammanslagningen av flera kommuner. Området har dock samma utbredning som tidigare.

Avsnittet "Hänvisningar till kontrollorgan" uppdateras:

- En uppdatering görs av namn och kontaktuppgifter till medlemsstatens behöriga myndighet.
- Namn och kontaktuppgifter till certifieringsorganet ersätts med följande: "I enlighet med artikel 37 i förordning (EU) nr 1151/2012 ska kontrollen av att produkten överensstämmer med produktspecifikationen innan utsläppandet på marknaden genomförs av ett produktcertifieringsorgan vars namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas."

Sammanfattande dokument:

Beskrivningen av det geografiska området i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet uppdateras eftersom vissa kantoners gränser har ändrats. Det medför ingen ändring av det geografiska områdets gräns.

## 6. Uppdaterad produktspecifikation (endast för SUB och SGB)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "COMTÉ"

EU-nr: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

SUB ( X ) SGB ( )

1. **Namn**

"Comté"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

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

Klass 1.3 Ost

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

"Comté" är en ost som framställs av obehandlad komjolk. Osten framställs genom värmning av ostmassan, pressning och torrsaltning eller lakesaltning. När den släpps ut på marknaden, efter en mogning på minst 120 dagar, är den en elfenbensvit till gul ost, vars pipor vanligen kan få samma storlek som ett litet körsbär.

Fetthalten hos "Comté" är minst 45 g och högst 54 g per 100 g ost efter fullständig torkning. Torrsubstanshalten får inte vara lägre än 62 g per 100 g ost. Salthalten ska vara minst 0,6 g natriumklorid per 100 g ost. Vattenhalten i den fettfria ostsubstansen ska vara högst 54 %.

"Comté" presenteras för konsumenten i form av en stor rund ost, med en vikt på 32–45 kg, en diameter på 55–75 cm, en rak eller lätt konvex kant med en höjd på 8–13 cm, samt en skrubbad, fast och kornig skorpa som är guldgul till brun. Tjockleken i mitten av osten får inte vara högre än ostens kant multiplicerad med koefficienten 1,4.

"Comté" får även presenteras för konsumenten i form av färdigförpackade portionsbitar eller förpackad som riven.

"Comté" har en komplex smak. Det allmänna sensoriska spannet är detsamma för alla ostar med beteckningen "Comté", men det kan fastslås att det inte finns två enskilda ostar som är helt identiska. Sex stora kategorier av arom har identifierats i "Comté" (fruktig, mjölkig, rostad, vegetabilisk, animalisk, kryddig) och dessa aromer inbegriper mer än 90 nyanser.

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

Mjölken kommer från en mjölkbesättning bestående av kor av typen montbéliarde (rastyp 46), fransk simmental (rastyp 35) eller korsningar av dessa två raser med certifierad härkomst.

Mjölken ska samlas in inom ett område med en diameter på högst 25 km. Denna bestämmelse begränsar transporttiderna och skyddar därigenom mjölken från strukturell försämring. Den innebär dessutom att mjölken kan bearbetas under de förhållanden som föreskrivs i produktspecifikationen (obehandlad mjölk), vilka syftar till att främja utvecklingen av den endogena mjölksyrabakteriefloran.

För att upprätthålla produktens kvalitet och särskilda egenskaper har ett övre tak fastställts för mjölkproduktiviteten per hektar potentiell foderareal.

För att garantera produktkvaliteten begränsas ystningskarens kapacitet till avrinning av högst 12 ostar per kar. Högst tre tillverkningsomgångar får genomföras i ett och samma kar under en period på 24 timmar.

För att garantera ett nära samband mellan trakten och produkten genom ett foder som är specifikt för det geografiska området, begränsas tillskottsfodret till 1 800 kg per mjölkko och år. På gården ska den betesareal som faktiskt utnyttjas vara minst 1 hektar per mjölkko. Betet är obligatoriskt så länge som klimatförhållandena, jordmånens bärighet och gräsförekomsten medger det. Dessa bestämmelser innebär sammantaget att minst 70 % av besättningens foder kommer från det geografiska området. Mjölkkornas basfoder kommer helt och hållet från det geografiska området.

