

Europeiska unionens officiella tidning

C 36



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

Sextioandra årgången

29 januari 2019

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 36/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9127 – Carlyle/Sedgwick) ⁽¹⁾	1
2019/C 36/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9208 – WorleyParsons/Jacobs ECR) ⁽¹⁾	1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

2019/C 36/03	Meddelande till personer som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/72/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/135, och i rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/132, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien	2
2019/C 36/04	Meddelande till registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/72/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/135, och i rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/132, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien	3

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

Europeiska kommissionen

2019/C 36/05	Eurons växelkurs	4
2019/C 36/06	Kommissionens genomförandebeslut av den 21 januari 2019 om offentliggörande i <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> av en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av en produktspecifikation enligt artikel 53 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 avseende namnet "Pruneaux d'Agen"/"Pruneaux d'Agen mi-cuits" (SGB)	5
2019/C 36/07	Kommissionens genomförandebeslut av den 23 januari 2019 om offentliggörande i <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> av ansökan om registrering av ett namn enligt artikel 49 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 – "Jambon du Kintoa" (SUB)	19
2019/C 36/08	Kommissionens genomförandebeslut av den 24 januari 2019 om offentliggörande i <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> av en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av en produktspecifikation enligt artikel 53 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 avseende namnet "Antequera" (SUB)	24
2019/C 36/09	Administrativa kommissionen för samordning av de sociala trygghetssystemen – Genomsnittliga kostnader för vårdförmåner	29

Europeiska systemrisknämnden

2019/C 36/10	Europeiska systemrisknämndens beslut av den 14 november 2018 om en samordningsram för samrådet mellan en tillsynsmyndighet och Europeiska systemrisknämnden om att förlänga perioden enligt artikel 138.4 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG (Solvens II) (ESRB/2018/7)	31
--------------	---	----

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2019/C 36/11	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9243 – KKR/China Resources/Genesis Care) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	37
2019/C 36/12	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9266 – IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	39

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9127 – Carlyle/Sedgwick)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 36/01)

Kommissionen beslutade den 20 december 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⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32018M9127. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9208 – WorleyParsons/Jacobs ECR)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 36/02)

Kommissionen beslutade den 21 november 2019 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32019M9208. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

RÅDET

Meddelande till personer som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/72/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/135, och i rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/132, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien

(2019/C 36/03)

Följande information lämnas för kännedom till de personer som anges i bilagan till rådets beslut 2011/72/Gusp ⁽¹⁾, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/135 ⁽²⁾, och i bilaga I till rådets förordning (EU) nr 101/2011 ⁽³⁾, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/132 ⁽⁴⁾.

Europeiska unionens råd har efter att ha sett över förteckningen över personer beslutat att de personer som anges i ovannämnda bilagor bör stå kvar på förteckningen över personer och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder enligt beslut 2011/72/Gusp och förordning (EU) nr 101/2011.

De berörda personerna uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheterna i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga i enlighet med vad som anges på webbplatserna i bilaga II till förordning (EU) nr 101/2011 med en ansökan om tillstånd att få använda frysta tillgångar för grundläggande behov eller särskilda betalningar (se artikel 4 i förordningen).

De berörda personerna kan före den 30 september 2019 inkomma med en begäran till rådet, åtföljd av styrkande handlingar, om omprövning av beslutet att föra upp dem på ovannämnda förteckning. Begäran ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Alla synpunkter som mottas kommer att beaktas vid rådets nästa översyn av förteckningen över personer i enlighet med artikel 5 i beslut 2011/72/Gusp och artikel 12.4 i förordning (EU) nr 101/2011.

⁽¹⁾ EUT L 28, 2.2.2011, s. 62

⁽²⁾ EUT L 25, 29.1.2019, s. 32.

⁽³⁾ EUT L 31, 5.2.2011, s. 1.

⁽⁴⁾ EUT L 25, 29.1.2019, s. 12.

Meddelande till registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/72/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/135, och i rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/132, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien

(2019/C 36/04)

De registrerade ombeds uppmärksamma följande information i enlighet med artikel 16 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾:

Den rättsliga grunden för denna behandling är rådets beslut 2011/72/Gusp ⁽²⁾, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/135 ⁽³⁾, och rådets förordning (EU) nr 101/2011 ⁽⁴⁾, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/132 ⁽⁵⁾.

Personuppgiftsansvarig för denna behandling är Europeiska unionens råd företrätt av generaldirektören för RELEX (utrikes frågor, utvidgning, civilskydd) vid rådets generalsekretariat och den avdelning som anförtrotts behandlingen är enhet RELEX.1.C som kan kontaktas på följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Syftet med behandlingen är att upprätta och uppdatera en förteckning över personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt beslut 2011/72/Gusp, ändrad genom beslut (Gusp) 2019/135 och förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom genomförandeförordning (EU) 2019/132.

De registrerade är de fysiska personer som uppfyller kriterierna för uppförande på förteckningen enligt beslut 2011/72/Gusp och förordning (EU) nr 101/2011.

De personuppgifter som samlats in omfattar uppgifter som är nödvändiga för en korrekt identifiering av den berörda personen, redogörelsen för skälen och andra uppgifter i samband med detta.

De personuppgifter som samlats in får om så krävs lämnas ut till Europeiska utrikestjänsten och kommissionen.

Utan att det påverkar de begränsningar som föreskrivs i artikel 25 i förordning (EU) 2018/1725 kommer utövandet av sådana av de registrerades rättigheter såsom åtkomsträtt samt rätt till rättelse eller att göra invändningar att besvaras i enlighet med förordning (EU) 2018/1725.

Personuppgifterna kommer att bevaras i fem år från och med den dag då den registrerade har avförts från förteckningen över personer som är föremål för restriktiva åtgärder eller åtgärdens giltighetstid har löpt ut, eller under den tid då domstolsförfarande pågår i den händelse ett sådant har inletts.

Utan att det påverkar något rättsmedel, administrativt prövningsförfarande eller prövningsförfarande utanför domstol får registrerade lämna in ett klagomål till Europeiska datatillsynsmannen i enlighet med förordning (EU) 2018/1725.

⁽¹⁾ EUT L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ EUT L 28, 2.2.2011, s. 62.

⁽³⁾ EUT L 25, 29.1.2019, s. 32.

⁽⁴⁾ EUT L 31, 5.2.2011, s. 1.

⁽⁵⁾ EUT L 25, 29.1.2019, s. 12.

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

28 januari 2019

(2019/C 36/05)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	US-dollar	1,1418	CAD	kanadensisk dollar	1,5115
JPY	japansk yen	124,94	HKD	Hongkongdollar	8,9586
DKK	dansk krona	7,4652	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6687
GBP	pund sterling	0,86888	SGD	singaporiensk dollar	1,5455
SEK	svensk krona	10,3503	KRW	sydkoreansk won	1 277,22
CHF	schweizisk franc	1,1331	ZAR	sydafrikansk rand	15,5862
ISK	isländsk krona	136,40	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6997
NOK	norsk krona	9,7320	HRK	kroatisk kuna	7,4273
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 056,62
CZK	tjeckisk koruna	25,726	MYR	malaysisk ringgit	4,6938
HUF	ungersk forint	317,53	PHP	filippinsk peso	59,956
PLN	polsk zloty	4,2861	RUB	rysk rubel	75,3804
RON	rumänsk leu	4,7646	THB	thailändsk baht	36,024
TRY	turkisk lira	6,0534	BRL	brasiliansk real	4,2872
AUD	australisk dollar	1,5913	MXN	mexikansk peso	21,7271
			INR	indisk rupie	81,2320

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 21 januari 2019**

om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av en produktspecifikation enligt artikel 53 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 avseende namnet "Pruneaux d'Agen"/"Pruneaux d'Agen mi-cuits" (SGB)

(2019/C 36/06)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 50.2 a jämförd med artikel 53.2, och

av följande skäl:

- (1) Frankrike har lämnat in en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av produktspecifikationen för "Pruneaux d'Agen"/"Pruneaux d'Agen mi-cuits" (SGB) i enlighet med artikel 49.4 i förordning (EU) nr 1151/2012. Ändringarna omfattar en ändring av namnet från "Pruneaux d'Agen"/"Pruneaux d'Agen mi-cuits" till "Pruneaux d'Agen".
- (2) Kommissionen har i enlighet med artikel 50 i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat ansökan och har konstaterat att den uppfyller villkoren i den förordningen.
- (3) För att göra det möjligt att lämna in meddelanden om invändning i enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 bör en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av produktspecifikationen enligt artikel 10.1 första stycket i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ⁽²⁾, inbegripet det ändrade sammanfattande dokumentet och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för det registrerade namnet "Pruneaux d'Agen"/"Pruneaux d'Agen mi-cuits" (SGB), offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av produktspecifikationen enligt artikel 10.1 första stycket i genomförandeförordning (EU) nr 668/2014, inbegripet det ändrade sammanfattande dokumentet och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för det registrerade namnet "Pruneaux d'Agen"/"Pruneaux d'Agen mi-cuits" (SGB), återfinns i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot den ändring som avses i första stycket inom tre månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 21 januari 2019.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

BILAGA

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**

"PRUNEAUX D'AGEN"/"PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS"

EU-nr: PGI-FR-0149-AM01 – 18.5.2017

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
2 rue des Magnolias – BP 130
47303 Villeneuve-sur-Lot

Tfn +33 553415555

Fax +33 553402936

E-post: contact@pruneau.fr

Sammansättning och legitimt intresse: I gruppen ingår plommonproducenter och torkningsföretag i föregående marknadsled och berednings- eller bearbetningsföretag i efterföljande marknadsled. Det är på denna grundval berättigat för gruppen att ansöka om ändring av produktspecifikationen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

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

- ☒ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☒ Bevis på ursprung
- ☒ Produktionsmetod
- ☐ Samband
- ☒ Märkning
- ☒ Annat: Uppdatering av kontaktuppgifter, produkttyp, geografiskt område, redaktionella ändringar av samband med det geografiska området, kontrollorgan, nationella krav.

4. Typ av ändring(ar)

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

5. Ändring(ar)

5.1 Rubriken "Produktens namn"

Namnet "Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits" ersätts med "Pruneaux d'Agen" eftersom frasen "mi-cuits" (delvis torkade) motsvarar "Pruneaux d'Agen" som enbart utmärker sig på grund av de har en högre vattenhalt. De behöver inte rehydreras. Uppgiften "mi-cuit" ska i stället anges på etiketten.

5.2 Rubriken "Produktbeskrivning"

- En uppgift läggs till om att de plommon av sorten ente som används för framställningen av "Pruneaux d'Agen" ska "sköras när de har uppnått optimal mognadsgrad". Detta förtydligande finns redan i den del av produktspecifikation som rör framställningsmetoden.
- En uppgift läggs till om att "Pruneaux d'Agen" framställs "utan tillsats av sötningsmedel", eftersom detta villkor endast är underförstått i produktspecifikationen. Tillägget påverkar inte produkten, eftersom framställningsmetoden inte ändras.
- För "Pruneaux d'Agen" som säljs med beteckningen "mi-cuits" läggs en uppgift till om att de framställs "utan efterföljande rehydrering". Denna ändring kodifierar producenternas praxis, även om detta inte angavs i den registrerade produktspecifikationen. Det är inte nödvändigt att rehydrera dessa katrinplommon eftersom de inte är fullständigt torkade.
- En åtskillnad införs mellan "ätfärdiga" "Pruneaux d'Agen" och "Pruneaux d'Agen" som är "avsedda för vidare livsmedelsbearbetning". Syftet är att förtydliga de båda kategorierna av katrinplommon, dvs. sådana som är avsedda för direkt försäljning till konsumenter och sådana som är avsedda för bearbetning.