För att bevara det traditionella betesbruket är gårdssystem där allt foder ges i tråg under växtperioden förbjudna och betet måste vara den huvudsakliga utfodringen.

Det är förbjudet under hela året att utfodra mjölkbesättningen med jäst foder, i form av ensilage eller annat, på grund av de tekniska risker detta skulle innebära under framställningen och lagringen av ostarna.

För att bevara fodrets traditionella karaktär är endast råvaror och fodertillskott från produkter som inte är genetiskt modifierade tillåtna i mjölkbesättningens foder.

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

Mjölproduktion, framställning och mognadslagring av ostarna ska ske i det geografiska området.

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

Uppskärning och portionsförpackning av "Comté" ska ske i anslutning till mognadslagringen. Detta kräver ett särskilt kunnande och har en direkt och klar inverkan på produktkvaliteten, eftersom det är nödvändigt att sortera bort de ostar som inte lämpar sig för färdigförpackning i bitar. Det innebär också att man i möjligaste mån upprätthåller de optimala förhållandena för ostens bevarande, även när den inte presenteras i form av hela ostar, och det garanterar att "Comté" når konsumenten med alla fysiska och organoleptiska egenskaper intakta.

Dessa skäl motiverar, vid färdigförpackning, att uppskärningen och/eller rivningen ska ske i det geografiska området.

Vid färdigförpackning gäller följande:

- Ostarna får skäras upp inom högst femton dagar efter det att de lämnar mogningskällaren. Under denna tid måste de förvaras i en temperatur på mellan 4 °C och 8 °C samt en fuktighet på minst 85 %.
- Skorpan får avlägsnas på portionsbitar som väger under 40 g och från bitar som är avsedda för rivning. Om skorpan är för fuktig eller skadad ska den avlägsnas omedelbart efter uppskärningen. Om skorpan är hel ska den avlägsnas inom 8 timmar efter den första uppskärningen. De bitar där skorpan avlägsnats får inte lagras oskyddade i luften längre än 72 timmar. Därefter måste de vakuumförpackas. Tiden i vakuumförpackning får inte överstiga 15 dagar.
- Ingen annan samtidig åtgärd avseende en annan produkt än produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" får sammanfalla med åtgärderna för uppskärning och förpackning.

Platsen för uppskärningen och rivningen får äga rum utanför det geografiska området om det sker inför konsumenten.

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

Märkningen av varje ost som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" ska bära beteckningens namn skrivet med bokstäver vars storlek motsvarar minst två tredjedelar av de största tecknen som förekommer på märkningen.

Märkningen ska innehålla Europeiska unionens symbol för "SUB". Den kan även innehålla uppgiften "skyddad ursprungsbeteckning".

Tillverkaren, mogningsmästaren eller den aktör som färdigförpackar osten är skyldiga att tydligt ange sitt namn och sin adress, som måste ligga i det geografiska området.

Varje annan bestämning eller uppgift utöver ovannämnda beteckning är förbjuden på märkningen, i reklamen, i fakturor eller handelsdokument, med undantag för särskilda varumärken.

De ostar som säljs under den skyddade ursprungsbeteckningen "Comté" måste bära föreskriven identifieringsmärkning. På kanten av varje ost ska, innan osten lämnar mogningskällaren, ett grönt eller tegelbrunt märkband anbringas. Varje förpackad portion ska vara märkt med logotypen "Comté clochettes vertes". Konsumentportionerna måste, på baksidan, vara försedda med logotypen "Comté clochette verte" och beteckningen "Comté" med tecken i en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av de största tecknen, i den gröna ton som har färgkoden Pantone 349C.

När osten säljs hel ska dess kant, under märkbandet, bära en ellipsformad, grönfärgad kaseinplatta och följande inskrift i svart: Frankrike, "Comté", tillverkningsanläggningens nummer och tillverkningsmånad. Tillverkningsdagen ska anges genom en kaseinplatta placerad nära den gröna kaseinplattan.

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

*Departementet Ain:*

Kantonerna Bellegarde-Sur-Valsérine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Kantonen Ambérieu-En-Bugey utom kommunerna Château-Gaillard och Saint-Maurice de Remens. Kantonen Gex utom kommunerna Sauvigny och Versonnex. Kantonen Hauteville-Lompnes utom kommunen Armix. Kantonen Saint-Etienne-Du-Bois utom kommunerna Marboz, Cormoz och Beaupont.

Kommunerna Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (endast Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saulz-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

*Departementet Doubs:*

Kantonerna Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon.

Kantonen Baume-Les-Dames utom kommunerna Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey. Kantonen Maîche utom Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers. Kantonen Valentigney utom kommunerna Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Kommunerna Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Verneis-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

*Departementet Jura:*

Alla kommuner utom Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

*Departementet Saône-et-Loire:*

Kommunerna Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

*Departementet Haute-Savoie:*

Kommunen Challonges, endast två fastigheter.

#### 5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området är Jurabergen, hela kalkplatån och dess förlängning i en liten del av den angränsande slätten.

De berörda jordbruksregionerna kännetecknas av näringsfattiga jordar och en mycket kuperad terräng, samt av ett geologiskt underskikt som består av kalk och molass.

Hela området kännetecknas av ett klimat som är både kontinentalt och nordligt, med stora temperaturskillnader mellan årstiderna, en nederbörd som visserligen är väl spridd över hela året, men särskilt riklig på sommaren, en låg årsmedeltemperatur och ett stort antal frostdagar.

Det är bergstrakter eller bergsnära trakter som är mycket regnrika med en årlig nederbörd som alltid överstiger 900 mm och i allmänhet även 1 000 mm. Nederbörden är hög redan på låg höjd och ökar i de inre delarna av bergsmassivet. Nederbörden är utspridd över alla årstiderna, så det finns ingen torrperiod.

Området är uppdelat mellan skogsmark och betesmark. De speciella geologiska och klimatmässiga förhållandena i detta område (hög nederbörd och avsaknad av sommartorka) är särskilt gynnsamma för produktionen av grönsaker av hög kvalitet. Detta gör att det utvecklas naturliga betesmarker med en mycket rik flora (särskilt tvåhjärtbladiga växter) och en specifik flora som huvudsakligen består av kalkväxter.

I detta område som är så gynnsamt för betesmarker har detta sätt att föda upp mjölkkor varit det dominerande så länge som klimatförhållandena, jordmånens bärighet och förekomsten av bete har medgett det. Uppfödarna har valt rasen montbéliarde, som är väl lämpad för denna miljö och utgör nästan alla besättningar av mjölkkor i det geografiska området. Det utbredda utnyttjandet av betesmarkerna upprätthålls (med begränsning av belastning, kvävehalt, koncentrat osv.). Det geografiska området har dessutom en särskild "ostkultur". Denna kultur bygger på gemenskapen kring den mjölk som används för att göra en typ av ost som är mycket stor och har skapat en stark solidaritet och gemensamma levnadsregler.

Faktum är att odlarna i detta område alltsedan 1000-talet har slutit sig samman för att dagligen samla den mjölk som producerats av deras respektive besättningar och tillverka en ost i mycket stort format. Mjölkproducenterna är än i dag för det mesta organiserade i kooperativ och de samlar sin mjölk i en bearbetningsanläggning som kallas "fruitière" (kooperativ ostfabrik).

De traditionella metoder som tillämpas vid tillverkningen av denna ost lever kvar än i våra dagar. Detta inbegriper såväl djuruppfödningen, med utfodring genom bete och torkning av slättergrödor, som ostmästarnas arbete i de olika tillverkningsfaserna: brytning, omrörning och uppvärmning av ostmassan, samt avrinning, pressning, saltning, förmogning och mognadslagring.

"Comté" är en ost baserad på obehandlad komjölk, framställd genom värmning och pressning av ostmassan, som säljs som en stor rund ost med en diameter på 55–75 cm och har en lång mogningstid som gör den till en hållbar ost.

"Comté" har en begränsad fetthalt som skiljer sig från andra ostar framställda genom värmning och pressning av ostmassan.

"Comté" har en komplex smak. Det allmänna sensoriska spannet är detsamma för alla ostar med beteckningen "Comté", men det kan fastslås att det inte finns två enskilda ostar som är helt identiska. Sex stora kategorier av arom har identifierats (fruktig, mjölkig, rostad, vegetabilisk, animalisk, kryddig) och dessa aromer inbegriper mer än 90 nyanser.