För ätfärdiga katrinplommon avsedda för försäljning till konsumenter anges en uppgift om "storlek på högst 66 frukter per 500 g med en vattenhalt på 35 %". Denna storleksangivelse ska ersätta den storlek på högst 77 frukter som anges i den del i produktspecifikationen som rör framställningsmetoden. Den minsta tillåtna storleken för ätfärdiga "Pruneaux d'Agen", dvs. avsedda för konsumenter, ändras från 77 frukter till 66 frukter per 500 g, dvs. en minskning av antalet frukter per 500 g och därmed en ökning av frukternas storlek.

För urkärnade katrinplommon fastställs denna storlek innan kärnan avlägsnas. Dessutom läggs en uppgift till om att katrinplommonen får säljas "hela eller urkärnade". Syftet med dessa ändringar är dels att tillåta försäljning av större katrinplommon, dels ta hänsyn till försäljningen av urkärnade katrinplommon. Detta påverkar inte produktens särskilda egenskaper och inte heller dess samband med det geografiska området.

"Pruneaux d'Agen" avsedda för bearbetning beskrivs tydligt i följande stycke:

"'Pruneaux d'Agen' som är avsedda för senare livsmedelsbearbetning ska ha en storlek på högst 98 frukter per 500 g i orehydrerat tillstånd och en vattenhalt på 21 %.

De får inte ha några mycket allvarliga defekter och ska vara åtminstone delvis intakta. De ska sönderdelas innan de skickas till ett annat livsmedelsberedningsföretag. Dessa katrinplommon är inte avsedda för försäljning till slutkonsument."

Detta tillägg fyller två behov: att beskriva de katrinplommon som har de särskilda egenskaperna hos "Pruneaux d'Agen", men som separeras från försäljningen av ätfärdiga katrinplommon och är avsedda för livsmedelsbearbetning, samt att undvika att dessa katrinplommon återinförs i försäljningskedjan av ätfärdiga katrinplommon. Storleken på dessa katrinplommon fastställs till högst 98 frukter per 500 g i orehydrerat tillstånd och en vattenhalt på 21 %. Denna orehydrerade storlek motsvarar en rehydrerad storlek med en vattenhalt på 35 % och högst 77 frukter per 500 g med en vattenhalt på 35 %, vilket krävs för ätfärdiga katrinplommon i den registrerade produktspecifikationen.

Dessutom ska "Pruneaux d'Agen" som är avsedda för livsmedelsberedning sönderdelas om de inte ska bearbetas vid företaget som producerar katrinplommonen. På så sätt bevaras de särskilda egenskaperna hos "Pruneaux d'Agen".

Fraser som "soltorkning används inte i Frankrike", "i våra dagar är det sällsynt att 'Pruneaux d'Agen' säljs obearbetade till konsumenten", "utbudet av slutprodukter som baseras på 'Pruneaux d'Agen' är stort och utvecklas ständigt", "pH-värdet för 'Pruneaux d'Agen' ska ligga kring 4" och "de medelvärden som anges nedan är vägledande" stryks eftersom de inte utgör bindande föreskrifter.

Den del som rör produktens presentation stryks, eftersom detta styrs av det allmänna regelverket.

5.3 Rubriken "Bevis på ursprung"

Skyldigheter i fråga om deklarationer och registerföring samlas i ett stycke och det läggs till ett krav på att varje aktör som deltar i produktion, torkning, bearbetning, urkärning och förpackning av "Pruneaux d'Agen" ska identifieras. På så sätt blir det möjligt att identifiera aktörerna vid kontroller.

I samband med beskrivningen av framställningsmetoden ska det göras ett tillägg i odlingsregistret, där antalet skördeomgångar ska registreras, så att det går att kontrollera att skörden verkligen utförs i flera omgångar.

Definitionen av partier ska kompletteras, så att varje steg i bearbetningen definieras. Följande förtydliganden läggs till:

"Med *parti* avses

- fram till storlekssorteringen, en mängd katrinplommon från samma skördeår som har levererats av samma producent till samma bearbetningsföretag, utan att delas in i flera undergrupper enligt kriterier såsom kvalitet eller sort, eller blandas ned i en större massa,
- från och med storlekssorteringen och fram till bearbetningssteget, en mängd katrinplommon med gemensamma egenskaper som bearbetningsföretaget har definierat; under processens gång kan ett parti delas upp i flera nya partier,
- från och med att beredningssteget har inletts och fram till och med förpackning, en enhetlig mängd frukter som behandlas samtidigt enligt samma process för att sedan förpackas i identiska förpackningar med samma partinummer."

I fråga om spårbarhet införs följande förtydliganden:

- Skördeåret ska anges på följesedeln till bearbetningsföretaget av det enskilda torkningsföretag som enbart torkar egen produktion.
- En uppgift om att den skyddade geografiska beteckningen får användas ska anges på förvaringslärar vid lagring av storlekssorterad råvara.
- Vikten ska anges på innehållsförteckningen när urkärning utförs utanför bearbetningsföretaget.

Syftet med dessa ändringar är att förstärka spårningen av produkten.

Sammanfattningen av tillverkning, sändningar och lager av färdiga produkter krävs fortsättningsvis endast en gång per år, den 31 augusti, i stället för fyra gånger per år (den 31 mars, 30 juni, 31 augusti och 31 december). Syftet är att minska frekvensen, som har varit alltför begränsande och onödig. Datumet den 31 augusti bibehålls, eftersom det motsvarar slutet av det föregående skördeåret. Detta räcker för att garantera spårbarhet hos bearbetningsföretagen.

5.4 Rubriken "Produktionsmetod"

Ett schema över produktframställningen läggs till, för att förtydliga varje steg i framställningsmetoden, beroende på om "Pruneaux d'Agen" är ätfärdiga, oavsett om de är av kvaliteten "mi-cuits" (delvis torkade) eller ej, eller om de är avsedda att användas vid livsmedelsframställning.

- Krav på fruktodlingen

Sort

Texten "Den enda sort som är tillåten för produktion av 'Pruneaux d'Agen' är plommon av sorten ente, inklusive klonen spurdente ferco, men exklusive sorterna primacotes, tardicotes och lorida. Sorterna stanley, impériale épineuse och övriga sviskonsorter omfattas inte av den skyddade geografiska beteckningen."

ersätts med följande:

"Endast plommon av sortgruppen 'ente' i strikt bemärkelse får användas för framställning av 'Pruneaux d'Agen', vilket utesluter hybrider med varje annan sort."

Syftet med ändringen är att förenkla texten. Den påverkar inte principen om att produktionen enbart ska baseras på plommon av sorten ente och certifierat växtmaterial.

Fruktens mognadsgrad vid skörd

Uppgiften om att frukten skördas vid optimal mognadsgrad, att mogningen sker under en längre tid och även varierar från träd till träd samt att skörden därför sker i flera omgångar med uppsamlare eller med maskiner, kompletteras med följande bestämmelser:

"Producenterna kontrollerar regelbundet brixvärdet hos ett urval plommon med hjälp av en refraktometer för att kunna följa utvecklingen i mognadsgrad, fruktträdgård för fruktträdgård, och inleda skörden vid rätt tidpunkt.

Den grupp eller organisation som har utsetts för ändamålet bestämmer varje år startdatum för skörden av de vanligaste sortgrupperna och om det behövs för stora geografiska områden. Den grupp eller organisation som har utsetts för ändamålet sprider informationen till alla producenter.

En eventuell tidigareläggning av dessa datum måste motiveras, bl.a. med stöd av refraktometriska mätningar som har utförts. Mätningarna måste i sådant fall registreras varje dag i odlingsregistret."

Syftet med detta tillägg är att exakt fastställa den dag då skörden ska inledas, dvs. så nära optimal mognadsgrad hos frukten som möjligt, med hänsyn till de olika förhållandena hos aktörerna. Datum för när skörden inleds bestäms utifrån den empiriska slutsatsen att det finns en fast tidsperiod på 145 dagar mellan full blom och skördens inledande.

Men även om detta täcker in de flesta situationer kan den faktiska mognaden variera något p.g.a. av delsort, fruktträdgårdens exponering, markens beskaffenhet, skötseln av träden och, även om det är ovanligt, förhållandena under året.

Om en producent därför beslutar sig för att inleda skörden tidigare än den dag som gruppen har offentliggjort måste den producenten spara bevisning från de refraktometermätningar som har gjorts dagligen och som beslutet grundar sig på.

— Krav under torkningen

Bestämmelserna om respekt för allmänna hygienregler stryks, eftersom de omfattas av föreskrifterna i konsumentlagen ("Code de la Consommation") och alltså omfattas av det allmänna regelverket.

Formuleringen av lagringstidens längd för plommonen efter skörden ändras: tidsperioden på "72 timmar under ett normalt år" ersätts med en tidsperiod på "högst två dygn efter skörden (D+2)". Lagring i kyl är fortfarande ett alternativ som gör det möjligt att göra undantag från denna regel.

Syftet med ändringen är att underlätta kontroller: den undanröjer tolkningsutrymmet i fråga om ett "normalt år" och det anges en mer exakt lagringsperiod än tidsfristen på 72 timmar, där starttidpunkten är oklar.

När det gäller torkning ersätts formuleringen i produktspecifikationen om en "återstående vattenhalt på högst 23 %" ersätts med "en vattenhalt på högst 35 % som tillåter långvarig lagring, beroende på vilken konserveringsmetod som används." Meningen "Produkten 'Pruneau d'Agen mi-cuit' framställs emellertid genom enkel torkning till en återstående vattenhalt på mellan 30 och 35 %" stryks.

Syftet med ändringen är att fastställa en enda högsta gräns för vattenhalten, oberoende av vilken kategori katrinplommon det gäller. Den vattenhalt på 23 % som fastställs i den registrerade produktspecifikationen definierades i själva verket för att göra det möjligt att förvara katrinplommonen i rumstemperatur. Förhållandena under förvaring i minusgrader innebär dock att vattenhalten kan begränsas till 35 %.

— Krav på bearbetningen

Den registrerade produktspecifikationen är begränsad till de delar som avser produktbeskrivningen (högst 77 frukter per 500 g och högsta vattenhalt på 35 %) och hänvisningar till det allmänna regelverket (interministeriellt beslut av den 28 augusti 1972, Uneces standard DF-07, livsmedelslagstiftning).

Denna del ska därför ersättas i sin helhet med ändringar som syftar till att ge en mer exakt beskrivning av kraven i bearbetningssteget. Dessa ändringar kodifierar aktörernas praxis och kunnande.

När det gäller storlekssorteringen förtydligas därför att den ska äga rum efter torkningen. De minsta katrinplommonen omfattas inte av den skyddade geografiska beteckningen. Övriga katrinplommon betraktas som ätfärdiga eller avsedda för livsmedelsberedning, beroende på storlek. Texten ändras på följande sätt:

— Storlekssortering

Efter torkningen ska partierna storlekssorteras. Vid storleksordningen delas lårarna in i kategorier genom stickprov och beräkning av det genomsnittliga antalet frukter per 500 g, uttryckt parvis (t.ex. 40, 42, 44).

För 'Pruneaux d'Agen' avsedda för livsmedelsbearbetning ligger den tillåtna storleksgränsen på högst 98 frukter per 500 g med en vattenhalt på 21 % efter mätningen parvis. De minsta katrinplommonen omfattas inte av den skyddade geografiska beteckningen."

Ett stycke läggs också till om blandning av storlekar, vilket är ett av de mest tekniska inslagen i bearbetningsprocessen för "Pruneaux d'Agen". Syftet med detta steg är att ta hänsyn till rehydreringens effekter på katrinplommonens storlek och följa regeln om enhetliga storlekar vid förpackningen. Texten lyder som följer:

"För ätfärdiga 'Pruneaux d'Agen' tas en blandning av olika storlekar från lagret av råvara innan rehydrering. Syftet är att förebygga effekterna på katrinplommonens storlek vid rehydrering till en vattenhalt på 35 % och följa regeln om enhetliga storlekar vid förpackningen. Den storlek som eftersträvas är den kommersiella storleken, baserat på ett stickprov om fem frukter i taget per 500 g frukter med en vattenhalt på 35 % upp till en storlek på 33 (de största), därefter elva frukter i taget upp till en storlek på 66 (de minsta som får omfattas av den skyddade geografiska beteckningen)."

När det gäller sorteringen av katrinplommonen samlas de delar som rör defekter i detta stycke och det görs åtskillnad beroende på defekternas egenskaper: mycket allvarliga defekter, allvarliga defekter, utseendedefekter. Bestämmelsen lyder som följer i produktspecifikationen:

— Sortering:

Katrinplommon med mycket allvarliga defekter ska uteslutas från den skyddade geografiska beteckningen. Följande defekter anses vara mycket allvarliga:

- Förekomst av mögel, röta, levande eller döda insekter, levande kvalster, främmande ämnen.
- Frukt med bristande mognadsgrad eller näringsgrad (s.k. omogna frukter) frukt som är nedsmutsad, fullständigt krossad, med sockerkristaller, angripen av monilia.

Hela eller urkärnade ätfärdiga 'Pruneaux d'Agen' får uppvisa högst 5 % allvarliga defekter.

Som allvarliga defekter betraktas framför allt förändringar i fruktköttet orsakade av parasiter eller fermentering eller större förändringar i skalet (oavsett om de påverkar fruktköttet) som omfattar mer än en sextondel av katrinplommonets synliga yta.

'Pruneaux d'Agen' avsedda för livsmedelsberedning får ha vissa utseendedefekter som inte påverkar fruktköttets kvalitet. De ska vara åtminstone delvis intakta."

När det gäller rehydrering införs ett stycke för detta nödvändiga steg i framställningen av katrinplommon där det fastställs ett gränsvärde för rehydreringen av katrinplommonen som inte får överskridas, för att den skyddade geografiska beteckningen fortfarande ska gälla. Bestämmelsen lyder på följande sätt:

— Rehydrering

Med undantag av katrinplommon med beteckningen 'mi-cuits' och i förekommande fall sönderdelade katrinplommon, ska 'Pruneaux d'Agen' rehydreras med vatten eller vattenånga.

Efter rehydrering ska storleksgränsen för partier av hela eller urkärnade "Pruneaux d'Agen" vara högst 66 frukter per 500 g, med en vattenhalt på 35 %. Vattenhalten får inte överskrida 35 %."

De bestämmelser om urkärning, tolerans för kärnor eller bitar av kärnor som anges i Uneces standard och som produktspecifikationen hänvisar till, ändras på följande sätt.

”— Urkärning

Detta steg är frivilligt. Det innebär att kärnan avlägsnas på mekanisk väg eller manuellt.

Urkärningen kan göras av bearbetningsföretaget i deras egna lokaler eller av en eller flera underleverantörer som har identifierats av gruppen. När underleverantörer anlitas gäller särskilda spårbarhetsregler som fastställs i kapitel 4.2.

Toleransen för kärnor eller bitar av kärnor är begränsad till 2 viktprocent av kvantiteten i en förpackning.”

Texten om lagring av katrinplommon med beteckningen ”mi-cuits” ändras på följande sätt:

”— Lagring av katrinplommon med beteckningen ’mi-cuits’

Katrinplommonen får förvaras i minusgrader.

För att bevara produktens organoleptiska egenskaper på bästa sätt genomförs upptiningen till plusgrader utan några åtgärder för att uppvärmningen ska påskyndas.”

Syftet är att förlänga försäljningstiden för katrinplommon med beteckningen ”mi-cuits” genom att införa ett steg med förvaring i minusgrader.

En bestämmelse om sönderdelning av katrinplommonen läggs till. Syftet är att säkerställa att katrinplommon avsedda för livsmedelsindustrin inte återinförs på marknaden för ätfärdiga katrinplommon genom att föreskriva en förändring av katrinplommonet så att det inte längre kan säljas direkt till konsumenten. Bestämmelsen lyder på följande sätt:

”— Sönderdelning

’Pruneaux d’Agen’ som är avsedda för livsmedelsberedning ska sönderdelas innan de skickas till ett annat livsmedelsberedningsföretag.

Sönderdelningen är en fysisk bearbetning av frukterna i ett parti katrinplommon avsedda för bearbetning, som ska förhindra att de kan säljas till slutkonsumenten. Detta steg innebär en irreversibel förändring av fruktens form, textur eller struktur.”

När det gäller förpackning lyder regeln om enhetliga storlekar som följer:

”— Förpackning av ätfärdiga ’Pruneaux d’Agen’

Innehållet i en förpackning eller ett parti förpackningar av ätfärdiga ’Pruneaux d’Agen’ med samma beteckning ska vara enhetligt, framför allt i fråga om kvalitet, utseende och storlek.

Enhetlig storlek:

Katrinplommonen i förpackningen ska vara ungefär lika stora. Avvikelserna från genomsnittsstorleken mellan lårarna med råvara som ingår i framställningen av ett parti får inte överskrida 16 punkter. Exempel: intervall från 44 till och med 66, eller 46 till och med 62.

Kvalitet och utseende:

Hela eller urkärnade ’Pruneaux d’Agen’ ska vara fylliga och ha ett veckat, osprucket skal, utom i förekommande fall de hål som uppstått vid urkärningen. De ska vara fria från sockerkristaller.

Högst 10 % av frukterna får avvika från någon av bestämmelserna ovan. Andelen frukter med allvarliga defekter får emellertid inte överskrida 5 %. Inga frukter får ha mycket allvarliga defekter.”

Ett stycke om stabilisering ska läggas till, eftersom detta steg är nödvändigt för att konservera rehydrerade katrinplommon. Denna text ska lyda på följande sätt:

— Stabilisering

När katrinplommon har rehydrerats försämras deras lagringsegenskaper, varför de behöver stabiliseras. Slutprodukterna kan stabiliseras med tillsats av ett konserveringsämne före förpackning, eller genom pastörisering av den förpackade produkten.”

Samtliga ändringar säkerställer att egenskaperna för den skyddade geografiska beteckningen kan garanteras.

5.5 Rubriken ”Märkning”

Texten ”Följande definitioner ska anges på förpackningen: ’Pruneaux d’Agen’ eller ’Pruneaux d’Agen mi-cuits’. Märkningen ska följa gällande lagstiftning.” ersätts med följande:

”Följande uppgifter ska anges på förpackningen:

— ’Pruneaux d’Agen’, i förekommande fall kompletterade med beteckningen ’mi-cuits’.

— Kompletterande upplysningar, utöver de lagstadgade uppgifterna:

’— Enbart för ätfärdiga katrinplommon

— Storlek, uttryckt med lämplig benämning, eventuellt åtföljd av det minsta och största antalet frukter per 500 g i följande form: ’x/y frukter per 500 g’:

— ’Super Géants’ (stora jättar): högst 33 per 500 g.

— ’Géants’ (jättar): 33/44.

— ’Très gros’ (mycket stora): 44/55.

— ’Gros’ (stora): 55/66.

— Högsta vattenhalt i procent

— antingen med någon av följande uppgifter:

— ’Högsta vattenhalt 26 %’ (vatteninnehåll högst 26 %)

— ’Högsta vattenhalt 29 %’ (vatteninnehåll minst 26 % och högst 29 %)

— ’Högsta vattenhalt 35 %’ (vatteninnehåll minst 29 % och högst 35 %)

— eller med en uppgift om den exakta vattenhalten vid förpackningstillfället.’

’— För alla ’Pruneaux d’Agen’

— En tydlig uppgift om en säljare som är etablerad i Europeiska unionen och, om denna inte är bearbetningsföretaget, en kod som gör det möjligt att direkt identifiera det bearbetningsföretag som har slutförpackat produkten avsedd för försäljning.

— Om namnet på bearbetningsföretaget inte framgår tydligt på förpackningen anges följande:

Uppfyller produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ’Pruneaux d’Agen’

BP 130 – 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX

— Partiets produktionsnummer

— ’Pruneaux d’Agen’ får endast erbjudas till allmänheten, sändas, bjudas ut till försäljning och säljas om beteckningen ’Pruneaux d’Agen’ anges i annonser och prospekt samt på etiketter, fakturor eller behållare.

— Handlingar som rör katrinplommon som är avsedda för livsmedelsberedning innehåller tydligt ordet ’sönderdelade’ vid sidan av beteckningen ’Pruneaux d’Agen’ när de åtföljer sändningen till ett annat livsmedelsbearbetningsföretag.”

Syftet med dessa ändringar är att ge konsumenterna bättre information om egenskaperna hos "Pruneaux d'Agen" som säljs och att underlätta spårbarheten i efterföljande led vid reklamationer.

5.6 Rubriken "Annat"

— Redigering av produktspecifikationen

Flera formändringar görs i produktspecifikationen (flyttning, sammanslagning av stycken, omskrivning av sambandet med det geografiska ursprunget för att kunna särskilja de särskilda egenskaperna i det geografiska området, produktens särskilda egenskaper och orsakssambandet, borttagning av bilagor som inte är bindande bestämmelser), som inte påverkar de gällande bestämmelserna i produktspecifikationen.

— Behörig myndighet i medlemsstaten

Kontaktuppgifterna till Institut national de la qualité et de l'origine (Inao) läggs till som medlemsstatens behöriga myndighet i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012.

— Ansökande grupp

Kontaktuppgifterna för den ansökande gruppen uppdateras eftersom de har ändrats.

— Produkttyp

Hänvisningen till produktklassen har ändrats för att vara förenlig med bilaga XI till genomförandeförordningen (EU) nr 668/2014.

— Geografiskt område

Begränsningen av det geografiska området ändras inte. De ändringar som syns är formella: kartan och en förteckning över kantoner har ersatts av den mer exakta förteckningen över motsvarande kommuner.