Det är i ett område med oländig terräng och blandad skogs- och betesmark, där det varit omöjligt att utveckla andra resurser, som de stora ostarerna med hård ostmassa har gjort sig gällande. För människorna i detta område har produktionen av en hållbar ost varit det enda sättet att konservera den mjölk som fanns i riklig tillgång om somrarna, för att kunna utnyttja den som livsmedel genom de långa vintrarna. Regionens uppfödare har följaktligen valt en koras som är särskilt lämpad för den speciella miljön och för framställningen av en ost med alldeles särskilda egenskaper. Mjölken har ställts till gemensamt förfogande i kooperativa ostfabriker i syfte att tillverka en stor ost med lång hållbarhet, varigenom man kunnat dra nytta av områdets miljörikedom för tillverkning av en produkt som fått spridning även utanför området. Valet av en tillverkningsmetod med värmning av ostmassan har gynnats av den rikliga tillgången på eldningsved i närområdet.

Ostarnas smak präglas av betesmarkernas egenskaper och gynnas av det specifika kunnande som tillämpas i alla steg i produktionsprocessen.

Först och främst finns en rik flora i det geografiska områdets naturmiljö som är mycket gynnsam för utvecklingen av de aromatiska föreningarna i ostarna. Denna mångfald har bevarats tack vare uppfödarnas extensiva utnyttjande av betesmarkerna. Den nära relationen mellan den diversifierade floran och den aromatiska rikedom hos osten "Comté" har också bevisats genom två vetenskapliga studier från 1994. Begränsningen av fetthalten i tillverkningen gör att man kan undvika de smaker som uppstår vid lipolys samtidigt som ostens specifika aromer förstärks. Torrsubstanshalten som inte får understigas och den högsta tillåtna vattenhalten i den fettfria ostsubstansen gör det möjligt att undvika en alltför hög vattenhalt i osten och se till att aromerna kommer till sitt fulla uttryck. Den undre gränsen för salthalten bidrar även den till att aromerna kan komma fram ordentligt. Den obligatoriska användningen av öppna kar ställer krav på upprätthållandet av ostmakarnas specifika kunskaper, vilka kommer till uttryck i moment som brytningen av ostmassan eller avrinningen. Slutligen använder mogningsmästaren sitt kunnande genom att med finesse anpassa mogningsförhållandena för varje parti. Ostens aromatiska uttryck, som bär prägel av naturliga faktorer genom grödan och det mikrobiologiska ekosystemet, är inte fullständigt förrän efter en lång mognadslagring, under vilken ostarna placeras på brädor av granvirke som på ett särskilt sätt gynnar mogningsprocessen. Produktionen av "Comté" gör det möjligt att upprätthålla traditionella jordbruksverksamheter och bidrar i hög grad till en balanserad lokal ekonomi.

### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

**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**

(2018/C 187/08)

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

ANSÖKAN OM 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**

**”MAHÓN-MENORCA”**

**EU-nr: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017**

**SUB ( X ) SGB ( )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

*Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida ”Mahón-Menorca”* (kontrollorganet för den skyddade ursprungs-beteckningen ”Mahón-Menorca”)

Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balearerna  
SPANIEN

Tfn +34 971362295  
E-post: quesomahon@infotelecom.es

Organet företräder tillverkare och bearbetningsföretag och har som uppgift att värna, garantera och främja den skyddade ursprungs-beteckningen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

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

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

**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)

### 5.1 Ändring

Punkt "B. Produktbeskrivning" i produktspecifikationen ändras enligt följande:

— Ändring av viktgränserna från "mellan 1 och 4 kg" till "mellan 0,6 och 4 kg".

Vikten för de ursprungsskyddade ostarna ändras. Maxvikten på 4 kg behålls men minimivikten sänks från 1 kg till 0,6 kg.

Tidigare text: "Vikt: mellan 1 och 4 kg".

Ny text: "Vikt: mellan 0,6 och 4 kg".

#### Motivering:

Produktens vikt ändras eftersom man under de senaste åren har kunnat konstatera en tydlig ökning av efterfrågan på mindre ostar på marknaden.

Ostarna som väger mellan 0,6 och 1 kg ska i alla andra avseenden svara mot de egenskaper som anges i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Mahón-Menorca".

För att kontrollera att de organoleptiska egenskaperna (arom, konsistens och smak) är oförändrade har en studie gjorts vid Departamento de Química de la Universitat de les Illes Balears (kemiska sektionen vid Balearernas universitet). I studien granskades prover från ostar som väger över 0,6 kg men under 1 kg. Ostarna kom från registrerade tillverkare av "Mahón-Menorca" som framställer osten i enlighet med kraven i produktspecifikationen på råvaror, framställning och lagringstid.

Studien hade två syften. För det första att kontrollera om de ostar under 1 kg, som framställts av registrerade tillverkare av "Mahón-Menorca", visade upp andra organoleptiska egenskaper än ostarna över 1 kg. För det andra att analysera mognadsgraden i ostarna, baserat på genomsnittlig vattenhalt, vattenfördelning (vattenprofil) och konsistens. En utvärdering gjordes även för att se vilken lagringstid som behövdes för att nå samma mognadsgrad i ostarna under 1 kg som i ostar som redan hade den skyddade ursprungsbeteckningen "Mahón-Menorca".

Studien visade att de organoleptiska egenskaperna hos ostar på mellan 0,6 och 1 kg inte skiljde sig från egenskaperna hos ostar som redan bar ursprungsbeteckningen och att den genomsnittliga vattenhalten var densamma. Mognadsgraden i ostar på mellan 0,6 och 1 kg motsvarade den i ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Mahón-Menorca".

Det är därmed bevisat att en sänkning av minimivikten till 0,6 kg för osten inte har någon som helst påverkan på de egenskaper som angetts i produktspecifikationen.

### 5.2 Ändring

Punkt "H. Märkning" i produktspecifikationen ändras enligt följande:

— Ändring av logotyp och etikett för SUB "Mahón-Menorca"

Tidigare text: Ost för konsumtion ska ha en numrerad baksidesetikett som tillhandahålls av kontrollorganet. Två olika typer av baksidesetiketter har tagits fram för ostarna "Mahón" och "Mahón Artesano".

Ny text: Ost för konsumtion ska märkas med logotypen för ursprungsbeteckningen och ett kontrollnummer:





**Motivering:**

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen uppdateras med tydligare grafik för att göra det enklare för konsumenten att se och känna igen produkten.

Kravet att ha logotypen på en baksidesetikett som tillhandahålls av kontrollorganet ersätts av möjligheten att trycka logotypen direkt på produktens egen etikett.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**"MAHÓN-MENORCA"**

Nº UE PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

SUB ( X ) SGB ( )

**1. Namn**

"MAHÓN-MENORCA"

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

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

Klass 1.3 Ost

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

Pressad ost framställd av helmjolk från kor av rasen *Frisona*, *Mahonesa* eller *Menorquina* och/eller *Pardo Alpina*. Får-mjolk från *Menorquina*-får kan eventuellt tillsättas i proportioner på högst 5 per 100.

Två ostsorter skyddas: "Mahón-Menorca Artesano" som tillverkas av obehandlad mjölk i ysterier enligt hantverksmässiga metoder och "Mahón-Menorca" som tillverkas industriellt av mjölk som har genomgått någon form av konserveringsprocess.

För båda sorterna har följande benämningar fastställts: "Halvlagrad" för ost som lagrats kortare tid än 150 dagar och "lagrad" för ost som lagrats längre. För osten "Mahón-Menorca Artesano" gäller dessutom att lagringstiden aldrig får underskrida 60 dagar.

Standardegenskaperna för ost efter lagring är följande:

Form: en rätblocksförmad kvadrat med rundade kanter och hörn.

Höjd: mellan 5 och 9 cm.

Vikt: mellan 0,6 och 4 kg.

Ostskorpan är kompakt och fyllig med gul till gulbrun färg. De hantverksmässigt tillverkade ostarna har märken från tygveck (*fogasser*) på ovansidan av ostskorpan.

Osten har en fast konsistens och håller ihop väl när den skärs upp. Innamätet är elfenbensgult.