Skyldigheten att förpacka produkten i det geografiska området anges redan tydligt i den registrerade produktspecifikationen. Det läggs till att även anläggningar som utför urkärning måste ligga i det geografiska området. Detta är ett förtydligande, eftersom samtliga steg fram till och med förpackningen utförs i det geografiska området. Att förpackningen ska ske i området gäller enbart ätfärdiga katrinplommon och omfattar inte katrinplommon avsedda för livsmedelsberedningar. Dessutom har produktspecifikationen kompletterats med de nödvändiga motiveringarna. Bestämmelsen ändras därför på följande sätt:

"För att bibehålla kvaliteten hos ätfärdiga 'Pruneaux d'Agen' är det nödvändigt att förpackningen sker i området. När katrinplommon har rehydrerats, eller enbart torkats, i fråga om katrinplommon med beteckningen 'mi-cuits', försämrar deras lagringsegenskaper och de måste stabiliseras. Därför måste de förpackas direkt och pastöriseras i slutförpackningen. Dessa steg hänger nära ihop och ingår i framställningsprocessen för 'Pruneaux d'Agen'. Dessutom kan pastöriseringen, som är den vanligaste metoden för att stabilisera slutprodukten, endast ske i de slutliga, hermetiskt tillslutna förpackningarna. Vissa viktiga steg avseende produkternas presentation innebär också att det inte går att separera framställningen av partierna och förpackningen av dem. Detta är t.ex. fallet i fråga om kravet på enhetliga storlekar. För att uppfylla det måste produkten behandlas på ett särskilt sätt före rehydreringen och under förpackningen. Att förpackningen sker i det geografiska området underlättar dessutom spårning och kontroll av produkterna."

Kontrollorgan

Kontrollorganets kontaktuppgifter har ersatts med kontaktuppgifterna för den behöriga kontrollmyndigheten. Ändringen syftar till att undvika ändringar av produktspecifikationen vid ändring av kontrollorgan.

Nationella krav

De nationella kraven presenteras i en tabell över de viktigaste punkter som ska kontrolleras i fråga om produktspecifikationen och utvärderingsmetoden. Syftet med detta tillägg är att underlätta kontroller.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"PRUNEAUX D'AGEN"

EU-nr: PGI-FR-0149-AM01 – 18.5.2017

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Pruneaux d'Agen"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

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 namnet i punkt 1 är tillämpligt

Katrinplommon med beteckningen "Pruneaux d'Agen" framställs genom torkning (eventuellt åtföljd av rehydrering) av plommon av sorten ente som har skördats vid optimal mognadsgrad och utan tillsats av sötningsmedel. De är äggformiga och har en mörkbrun, nästan svart och glansig färg. Konsistensen är mjuk och fruktköttet är brungult, nästan gyllene, utan sockerkristaller.

"Pruneaux d'Agen" som framställs genom att torkningen avbryts när fruktens vattenhalt har sjunkit till mellan 30 och 35 %, utan efterföljande rehydrering, får säljas med beteckningen "mi-cuits".

"Pruneaux d'Agen" får säljas hela, urkärnade eller sönderdelade.

Ätfärdiga "Pruneaux d'Agen" säljs hela eller urkärnade och har en storlek på högst 66 frukter per 500 g, med en vattenhalt på 35 %. För urkärnade katrinplommon fastställs storleken innan kärnan avlägsnas.

De säljs i enhetliga storlekar. De ska vara fylliga och ha ett veckat, osprucket skal (bortsett från hål till följd av urkärning). Mindre än 10 viktprocent av katrinplommonen får ha defekter, varav mindre än 5 viktprocent får ha allvarliga defekter. Inga katrinplommon får ha mycket allvarliga defekter.

"Pruneaux d'Agen" som är avsedda för senare livsmedelsbearbetning ska ha en storlek på högst 98 frukter per 500 g i orehydrerat tillstånd och en vattenhalt på 21 %. De får inte ha några mycket allvarliga defekter och ska vara åtminstone delvis intakta. De sönderdelas innan de skickas till ett annat livsmedelsberedningsföretag. Dessa katrinplommon är inte avsedda för försäljning till slutkonsument.

Följande defekter anses vara mycket allvarliga:

— Förekomst av mögel, röta, levande eller döda insekter, levande kvalster, främmande ämnen.

— Frukt med bristande mognadsgrad eller näringsgrad (s.k. omogna frukter) frukt som är nedsmutsad, fullständigt krossad, med sockerkristaller, angripen av monilia.

"Pruneaux d'Agen" blandas aldrig med plommon med annat ursprung eller av andra sorter.

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

"Pruneaux d'Agen" framställs av plommon av sorten ente som produceras och skördas i det geografiska området vars klimat och jordförhållanden är gynnsamma för produktion av stora, mycket söta plommon.

Plommonsorten ente har i detta område ett klimat som är väl ägnat att ge plommonen en särskild balans mellan sötna och syra och en viss mjukhet och finess i skalet.

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

Produktionen och torkningen av plommonen, bearbetningen och urkärningen av katrinplommonen måste äga rum i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen.

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

För att bibehålla kvaliteten hos ätfärdiga "Pruneaux d'Agen" är det nödvändigt att förpackningen sker i området. När katrinplommon har rehydrerats, eller enbart torkats, i fråga om katrinplommon med beteckningen "mi-cuits", försämras deras lagringsegenskaper och de måste stabiliseras. Därför måste de förpackas direkt och pastöriseras i den hermetiskt tillslutna slutförpackningen. Dessa steg hänger nära samman med varandra och är en integrerad del i framställningsprocessen, vilket dessutom underlättar spårning och kontroll av produkterna.

Vissa viktiga steg avseende produkternas presentation innebär också att det inte går att separera framställningen av partierna och förpackningen av dem. Detta är t.ex. fallet i fråga om kravet på enhetliga storlekar. För att uppfylla det måste produkten behandlas på ett särskilt sätt före rehydreringen och under förpackningen.

"Pruneaux d'Agen" som är avsedda för vidare bearbetning omfattas inte av kravet på att förpackningen ska ske i det geografiska området.

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

Följande uppgifter anges på förpackningen:

- "Pruneaux d'Agen", i förekommande fall kompletterad med beteckningen "mi-cuits"
- Enbart för ätfärdiga katrinplommon
 - Storlek, uttryckt med lämplig benämning, eventuellt åtföljd av det minsta och största antalet frukter per 500 g i följande form: "x/y frukter per 500 g":
 - "Super Géants" (stora jättar): högst 33 frukter per 500 g
 - "Géants" (jättar): 33–44 frukter per 500 g
 - "Très gros" (mycket stora): 44–55 frukter per 500 g
 - "Gros" (stora): 55–66 frukter per 500 g
 - Högsta vattenhalt i procent
 - antingen med någon av följande uppgifter:
 - "Högsta vattenhalt 26 %" (vatteninnehåll högst 26 %)
 - "Högsta vattenhalt 29 %" (vatteninnehåll minst 26 % och högst 29 %)
 - "Högsta vattenhalt 35 %" (vatteninnehåll minst 29 % och högst 35 %)
 - eller med uppgift om den exakta vattenhalten vid förpackningstillfället
- För alla "Pruneaux d'Agen"
 - En tydlig uppgift om en säljare som är etablerad i Europeiska unionen, och om denna inte är bearbetningsföretaget, en kod som gör det möjligt att direkt identifiera det bearbetningsföretag som har slutförpackat produkten avsedd för försäljning
 - Om namnet på bearbetningsföretaget inte framgår tydligt på förpackningen anges följande:

Uppfyller produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen 'Pruneaux d'Agen'

BP 130 – 47303 VILLENEUVE SUR LOT CEDEX
 - Partiets produktionsnummer.
- "Pruneaux d'Agen" får endast erbjudas till allmänheten, sändas, bjudas ut till försäljning och säljas om beteckningen "Pruneaux d'Agen" anges i annonser och prospekt samt på etiketter, fakturor eller behållare.

- Handlingar som rör katrinplommon avsedda för livsmedelsberedning ska tydligt innehålla ordet "sönderdelade" vid sidan av beteckningen "Pruneaux d'Agen" när de åtföljer sändningen till ett annat livsmedelsbearbetningsföretag.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Pruneaux d'Agen" omfattar samtliga kommuner i följande kantoner:

Departementet Dordogne: Beaumont, Belvès, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier, Montpon Ménéstérol, Sigoulès, Velines, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord.

Departementet Gers: Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence-sur-Baise, Vic-Fezensac.

Departementet Gironde: Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-La-Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne, Sainte-Foy-La-Grande.

Departementet Lot: Bretenoux, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy l'Evêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Salviac.

Departementet Lot-et-Garonne: Hela departementet utom kantonen Houeillès.

Departementet Tarn-et-Garonne: Hela departementet utom kantonerna Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val, Villebrumier.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen "Pruneaux d'Agen" ligger i sydvästra Frankrike, nära staden Agen, som sedan 1700-talet har varit avsändningsort för de katrinplommon som framställs i stadens närhet. Det är också Agen som har gett produkten dess namn.

Det geografiska området motsvarar det traditionella produktionsområdet för plommonsorten ente och dess odlingar ligger främst på sluttningarna i området, på en högplatå som är genomskuren av små vattendrag som rinner ut i Garonne. Jordmånen i området utgörs främst av ler-kalkjord. Plommon vill inte ha fuktigt kringrötterna, utan föredrar genomsläpplig och frisk mark.

Klimatet i produktionsområdet påverkas både av medelhavsklimatet och atlantklimatet och utmärks av nederbörd som är fördelad jämnt över året. Vintrarna är kalla, vårarna övervägande varma med mycket få frostnätter. Somrarna är varma, med uppfriskande åskväder nattetid.

Det var på 1700-talet som produktionen av "Pruneaux d'Agen" tog fart på allvar. Dels var plommongårdarna där sorten ente odlades utbredda på sluttningarna i området och denna sort visade sig vara mycket lämplig för att torkas, varför den gradvis ersatte andra sorter. Dels blev metoden med att växla mellan soltorkning och sluttorkning i bakugn allmänt utbredd.

Tack vare sitt näringsinnehåll och att de var lätta att förvara och transportera blev handeln med "Pruneaux d'Agen" snabbt mycket utbredd. De första reglerna om försäljning av plommonet infördes i vissa byar i området, vilket visar vilken betydelse produktionen hade för den regionala ekonomin.

Plommonodlingen utvecklades under hela 1800-talet, tillsammans med användningen av särskilt konstruerade torkugnar för plommon. Under samma period blev "Pruneaux d'Agen" världsberömda, vilket framgår av Lev Tolstoj's bok *Ivan Iljitjs död*, 1886, kapitel X:

"När Ivan Iljitj tänkte på de kokta katrinplommon, som man gav honom att äta i dag, kom han att tänka på de råa, skrumpna, franska katrinplommonen i hans barndom, på deras säregna smak och på överflödet av saliv i munnen, när man hunnit till kärnan."

Enbart i departementet Lot-et-Garonne fanns det år 1894 fem miljoner produktiva plommonträd och en miljon unga träd. Produktionen skedde även i granndepartementen Gers, Tarn et Garonne, Lot, Dordogne och Gironde.

Under första halvan av 1900-talet ledde konkurrensen från nya producentländer och första världskrigets effekter på jordbruksbefolkningen till att produktionen av "Pruneaux d'Agen" minskade kraftigt.

Efter andra världskriget tog den franska produktionen ny fart och moderna fruktträdgårdar planerades, med nya undersorter till plommonsorten ente. Den tekniska utrustningen utvecklades också, t.ex. i form av torkningstunnlar. Det är dock fortfarande yrkeskunskundandet som är avgörande för produktionen: beskärning, skörd vid optimal mognad, kontroll över torkningen av plommonet för att få den slutliga vattenhalt som krävs utan att bränna vid frukten.