Smaken är lätt syrlig, med mjölkig arom och en stark smak som är mycket framträdande hos de lagrade ostarna. Smaken blir starkare ju längre osten lagras. Ett fåtal mer eller mindre runda hål är oregelbundet fördelade över osten. De varierar i storlek men är aldrig större än en ärtä.

Fetthalten i torrs substansen är minst 38 %. Den totala torrs substansen är minst 50 %.

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

Boskopen utfodras i enlighet med traditionell praxis och får gå på bete på de bästa betesmarkerna i området.

De naturliga betesmarkerna ligger ofta på mark som tidigare användes som åkrar och där djurhållning har ersatt annat jordbruk. Det naturligt växande, höga och kraftiga gräset på betesmarkerna består framför allt av gräsarter och baljväxter med högt betesvärde.

De foderväxter som odlas är i huvudsak rosenväppling, korn, havre, majs, klöver och engelskt rajgräs.

Djuren går i allmänhet på bete från november till maj. Överskottet av foder tas om hand på våren (april–maj) och blir till hö eller ensilage som används till utfodring av boskapen under de månader då det är dåligt med bete. Hö och ensilage kompletteras med olika koncentrat och biprodukter.

Mängden och framför allt fördelningen av nederbörd varierar under året. Detta i kombination med den starka, nordliga s.k. tramontanavinden gör det svårt att garantera att allt djurfoder kommer att kunna produceras lokalt på ön under varje odlingsäsong. Minst 70 % av det foder som används till boskapen odlas dock på ön Menorca.

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

Mjölproduktionen, liksom framställning och lagring av ostarna, måste ske i det geografiska området som motsvaras av hela ön Menorca.

#### 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

Texten "Queso 'Mahón-Menorca'" måste finnas på etiketten.

Ost för konsumtion ska märkas med logotypen för ursprungsbeteckningen och ett kontrollnummer:



## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området där mjölken produceras och osten framställs och lagras motsvaras av ön Menorca. Ön ligger 18 nautiska mil från Mallorca och 130 nautiska mil från Barcelona och har följande gränskoordinater: latitud mellan 39° 48' och 40° 05'N och longitud mellan 3° 47' och 4° 20'O.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Boskapsuppfödning har alltid utgjort den största delen av jordbruksnäringen på Menorca, vilket har att göra med rådande mark- och klimatförhållanden, särskilt vindpåverkan.

Ön Menorca har en yta på omkring 689 kvadratkilometer och kan delas upp i två olika områden: Den nordliga delen, "Tramontana", som är mer brant och den södra, "Migjorn", med ett mjukare, mer homogent landskap, även om det finns en del djupa raviner i området. Öns högsta punkt är Monte Toro, som är 358 meter högt.

Klimatet är mildt med temperaturer på, som högst, 34 °C på sommaren och, som lägst, 5 °C på vintern. Medeltemperaturen ligger på 23 °C på sommaren och 10 °C på vintern.

Den årliga nederbörden ligger strax över 600 mm. Närheten till havet ger dessutom en hög, relativ luftfuktighet och rikligt med dagg, som gör det möjligt att få tillräckligt med bete för öns nära 20 000 nötkreatur, varav omkring 15 000 är mjölkkor.

Djuren går på bete från november till maj. Överskottet av foder tas om hand på våren (april–maj) och blir till hö eller ensilage som används till utfodring av boskapen under de månader då det är dåligt med bete.

Floran består i huvudsak av rosenväppling, rajgräs, kvickrot, korn, havre, klöver och engelskt rajgräs.

Jordbruksegendomarna är indelade i *llocs*, i huvudsak familjedrivna jordbruk där familjen även bor på egendomen. Odling och boskapsuppfödning bedrivs enligt traditionella metoder.

Menorca kan visa upp ett grönskande landskap under en stor del av året, där nyanserna av grönt varierar mellan åkrar, öppna betesfält och skogsbeklädda partier. Genom landskapet löper många, tätt liggande, stenvägar. Stenvägar är ett resultat av den omfattande boskapsdriften på ön, den grunda jorden och den rika förekomsten av berg i dagen. Enligt uppskattningar som gjorts finns det över 15 000 kilometer stenväg på ön, som fungerar som inhägnader eller *tanques*. Det gör det enklare att få till ett rationellt bete, och man behöver dessutom färre personer för att vakta boskapen.