Träden beskars varje år (beskärning för fruktsättning) för att få fram fina plommon. Beskärningen gör också att solens strålar når in överallt i trädet, så att alla plommon mognar samtidigt och håller sig friska. Dessutom blir antalet frukter mindre, vilket gynnar en mer enhetlig produktion, högre kvalitet (större frukter) och bättre avkastning.

Plommonen skördas när de är helt mogna och skörden sker genom att frukten faller naturligt eller till följd av att trädet skakas lätt. Nuförtiden används även en annan metod för att avgöra bästa tidpunkten för skörden: man samlar några droppar fruktsaft i en refraktometer. Den mäter sockerhalten i plommonet.

Bearbetningsföretagen utvecklar också olika tekniker för rehydrering och konservering för att kunna presentera en "ätfärdig" produkt, samtidigt som "Pruneaux d'Agen" fortfarande säljs "torkade" på traditionellt sätt till konsumenterna, som sedan blötlägger dem hemma hos sig. Syftet är att mjuka upp katrinplommonets fruktkött utan att "späda ut" smaken. Metoden, tiden och temperaturen är faktorer som gör att bearbetningsföretagen kan framställa katrinplommon där alla aromer bevaras, samtidigt som fruktköttet mjukas upp.

Slutligen använder lokala mathantverkare "Pruneaux d'Agen" för att framställa konfekt eller livsmedelsberedningar som stärker produktens image. Detta är en försäljningskanal för de minsta frukterna och för frukter som har vissa utseendedefekter och är svåra att sälja som ätfärdiga katrinplommon.

Produktens särskilda egenskaper

"Pruneaux d'Agen" utmärks av en mjuk konsistens, ett brungult nästan gyllene fruktkött utan sockerkristaller och är glansiga utan att vara kletiga.

Ätfärdiga "Pruneaux d'Agen" utmärks också av sin storlek.

De åtnjuter ett gammalt renommé.

Orsakssamband

Orsakssambandet bygger på den kvalitet och det renommé som utmärker "Pruneaux d'Agen".

Jordmånen och klimatförhållandena i området är gynnsamma för produktionen av de stora och mycket söta plommon som krävs för framställningen av "Pruneaux d'Agen".

Plommonsorten ente trivs mycket bra i detta område. Den utvecklas optimalt i den ler-kalkhaltiga jordmånen som främjar trädets tillväxt. Trädet drar också fördel av ett balanserat klimat, med tillräckligt kalla vintrar, minimalt med frost på våren, då fruktsättningen sker, och på sommaren omväxlande varma dagar och svala nätter, som ger plommonen en särskilt fin balans mellan sötna och syra och en viss mjukhet och finess i skalet.

Dessa naturliga förhållanden i kombination med producenternas kunskande, framför allt i fråga om att beskära träden och bedöma frukternas mognad inför skörden, leder till en produktion av de stora och mycket söta plommon som är unika för "Pruneaux d'Agen".

Därefter är torkningen ett avgörande steg för kvaliteten hos "Pruneaux d'Agen", där det krävs ett särskilt kunskande hos torkningsföretagen, som måste anpassa "bearbetningen" efter de färska plommonens egenskaper för att uppnå den önskade vattenhalten. På så sätt erhålls katrinplommon med ett brungult nästan gyllene fruktkött utan sockerkristaller.

Slutligen har bearbetningsföretagen utvecklat rehydreringsmetoder som gör det möjligt att erbjuda ett katrinplommon med en mjuk konsistens och som är glansigt utan att vara kletigt.

Tack vare sitt näringsvärde och att de är hållbara och lätta att transportera har "Pruneaux d'Agen" också haft ett mycket stort internationellt renommé ända sedan slutet av 1700-talet.

Flera lokala evenemang omger försäljningen av "Pruneaux d'Agen" och bidrar till dess renommé. Som exempel kan nämnas Pruneau Show i Agen, eller marknaden i Saint-Aubin (47) i hjärtat av produktionsområdet, där produkten kan befästa kopplingen till området.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-20171106CDCIGPPPruneauxdAgenrevu-nelleversion.pdf>

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 23 januari 2019****om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av ansökan om registrering av ett namn enligt artikel 49 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012****”Jambon du Kintoa” (SUB)****(2019/C 36/07)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 50.2 a, och

av följande skäl:

- (1) Frankrike har sänt en ansökan till kommissionen om skydd av namnet ”Jambon du Kintoa”, i enlighet med artikel 49.4 i förordning (EU) nr 1151/2012.
- (2) I enlighet med artikel 50 i förordning (EU) nr 1151/2012 har kommissionen granskat ansökan och anser att den uppfyller villkoren i den förordningen.
- (3) För att göra det möjligt att lämna in meddelanden om invändning i enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 bör det sammanfattande dokument och den hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen som avses i artikel 50.2 a i den förordningen för namnet ”Jambon du Kintoa” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument och den hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen som avses i artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 för namnet ”Jambon du Kintoa” (SUB) återfinns i bilagan till det här beslutet.

I enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot registrering av det namn som anges i första stycket i denna artikel inom tre månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 23 januari 2019.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"JAMBON DU KINTOA"

EU-nr: PDO-FR-02166 – 31.8.2016

SUB (X) SGB ()

1. Namn

"Jambon du Kintoa"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

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

Produkten "Jambon du Kintoa" är en torkad skinka som framställs under en långvarig process på minst 16 månader, varav minst 10 månaders mognadslagring under naturliga förhållanden.

Den kan säljas hel med ben, hel eller i bitar urbenad, eller i skivor.

När "Jambon du Kintoa" säljs hel med ben och klöv har den en oval form och avståndet mellan lårbenshuvudet och skinkans ytterkant ska vara mer än 10 cm. Märkningen "Kintoa" fästs på lårbenshuvudet. Skinkan gnids in med pulver av kryddan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Piment d'Espelette" innan den förpackas.

"Jambon du Kintoa" har följande egenskaper: en salthalt (NaCl) på högst 7 % i muskeln semimembranosus, en vattenhalt på högst 60 % och en intramuskulär fetthalt på minst 4 % i muskeln semimembranosus. Köttet ska ha en djupröd färg, med insprängt fett som ska vara vitt till rosaaktigt, och ha en len och smältande textur. Aromerna ska vara intensiva och komplext sammansatta (smör, undervegetation, konfiterat kött, nötter, bland annat hasselnöt, syltighet). Smaken ska vara intensiv i munnen, med lång eftersmak.

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

Skinkan "Jambon du Kintoa" kommer från köttgrisar av rasen *pie noir du pays Basque*, som slaktas vid en ålder av mellan 12 och 24 månader. Vikten av den kalla slaktkroppen är 100 kg eller mer. Tjockleken på ryggsäcket utan svål mellan den fjärde och femte ryggkotan är 25 mm eller mer.

Råvaran är färska skinkor från slaktkroppar som klassificerats med ursprungsbeteckningen "Kintoa" som varken frysts eller djupfrysas. Köttet ska vara fritt från defekter som fläckar (petekier), frakturer, abscesser, hematom eller sönderrivna svål. Skinkan ska vara utstyckad med ett avlångt snitt (iberisk styckning), ha klöven kvar och väga minst 10 kg.

Skinkan torrsaltas med salt med den skyddade geografiska beteckningen "Sel de Salies-de-Béarn". Innan skinkan förpackas ska dess snittyta gnidas in med pulver av kryddan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Piment d'Espelette"/"Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra".

Under grisarnas hela livslängd är den enda tillåtna födan växter, biprodukter och kompletterande foder som härrör från icke genmodifierade produkter. Genmodifierade grödor får inte planteras någonstans på de ytor som tillhör en gård som föder upp grisar avsedda för produktion av kött med den skyddade ursprungsbeteckningen "Jambon du Kintoa".

Under diperioden, upp till en ålder av högst 8 veckor, är den totala kvantiteten foder som tillförs per griskuling aldrig mer än 5 kg brutto. Bearbetade animaliska proteiner är inte tillåtna.

Efter avvänjningen är endast följande vegetabiliska råvaror tillåtna:

- Vetekorn, majs, korn, råg, rågvete, sorghum, havre och derivatprodukter av dessa.
- Ärtor, åkerbönor, lupin-, vicker- och linfrö samt derivatprodukter av dessa.
- Soja-, solros- och rapsfrön samt kakor och oljor av dessa.
- Melass från sockerrör eller sockerbeta.

— Lusern och betmassa.

Utfodring med vassle är tillåten, utom under de två månader som föregår slakten av grisarna. Vasslen ska härröra från det geografiska området.

Besättningens foder kommer huvudsakligen från det avgränsade geografiska området. Vissa födoämnen får dock ha sitt ursprung utanför det geografiska området, med hänsyn till att området är mycket kuperat och inte lämpar sig för intensiv odling.

Med ett beräknat foderintag på 848 kg torrsubstans totalt per gris från födsel till slakt, kan den andel av fodret som har sitt ursprung i det geografiska området uppskattas till minst 69,5 %.

Under perioden efter avvänjningen och fram till tre månaders ålder består fodret till minst 20 % (räknat i torrsubstans) av spannmål från det geografiska området. Den totala mängden foder som tillförs per griskuling är högst 60 kg brutto.

Från det att grisarna uppnått tre månaders ålder, består fodret till minst 70 % (räknat i torrsubstans) av råvaror med ursprung i det geografiska området. Fodrets sammansättning består till minst 60 % (torrsubstans) av spannmål och derivatprodukter därav. Den största mängd foder som tillförs per dag och per gris är 3,2 kg brutto mellan tre och åtta månaders ålder, och 2,7 kg brutto från åtta månaders ålder.

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

Samtliga steg i produktionen av "Jambon du Kintoa", från det att grisarna föds och fram till och med mognadslagringen, äger rum i det geografiska området.

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

Oberoende av de lagstadgade uppgifter som ska finnas på märkningen av charkuteriprodukter ska märkningen innehålla följande uppgifter:

— Insaltningsdatum.

— Namnet "Jambon du Kintoa" skrivet med bokstäver av minst samma storlek som de största bokstäver som ingår i märkningen.

— Den logotyp i färg för "Kintoa" som tagits fram av gruppen, som består av ordet "Kintoa" och ovanför det en stiliserad bild av kungarna av Navarras krona samt en illustration av ett huvud av en gris av den baskiska rasen.

— På varje skinka som saluförs hel ska det individuella identifikationsnumret anges.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande kantoner, kommuner eller delar av kommuner:

— Kommuner som ingår i sin helhet:

I departementet Landes: Hastingues, Oeyregave och Sorde-L'Abbaye.

I departementet Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Méritein, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossenx, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets och Viellenave-de-Navarrenx.

Kommunerna i följande kantoner: Baïgura och Mondarrain, Hendaye-Côte Basque-Sud, Montagne Basque (utom Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive och Sainte-Engrâce, som delvis omfattas), Nive-Adour, Pays de Bidache, Amikuze och Ostibarre, samt Saint-Jean-de-Luz.

— Kommuner som ingår delvis:

I departementet Landes: Cauneille och Peyrehorade.

I departementet Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous och Oloron-Sainte-Marie.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området för "Jambon du Kintoa" sträcker sig i sin helhet över de franska delarna av Baskien samt några angränsande kantoner och/eller kommuner i öster och i norr. Området motsvaras av den västliga foten av Pyrenéerna som avgränsar området i söder. Atlanten utgör gräns åt väster.

Området har ett kustklimat som kännetecknas av stora nederbördsmängder (1 200 till 2 000 mm/år), jämnt fördelade över hela året utan någon torrperiod, samt av milda temperaturer även vintertid. Den sydliga föhnvinden för med sig mycket varm och torr luft i perioder under hela året, framför allt på hösten och våren. Däremellan förekommer omväxlande perioder av fuktigare och kallare väder, i samband med att lågtryck passerar från havet.

Det dominerande landskapet består av odlade områden och ängsmark i botten på sänkor och i alla låglänta områden i närheten av bosättningar, med intilliggande ängsmark, hedmark och skog på sluttningarna samt hedar och naturligt gräsbeväxt mark på bergsplatåer och bergskammar.

Ordet "Kintoa" har sitt ursprung i den avgift för ollonbete, i dagligt tal kallad "quinta" (femte), som togs ut av Navarras kungar åtminstone sedan 1200-talet från de uppfödare som förde sina djur på ollonbete i de kungliga bergen i Navarra. Kungen tog var femte gris i avgift, vilket gett upphov till benämningen.

Produkten "Jambon du Kintoa" kommer från grisar av rasen pie noir du pays basque, som har sitt ursprung i grisar av den typ som förekommer i Medelhavsområdet och som även brukar kallas gris av iberisk typ. Grisar av denna ras växer sakta. De har en enastående hårdighet och klarar stora variationer i fråga om klimat- och foderförhållanden. De har också förmåga att snabbt bygga upp fettreserver när tillgången på föda är riklig.

Grisarna tillbringar åtminstone sina sista sju månader på särskilt avsedd betesmark. Där utvecklar de underhudsfett och intramuskulärt fett. Den föda som grisarna hittar på betesmarkerna är diversifierad och består i huvudsak av gräs och örtväxter samt, på mer oregelbunden basis, nötter (t.ex. ekollon och kastanjer), insekter, maskar, rötter och andra växtdelar.

Grisarna slaktas i relativt hög ålder (12–24 månader, jämfört med 5–6 månader för köttindustrins charkgrisar) efter ett liv som präglats av avsevärd muskelaktivitet.

Inom det geografiska området, särskilt i Salies-de-Béarn, finns en saltproduktion vars produkter traditionellt används för insaltning av den skinka som framställs i regionen. I området produceras också kryddan "Piment d'Espelette"/"Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra", som traditionellt används för att täcka skinkans snittyta efter att det skyddande lagret av fett tagits bort efter mognadslagringen.

Skinkans framställningsprocess är lång, minst sexton månader. Efter en första torkning smörjs skinkan in med en isterbaserad fettblandning. Tiden mellan den vecka som skinkan saltas in och veckan då mognadslagringen påbörjas ska vara minst sex månader. Därefter fortsätter framställningen med en mognadslagring på minst tio månader i lokaler där utomhusluften kan ta sig in. Lagerbyggnaderna ska ha öppningar på flera sidor med en fastställd minsta storlek, som gör att luften kan cirkulera. Det innebär att temperatur och luftfuktighet skiftar parallellt med det lokala klimatet.

Skinkan har en len och smältande textur i munnen, med aromer av smör, undervegetation, konfiterat kött, nötter, bland annat hasselnöt, och syltiga aromer. Smaken är intensiv med lång eftersmak.

Orsakssamband

I det geografiska områdets milda och fuktiga klimat växer gräset i det närmaste utan avbrott, vilket innebär att betesmarkerna kan förse grisarna med föda under hela den tid de går ute, vilket är minst sju månader. Födan kompletteras eventuellt av nötter som faller ned från de träd som typiskt förekommer i den naturliga baskiska miljön (ek, kastanj och bok).

Rasen pie noir du pays basque är anpassad till livet på betet i detta landskap, tack vare sina fysiska särdrag – det är en rörlig och robust gris, som tillgodogör sig betesmarkernas växtlighet mycket bra. Den andel av födan som tillförs genom betet varierar naturligtvis efter årstid, men motsvarar under slutgödningsperioden ungefär 50 % av grisens dagliga foderintag. Födan innehåller antioxidanter och aromatiska inslag som påverkar skinkans organoleptiska egenskaper.

Det har kunnat påvisas att komponenterna från den växtlighet grisen äter ackumuleras i fettvävnaden. Dessa ämnen påverkar fettets oxideringshastighet och bromsar härskningsförloppet. Det möjliggör en längre mognadslagring och påverkar alltså specifikt smak- och aromkomponenternas fördelning. Effekten blir ännu tydligare ju längre torkningen och mognadslagringen varar, och den är också starkt beroende av vilken sorts växtlighet som finns på betesmarkerna.

De traditionella metoderna för insaltning, torkning och mognadslagring av skinka i det geografiska området inbegriper det lokala saltet från Salies-de-Béarn, som har särskilda egenskaper som lämpar sig särskilt väl för insaltningen (rikt på spårämnen, stora kristaller). Kryddan "Piment d'Espelette" som används för att täcka skinkans snittyta är särskilt väl lämpad tack vare sin relativt milda smak.

Råvarans egenskaper ger en skinka som också uppvisar intramuskulärt insprängt fett, som ger produkten dess lena och smältande textur.

Klimatet, som påverkas av luftströmmar från havet och präglas av den rikliga nederbörden som är jämnt fördelad över året och av den sydliga föhnvinden, bidrar till att ge skinkan dess särskilda sensoriska egenskaper. Den långa mognadslagringen (minst tio månader) i en lokal som är öppen för påverkan av utomhusklimatet och de variationer i temperatur och luftfuktighet som de naturliga klimatcyklerna innebär, gör att skinkans potential kommer till sin fulla rätt och tar bland annat fram dess aromatiska och smakmässiga kvaliteter.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCJambonduKintoa2017QCOMUE.pdf>

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 24 januari 2019**

om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av en produktspecifikation enligt artikel 53 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 avseende namnet "Antequera" (SUB)

(2019/C 36/08)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 50.2 a jämförd med artikel 53.2, och

av följande skäl:

- (1) Spanien har lämnat in en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av produktspecifikationen för "Antequera" (SUB) i enlighet med artikel 49.4 i förordning (EU) nr 1151/2012.
- (2) I enlighet med artikel 50 i förordning (EU) nr 1151/2012 har kommissionen granskat ansökan och anser att den uppfyller villkoren i den förordningen.
- (3) För att göra det möjligt att lämna in meddelanden om invändning i enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 bör en ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av produktspecifikationen enligt artikel 10.1 första stycket i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ⁽²⁾, inbegripet det ändrade sammanfattande dokumentet och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för det registrerade namnet "Antequera" (SUB), offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Ansökan om godkännande av en ändring som inte är en mindre ändring av produktspecifikationen enligt artikel 10.1 första stycket i genomförandeförordning (EU) nr 668/2014, inbegripet det ändrade sammanfattande dokumentet och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för det registrerade namnet "Antequera" (SUB), återfinns i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot den ändring som anges i första stycket i denna artikel inom tre månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 24 januari 2019.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

BILAGA

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**

"Antequera"

EU-nr: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

SUB (X) SGB ()

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Antequera"
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera – Málaga
ESPAÑA

Tfn +34 952841451

E-postadress: info@doantequera.org

Kontrollorganet Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Antequera" är ett icke-vinstdrivande organ som är erkänt av den behöriga myndigheten i medlemsstaten som förvaltningsorgan för ursprungsbeteckningen. Kontrollorganet företräder de aktörer som är involverade i framställningen av den skyddade produkten och uppfyller principerna om demokrati och representativitet för de ekonomiska och sektoriella intressen det omfattar, med särskild uppmärksamhet på minoritetsintressen och med paritetisk representation av de olika intressena.

Kontrollorganet har också den rättskapacitet som gör att det är berättigat att lämna denna ansökan om ändringar i enlighet med den nationella lagstiftningen, närmare bestämt artikel 13.2 a i lag 2/2011 av den 25 mars om kvaliteten inom jordbruks-, livsmedel- och fiskerieringen i Andalusien.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

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

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☐ Bevis på ursprung
- ☐ Framställningsmetod
- ☒ 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.

5. Ändring(ar)

Punkt B.3 om oljornas fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper i produktspecifikationen och den motsvarande punkten 3.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats. Länken till produktspecifikationen i det sammanfattande dokumentet har uppdaterats.

Den fysikalisk-kemiska parametern K270 (absorbans vid 270 nm) har ändrats från 0,15 till 0,18.

Motivering: Under tidigare regleringsår har man kunnat konstatera att i takt med att skördedatumet tidigareläggs, en odlingsmetod som tillämpas av de operatörer som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Antequera" för att erhålla fruktigare oljor av bättre kvalitet, har värdet på K270 ökat något. Medelvärdena för fruktigheten har ökat och parametern K270 ligger vid gränsvärdet 0,15 eller överstiger det, utan att nå den gräns som fastställts i den gällande lagstiftningen.

I allmänhet hänger parametern K270 samman med oljans oxidationstillstånd, men olika vetenskapliga studier i ämnet visar att det finns ett nära samband mellan K270-värdet och olivoljans naturliga sammansättning: oljor från den tidigaste skörden uppvisar avsevärt högre värden för den här parametern, något som kan förklaras av att antalet fenolföreningar är större; deras absorbans har en våglängd på 280 nm, vilket leder till att uppgifterna förvrängs. Paradoxalt nog avgör dessa fenolföreningar i stor utsträckning stabiliteten före oxidationen och står för många sensoriska särdrag som kännetecknar jungfruolja.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Antequera"

EU-nr: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

SUB (X) SGB ()

1. Namn

"Antequera"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

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

Produkten är en extra jungfruolja som utvinns ur frukterna från olivträdet (*Olea europaea* L.). Den utvinns endast genom fysiska eller mekaniska metoder och vid en temperatur som inte påverkar oljans naturliga kemiska sammansättning. På så sätt bevaras den ursprungliga fruktens smak, arom och egenskaper.

På organoleptisk nivå har oljorna en rad fruktaromer av gröna oliver, andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs från medelstark till stark intensitet. Oljorna har lätt till måttlig beska och pepprighet som harmonierar perfekt med en lätt sötma.

De oljor som omfattas av ursprungsbeteckningen "Antequera" är alltid extra jungfruolja. De har följande egenskaper:

Fysikalisk-kemiska parametrar

Syrhalt (%)	Högst 0,3
Peroxidindex (milliekvivalenter syre per kg olja)	Högst 10
K270 (absorbans vid 270 nm)	Högst 0,18

Organoleptiska egenskaper:

Medelvärde för fruktighet	Minst 4
Defekternas medianvärde	Lika med 0

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

Produkten är en extra jungfruolja som utvinns ur frukterna från olivträdet (*Olea europaea* L.) av sorten hojiblanca. Även andra sorter i mindre mängder får förekomma, bland annat picual eller marteño, arbequina, picudo, lechín de sevilla eller zorzaleño, gordal de archidona, verdial de vélez-málaga och verdial de huévar.