#### 5.2 *Produktens särskilda egenskaper*

Osten "Mahón-Menorca" har formen av en rätblockformad kvadrat med rundade kanter och hörn. Ostskorpan varierar i färg från gul till gulbrun. Smaken är lätt syrlig, med mjölkig arom och en stark smak som är mycket framträdande hos de lagrade ostarna. Smaken blir starkare ju längre osten lagras.

#### 5.3 *Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB-produkter)*

Den fysiska omgivningen präglas framför allt av medelhavsklimatet. Den årliga nederbörden ligger strax över 600 mm. Närheten till havet ger dessutom en hög, relativ luftfuktighet och rikligt med dagg, som gör det möjligt att producera foder av hög kvalitet. Mjölken och osten, som kommer från djur som i huvudsak utfodras med det lokalt producerade fodret, får därmed de tydliga fysikaliska/kemiska och organoleptiska egenskaper som utmärker ostsorten.

Ostens karaktäristiska form erhålls genom traditionell pressning av ostmassan. Massan läggs i en fyrkantig bit av bomullstygg, kallad *fogasser*, som sedan hängs upp i de fyra hörnflikarna.

En annat särdrag i framställningen av osten "Mahón-Menorca Artesano" är behandlingen av ostskorpans yta under lagringstiden. Ytan smörjs in med fett från nötkött, olivolja eller en blandning av olivolja och paprika. Behandlingen, som upprepas flera gånger under lagringstiden, hindrar ostskorpan från att torka för snabbt och ger den dessutom dess typiska färg och utseende.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**INFORMATIONSMEDDELANDE – OFFENTLIGT SAMRÅD****Geografiska beteckningar från Colombia som ska skyddas som geografiska beteckningar i Europeiska unionen**

(2018/C 187/09)

Inom ramen för det handelsavtal som Europeiska unionen och dess medlemsstater slutit med Colombia, Peru <sup>(1)</sup> och Ecuador <sup>(2)</sup> har colombianska myndigheter lagt fram de bifogade förteckningarna över geografiska beteckningar som skyddas som geografiska beteckningar i Colombia, vilka ska skyddas enligt avtalet. Europeiska kommissionen överväger för närvarande huruvida dessa geografiska beteckningar ska skyddas även inom EU.

Kommissionen uppmanar varje medlemsstat eller tredjeland eller varje fysisk eller juridisk person som har ett legitimt intresse och som är bosatt eller etablerad i en medlemsstat eller i ett tredjeland att framföra invändningar mot ett sådant skydd genom att inge en vederbörligen motiverad förklaring.

Invändningar måste komma in till kommissionen inom två månader räknat från dagen för offentliggörandet av detta meddelande. Invändningarna ska sändas till följande e-postadress: AGRI-A3@ec.europa.eu

Invändningarna kommer endast att tas upp till prövning om de tas emot inom den utsatta tidsfristen och

- a) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet skulle innebära en konflikt med namnet på en växtsort eller en djurras och därmed riskera att vilseleda konsumenten om produktens verkliga ursprung,
- b) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet helt eller delvis skulle vara homonymt med ett namn som redan skyddas i unionen enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(3)</sup>, eller ingår i de avtal som unionen har slutit med
  - de avtalsslutande SADC-staterna (Botswana, Lesotho, Moçambique, Namibia, Swaziland och Sydafrika) <sup>(4)</sup>,
  - Schweiz <sup>(5)</sup>,
  - Republiken Korea <sup>(6)</sup>,
  - Centralamerika <sup>(7)</sup>,
  - Colombia, Peru och Ecuador <sup>(8)</sup>,

<sup>(1)</sup> EUT L 354, 21.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 356, 24.12.2016, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(4)</sup> Rådets beslut (EU) 2016/1623 av den 1 juni 2016 om undertecknande, på Europeiska unionens vägnar, och om provisorisk tillämpning av det ekonomiska partnerskapsavtalet mellan Europeiska unionen och dess medlemsstater, å ena sidan, och de avtalsslutande SADC-staterna, å andra sidan (EUT L 250, 16.9.2016, s. 1).

<sup>(5)</sup> Rådets och, i fråga om avtalet om vetenskapligt och tekniskt samarbete, kommissionens beslut 2002/309/EG av den 4 april 2002 om ingående av sju avtal med Schweiziska edsförbundet (EGT L 114, 30.4.2002, s. 1), särskilt avtalet mellan Europeiska gemenskapen och Schweiziska edsförbundet om handel med jordbruksprodukter – Bilaga 7.

<sup>(6)</sup> Rådets beslut 2011/265/EU av den 16 september 2010 om undertecknande, på Europeiska unionens vägnar, och om provisorisk tillämpning av frihandelsavtalet mellan Europeiska unionen och dess medlemsstater, å ena sidan, och Republiken Korea, å andra sidan (EUT L 127, 14.5.2011, s. 1).

<sup>(7)</sup> Rådets beslut 2012/734/EU av den 25 juni 2012 om undertecknande på Europeiska unionens vägnar av avtalet om upprättande av en associering mellan Europeiska unionen och dess medlemsstater, å ena sidan, och Centralamerika, å andra sidan, och om provisorisk tillämpning av del IV i avtalet som rör handelsfrågor (EUT L 346, 15.12.2012, s. 1).

<sup>(8)</sup> Rådets beslut 2012/735/EU av den 31 maj 2012 om undertecknande på Europeiska unionens vägnar och om provisorisk tillämpning av handelsavtalet mellan Europeiska unionen och dess medlemsstater, å ena sidan, och Colombia och Peru, å andra sidan (EUT L 354, 21.12.2012, s. 1) och rådets beslut (EU) 2016/2369 av den 11 november 2016 om undertecknande, på unionens vägnar, och provisorisk tillämpning av anslutningsprotokollet till handelsavtalet mellan Europeiska unionen och dess medlemsstater, å ena sidan, och Colombia och Peru, å andra sidan, med anledning av Ecuadors anslutning till avtalet (EUT L 356, 24.12.2016, s. 3).

- Kanada <sup>(1)</sup>,
  - Georgien <sup>(2)</sup>,
- c) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet skulle vilseleda konsumenten om produktens rätta identitet, med hänsyn till ett varumärkes anseende och goda rykte och den tid som det har använts,
- d) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet skulle äventyra överlevnaden för ett identiskt eller delvis identiskt namn eller varumärke eller produkter som lagligen har marknadsförts under minst fem år före offentliggörandet av detta meddelande, eller
- e) om invändningarna kan leda till slutsatsen att det namn som ansökan om registrering avser är generiskt.

Ovannämnda kriterier ska bedömas med avseende på unionens territorium, vilket när det gäller immateriella rättigheter endast avser det eller de territorier där nämnda rättigheter är skyddade. Ett eventuellt skydd av dessa namn i Europeiska unionen är beroende av slutförandet av detta förfarande och den påföljande rättsakten varigenom dessa ovannämnda namn läggs till avtalet.

**Förteckning över geografiska beteckningar från Colombia som ska skyddas som geografiska beteckningar i Europeiska unionen för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(3)</sup>**

Namn	Kort beskrivning
"CAFÉ DE SANTANDER"	Kaffe
"ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ"	Ris

<sup>(1)</sup> Rådets beslut (EU) 2017/37 av den 28 oktober 2016 om undertecknande på Europeiska unionens vägnar av det övergripande avtalet om ekonomi och handel (Ceta) mellan Kanada, å ena sidan, och Europeiska unionen och dess medlemsstater, å andra sidan (EUT L 11, 14.1.2017, s. 1).

<sup>(2)</sup> Rådets beslut 2014/494/EU av den 16 juni 2014 om undertecknande, på Europeiska unionens vägnar, och om provisorisk tillämpning av associeringsavtalet mellan Europeiska unionen och Europeiska atomenergigemenskapen och deras medlemsstater, å ena sidan, och Georgien, å andra sidan (EUT L 261, 30.8.2014, s. 1).

<sup>(3)</sup> Förteckning som har lämnats av de colombianska myndigheterna.





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



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**