Den största och vanligaste sorten är hojiblanca eftersom den odlas på mer än 90 % av områdets totala olivlundsareal. De andra sorterna anses som sekundära eftersom de är mindre vanliga i området. Följande sorter anses vara inhemska sorter av lokalt ursprung: Hojiblanca och gordal de archidona.

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

Oljan utvinns ur oliver av godkända sorter från registrerade olivodlingar som är belägna i produktionsområdet.

Oljan framställs i olivkvarnar som är belägna inom produktionsområdet och som uppfyller de krav som fastställs.

Följande steg ingår i framställningen: rengöring, tvättning och vägning av oliver, krossning av olivmassan, separering av de fasta och flytande faserna genom kontinuerlig centrifugering, separering av de flytande faserna genom kontinuerlig centrifugering, dekantering samt lagring.

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

Oljan buteljeras i behållare av mörkt glas, mörk plast, metall som är belagd med material som är godkänt för livsmedel eller av keramik som är godkänd för livsmedel, i enlighet med gällande lagstiftning. Dessa material bevarar oljans fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper under längre tid och påverkar inte innehållets kvalitet, eftersom de skyddar mot ljus som påskyndar oljans oxidationsprocess.

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

Varje enskilt registrerat företag har egna försäljningsetiketter som kontrollorganet ska godkänna när det gäller användningen av beteckningens logotyp. Märkningen ska innehålla uppgiften "Denominación de Origen Protegida Antequera" eller symbolen för ursprungsbeteckningen och unionens symbol.

Varje typ av förpackning i vilken oljan säljs till konsument ska förses med numrerade garantietiketter, etiketter eller kontrolletiketter som utfärdas eller kontrolleras av kontrollorganet för att användas med ursprungsbeteckningens logotyp. Kontrolletiketterna får endast anbringas hos det registrerade förpackningsföretaget och på så sätt att de inte kan återanvändas.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet omfattar följande kommuner i provinsen Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco och Villanueva de Tapia, samt kommunen Palenciana i provinsen Córdoba.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet är beläget i det geografiska området Antequerasänkan, en av de västligaste av Andalusiens sänkor. Området gränsar i norr mot provinserna Córdoba och Sevilla, i väster mot provinserna Sevilla och Cádiz och i öster mot Granada. Den södra gränsen utgörs av de bergskedjor som separerar produktionsområdet från naturparken Montes de Málaga, sänkorna i Guadalhorcedalen och området Serranía de Ronda, som alla tre ligger i provinsen Málaga.

Området har geomorfologiska och klimatomfattiga särdrag. Det är ett låglänt område med mjuk topografi (400–600 meter över havet) som är omgivet av en rad bergskedjor i norr (Sierras Subbéticas) och i söder (Sistema Penibético) som ger området ett mikroklimat och en jordmån som särskilt lämpar sig för olivodling.

Olivlundarna ligger på 450–600 meters höjd över havet. Jordskiktet är medeltjockt och rikt på kalksten (20–70 % karbonater). Antequerasänkan är ett tillrinningsområde med flodterrasser på flera nivåer. Området innehåller därför rikliga avlagringar från tertiärperioden. Bland dessa avlagringar finns röd lera från övergången mellan miocen och pliocen. Denna lera ger olivträden rikligt med kalium. Mindre än 10 % av odlingsarealen konstbevattnas och den höga fukthalten i leran är därför viktig för olivlundarnas tillväxtförhållanden. Antequera har ett milt till varmt

Medelhavsklimat med inslag av kontinentalklimat på grund av sitt läge inom de andalusiska sänkorna. Det ger förhållanden med stora temperaturskillnader mellan sommar och vinter och mellan natt och dag. Genomsnittstemperaturerna för den kallaste månaden (januari eller december) ligger mellan 6 °C och 9 °C. Juli och augusti är de varmaste månaderna med genomsnittstemperaturer mellan 22 °C och 27 °C.

Produktens särskilda egenskaper

Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Antequera" kännetecknas på organoleptisk nivå av en rad fruktaromer av gröna oliver från medelstark till stark intensitet med ett genomsnitt på minst 4, samt av andra positiva fruktaromer från andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs. Oljorna har lätt till måttlig beska och pepprighet som harmonierar perfekt med en lätt sötma. När det gäller produktens fysikalisk-kemiska egenskaper har den låg syrahalt (under 0,3 %), låg peroxidhalt (under 10) och låg ultraviolett absorptions (K270) (under 0,18).

Oljornas fettsyrasammansättning är mycket balanserad. Oljorna har höga halter av oleinsyra (runt 78 till 81 %), medelhöga halter av linolsyra (mellan 5 och 8 %), ett högt förhållande mellan omättade och mättade fettsyror (mellan 11 och 15) och ett genomsnittligt förhållande mellan oleinsyra och linolsyra (15 och 12). Oljorna känns därför lätta i munnen.

Oljorna är tämligen stabila tack vare den höga halten tokoferoler. Detta betyder att Antequera-oljorna innehåller rikligt med vitamin E.

Den oförtvålbara fraktionen av oljor med beteckningen "Antequera" karakteriseras av höga halter av metylsteroler, över 30 mg per 100 g olja.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper

Den inhemska sorten hojiblanca lämpar sig särskilt väl för odling i den här typen av kalkstensjord eftersom trädet måste ha riklig tillgång till kalk i jorden och området har ett kontinentalt Medelhavsklimat samt är beläget i Antequerasänkan med kalla och torra vintrar. Från oliver av den inhemska sorten hojiblanca som skördats i området under månader med låga temperaturer har man därför kunnat utvinna oljor som sensoriskt har en fruktarom av gröna oliver med ett genomsnitt över 4, samt av andra positiva fruktaromer från andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs samt lätt till måttlig beska och pepprighet. På fysikalisk-kemisk nivå har oljorna låg syrahalt (under 0,3), ett peroxidindex under 10 och en ultraviolett absorptions under 0,18.

De låga temperaturer under vintern som kännetecknar det geografiska området gör att oliverna mognar långsammare, särskilt på trädsorten hojiblanca. Den långsammare mognadsprocessen påverkar olivoljans syraprofil, dvs. halten oleinsyra (mellan 78 och 81 %) ökar på bekostnad av halterna mättade och omättade fettsyror.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Hela produktspecifikationen finns på följande adress:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Antequera_modificado.pdf

eller

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>. En länk till produktspecifikationen finns under namnet på kvalitetsbeteckningen.

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), genom att följa "Áreas de actividad"/"Industrias Agroalimentarias"/"Calidad y Promoción"/"Denominaciones de Calidad"/"Aceite de oliva virgen extra". En länk till produktspecifikationen finns under namnet på kvalitetsbeteckningen.

ADMINISTRATIVA KOMMISSIONEN FÖR SAMORDNING AV DE SOCIALA TRYGGHETSSYSTEMEN

GENOMSNISSLIGA KOSTNADER FÖR VÅRDFÖRMÅNER

(2019/C 36/09)

GENOMSNISSLIGA KOSTNADER FÖR VÅRDFÖRMÅNER – 2016

Tillämpning av artikel 64 i förordning (EG) nr 987/2009 ⁽¹⁾

I. De belopp som ska återbetalas för vårdförmåner utgivna under 2016 till familjemedlemmar som inte är bosatta i samma medlemsstat som den försäkrade personen enligt artikel 17 i förordning (EG) nr 883/2004 ⁽²⁾ kommer att fastställas på grundval av följande genomsnittliga kostnader:

	Åldersgrupp	Årligen	Netto per månad x = 0,20
Cypern	Under 20 år	312,55 EUR	20,84 EUR
	20–64 år	315,66 EUR	21,04 EUR
	65 år eller äldre	1 371,96 EUR	91,46 EUR
Finland	Under 20 år	1 176,45 EUR	78,43 EUR
	20–64 år	1 962,51 EUR	130,83 EUR
	65 år eller äldre	6 027,07 EUR	401,80 EUR

II. De belopp som ska återbetalas för vårdförmåner utgivna under 2016 till pensionstagare och deras familjemedlemmar i enlighet med artiklarna 24.1, 25 och 26 i förordning (EG) nr 883/2004 kommer att fastställas på grundval av följande genomsnittliga kostnader:

	Åldersgrupp	Årligen	Netto per månad x = 0,20	Netto per månad x = 0,15 ⁽¹⁾
Cypern	Under 20 år	312,55 EUR	20,84 EUR	22,14 EUR
	20–64 år	315,66 EUR	21,04 EUR	22,36 EUR
	65 år eller äldre	1 371,96 EUR	91,46 EUR	97,18 EUR
Finland	Under 20 år	1 176,45 EUR	78,43 EUR	83,33 EUR
	20–64 år	1 962,51 EUR	130,83 EUR	139,01 EUR
	65 år eller äldre	6 027,07 EUR	401,80 EUR	426,92 EUR

⁽¹⁾ Nedsättningen av det månatliga fasta beloppet ska vara 15 % (x = 0,15) för pensionstagare och deras familjemedlemmar när den behöriga medlemsstaten inte anges i bilaga IV till förordning (EG) nr 883/2004 (enligt artikel 64.3 i förordning (EG) nr 987/2009).

GENOMSNISSLIGA KOSTNADER FÖR VÅRDFÖRMÅNER – 2017

Tillämpning av artikel 64 i förordning (EG) nr 987/2009

I. De belopp som ska återbetalas för vårdförmåner utgivna under 2017 till familjemedlemmar som inte är bosatta i samma medlemsstat som den försäkrade personen enligt artikel 17 i förordning (EG) nr 883/2004 kommer att fastställas på grundval av följande genomsnittliga kostnader:

	Åldersgrupp	Årligen	Netto per månad x = 0,20
Spanien	Under 20 år	602,11 EUR	40,14 EUR
	20–64 år	836,17 EUR	55,74 EUR
	65 år eller äldre	4 344,94 EUR	289,66 EUR

⁽¹⁾ EUT L 284, 30.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 166, 30.4.2004, s. 1.

II. De belopp som ska återbetalas för vårdförmåner utgivna under 2017 till pensionstagare och deras familjemedlemmar i enlighet med artiklarna 24.1, 25 och 26 i förordning (EG) nr 883/2004 kommer att fastställas på grundval av följande genomsnittliga kostnader:

	Åldersgrupp	Årligen	Netto per månad x = 0,20	Netto per månad x = 0,15 ⁽¹⁾
Spanien	Under 20 år	602,11 EUR	40,14 EUR	42,65 EUR
	20–64 år	836,17 EUR	55,74 EUR	59,23 EUR
	65 år eller äldre	4 344,94 EUR	289,66 EUR	307,77 EUR

⁽¹⁾ Nedsättningen av det månatliga fasta beloppet ska vara 15 % (x = 0,15) för pensionstagare och deras familjemedlemmar när den behöriga medlemsstaten inte anges i bilaga IV till förordning (EG) nr 883/2004 (enligt artikel 64.3 i förordning (EG) nr 987/2009).

EUROPEISKA SYSTEMRISKNÄMNDEN

EUROPEISKA SYSTEMRISKNÄMNDENS BESLUT

av den 14 november 2018

om en samordningsram för samrådet mellan en tillsynsmyndighet och Europeiska systemrisknämnden om att förlänga perioden enligt artikel 138.4 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG (Solvens II)

(ESRB/2018/7)

(2019/C 36/10)

EUROPEISKA SYSTEMRISKNÄMNDENS STYRELSE HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1092/2010 av den 24 november 2010 om makrotillsyn av det finansiella systemet på EU-nivå och om inrättande av en europeisk systemrisknämnd⁽¹⁾, särskilt artikel 3.2 j och artikel 4.2,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG av den 25 november 2009 om upptagande och utövande av försäkrings- och återförsäkringsverksamhet (Solvens II)⁽²⁾, särskilt artikel 138.4, och

av följande skäl:

- (1) Av artikel 138 i direktiv 2009/138/EG framgår de regler och förfaranden som ska tillämpas om solvenskapitalkravet inte efterlevs eller att det finns risk för detta. I sådana fall ska särskilda förfaranden användas för att återskapa nivån på den medräkningsbara kapitalbasen enligt solvenskapitalkravet, eller för att reducera försäkrings- eller återförsäkringsföretagets riskprofil så att man säkerställer att solvenskapitalkravet uppfylls inom en angiven tidsperiod.
- (2) Av artikel 138.4 i direktiv 2009/138/EG framgår att den berörda tillsynsmyndigheten, om Europeiska försäkrings- och tjänstepensionsmyndigheten (Eiopa) fastställer att det råder exceptionellt svåra förhållanden som påverkar försäkrings- och återförsäkringsföretag som utgör en betydande del av marknaden eller berörda försäkringsklasser, får förlänga återhämtningsperioden för berörda företag med en period på högst sju år.
- (3) Enligt artikel 138.4 i direktiv 2009/138/EG får den berörda tillsynsmyndigheten samråda med Europeiska systemrisknämnden (ESRB) avseende en förlängning av återhämtningsperioden för sådana företag som omfattas av de exceptionellt svåra förhållandena som Eiopa fastställt. En tillsynsmyndighet får besluta om behovet av, och det exakta innehållet i, samrådet med ESRB avseende förlängningen av återhämtningsperioden.
- (4) ESRB ansvarar för makrotillsynen inom unionen. ESRB avser att bidra till att förhindra eller minska systemrisker för den finansiella stabiliteten i unionen, inklusive risker som kan ha sitt ursprung utanför unionen. Utifrån sitt mandat bör ESRB:s bidrag därför främst behandla makrotillsynsaspekter och konsekvenserna av en eventuell förlängning av återhämtningsperioden för de berörda företagen. I möjligaste mån ska ESRB bedöma konsekvenserna för de finansiella marknaderna, andra försäkrings- eller återförsäkringsföretag och den reala ekonomin.
- (5) För att underlätta samrådsförfarandet avseende en förlängning av återhämtningsperioden är det nödvändigt att skapa en samordningsram inom ESRB. Denna samordningsram kan dra fördel av den bestående samordningsramen enligt Europeiska systemrisknämndens beslut ESRB/2015/4⁽³⁾, för relevanta myndigheters underrättelse om nationella makrotillsynsåtgärder och ESRB:s förfarande för att avge yttranden och utfärda rekommendationer, som vid flera tillfällen provats framgångsrikt.

⁽¹⁾ EUT L 331, 15.12.2010, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 335, 17.12.2009, s. 1.

⁽³⁾ Europeiska systemrisknämndens beslut av den 16 december 2015 om en samordningsram för relevanta myndigheters underrättelse om nationella makrotillsynsåtgärder, ESRB:s förfarande för att avge yttranden och utfärda rekommendationer samt upphävande av beslut ESRB/2014/2 (ESRB/2015/4) (EUT C 97, 12.3.2016, s. 28).

- (6) Slutligen måste ESRB vid sin bedömning involvera nödvändig expertis om försäkrings- och återförsäkringsfrågor samt säkerställa ett nära samarbete mellan ESRB och Eiopa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE:

Artikel 1

Syfte och tillämpningsområde

I detta beslut fastställs en gemensam förfaranderam för samrådet mellan den myndighet som begär samrådet och ESRB om förlängningen av återhämtningsperioden enligt artikel 138.4 i direktiv 2009/138/EG.

Artikel 2

Definitioner

I detta beslut avses med

1. *utvärderingsgrupp*: ESRB:s expertgrupp som bedömer och tar fram ett utkast till svar avseende en begäran om samråd; gruppen utgör en del av den rådgivande tekniska kommittén.
2. *Darwin*: ESRB:s interna dokumenthanteringssystem.
3. *ECB-arbetsdag*: varje annan dag än en lördag, söndag eller allmän helgdag som ECB iakttar.
4. *försäkringsföretag*: ett försäkringsföretag enligt definitionen i artikel 13 i direktiv 2009/138/EG.
5. *återhämtningsperiod*: avseende ett berört företag, den period som avses i artikel 138.4 i direktiv 2009/138/EG, inom vilken det företaget måste återupprätta den tidigare nivån på den medräkningsbara kapitalbas som täcker solvenskapitalkravet eller reducera sin riskprofil för att följa solvenskapitalkravet.
6. *återförsäkringsföretag*: ett återförsäkringsföretag enligt definitionen i artikel 13 i direktiv 2009/138/EG.
7. *begäran om samråd*: en begäran om samråd som en tillsynsmyndighet riktar till ESRB i enlighet med artikel 138.4 i direktiv 2009/138/EG.
8. *myndighet som begär samråd*: den tillsynsmyndighet som begär samråd.
9. *tillsynsmyndighet*: en tillsynsmyndighet enligt definitionen i artikel 13 i direktiv 2009/138/EG.

Artikel 3

Förfarande för att ta fram och anta ett svar på en begäran om samråd

1. När man mottagit en begäran om samråd enligt artikel 138.4 i direktiv 2009/138/EG, ska ESRB:s sekretariat omedelbart informera styrelseledamöterna, styrkommittén samt utvärderingsgruppen om detta via Darwin.
2. Inom tio ECB-arbetsdagar efter den dag då man mottagit en begäran om samråd ska utvärderingsgruppen ta fram ett utkast till svar till denna som ESRB:s sekretariat ska överlämna till styrkommittén via skriftligt förfarande.
3. Inom den tidsfrist som framgår av föregående stycke får styrelseledamöter, inom de två första ECB-arbetsdagarna efter det att styrelsen informerats, meddela att deras myndighet önskar delta i utvärderingsgruppen som observatör, om den ännu ej är representerad.

4. Styrkommittén ska kommentera utkastet till svar inom två ECB-arbetsdagar efter det att utkastet lämnats till ESRB:s sekretariat. Viktiga kommentarer från styrkommittén kommer att granskas av utvärderingsgruppen och kan beaktas i utkastet till svar till styrelsen.
5. ESRB:s sekretariat ska, inom fyra ECB-arbetsdagar från det att utkastet till svar lämnats till styrkommittén, överlämna utkastet till svar till styrelsen för kommentarer. Styrelseledamöterna får, inom fyra ECB-arbetsdagar från det att utkastet till svar lämnats till styrelsen, lämna kommentarer innan styrelsen fattar beslut. I avsaknad av viktiga kommentarer anses utkastet till svar avseende en begäran om samråd ha godkänts.
6. Om styrelsen lämnar viktiga kommentarer till utkastet till svar ska utvärderingsgruppen bedöma huruvida utkastet till svar bör ändras. Utvärderingsgruppen ska, inom fyra ECB-arbetsdagar efter den dag då styrelsens kommentarer erhållits, via ESRB:s sekretariat överlämna det slutliga utkastet till svar till styrelsen.
7. Utifrån det slutliga utkastet till svar som tagits fram av utvärderingsgruppen ska styrelsen fatta ett beslut om att godkänna detta. Om det inte har kallats till ett styrelsemöte i enlighet med ESRB:s arbetsordning (*), ska styrelsens beslut fattas genom skriftligt förfarande inom två ECB-arbetsdagar efter den dag då det slutliga utkastet till svar överlämnades av utvärderingsgruppen.
8. Tidsfristerna i samband med förfarandet avseende ett svar på en begäran om samråd kan i exceptionella fall kortas om myndigheten som begär samrådet begär detta eller om styrelsen anser det nödvändigt.
9. I enlighet med artiklarna 5.2a och 13.7 i ESRB:s arbetsordning, kan ESRB-representanterna för Island, Norge och Liechtenstein bli ombedda att inte delta i diskussionen om utkastet till svar, utom i sådana fall där begäran om samråd gjorts av tillsynsmyndigheten i deras respektive land.

Artikel 4

Upplysningar som ska lämnas av den myndighet som begär samråd

1. En begäran om samråd ska innehålla all information som ESRB:s svar kommer att baseras på och ska i förekommande fall ange vilka sekretessregler som gäller för informationen.
2. En myndighet som begär samråd ska informera ESRB om de ekonomiska skälen som talar för en förlängning av återhämtningsperioden och de förväntade ekonomiska konsekvenserna av att inte förlänga återhämtningsperioden.
3. Informationen om de ekonomiska skälen som talar för en förlängning av återhämtningsperioden ska omfatta
 - a) uppgifter om den aktuella finansiella situationen och vilka kopplingar som varje berört försäkringsföretag eller återförsäkringsföretag har, inklusive dess investeringsexponeringar,
 - b) ytterligare information om t.ex. strukturen på försäkringsmarknaden, konkurrenternas viktigaste särdrag och hur eventuella förluster skulle fördelas, samt
 - c) finansiella prognoser om hur varje berört försäkringsföretag eller återförsäkringsföretag kan återhämta sig i olika ekonomiska scenarier.
4. Informationen om de förväntade ekonomiska konsekvenserna av att inte förlänga återhämtningsperioden ska omfatta
 - a) de negativa effekter för finansmarknaderna som varje berört försäkringsföretags eller återförsäkringsföretags strategi för att reducera riskprofilen kan få, inklusive sekundäreffekter, samt
 - b) de negativa effekter för den reala ekonomin som kan uppstå t.ex. genom temporära funktionsstörningar i försäkringstjänster till följd av bristande substituerbarhet eller negativa effekter för konsumenternas förtroende.

(*) Europeiska systemrisknämndens beslut av den 20 januari 2011 om arbetsordningen för Europeiska systemrisknämnden (ESRB/2011/1) (EUT C 58, 24.2.2011, s. 4).

5. Av bilagan till detta beslut framgår minimikraven för den information som ska tillhandahållas av den myndighet som begär samråd.
6. Utan hinder av punkterna 4 och 5 får ESRB begära att den myndighet som begär samråd tillhandahåller mer information om detta behövs.
7. Om den information som tillhandahålls inte utgörs av offentliga uppgifter, ska informationen behandlas som konfidentiell av ESRB i enlighet med artikel 8.3 i förordning (EU) nr 1092/2010, och tillgång till informationen ska begränsas till de personer och de myndigheter som behöver kännedom i tjänsten eller för att utföra sina uppgifter.
8. ESRB:s sekretariat ska inrätta ett särskilt system i Darwin för informationsutbytet med de myndigheter som begär samråd.

Artikel 5

Utvärderingsgrupp

1. Utvärderingsgruppen ska bedöma och ta fram ett utkast till svar avseende en begäran om samråd.
2. Utvärderingsgruppens sammansättning ska vara densamma som för den utvärderingsgrupp som skapas enligt beslut ESRB/2015/4, utnämnd av styrelsen, med följande skillnader:
 - a) företrädaren för Europeiska bankmyndigheten (EBA) ska bytas ut mot en företrädare för Eiopa som ska utnämnas av styrelsen, och
 - b) varje myndighet som är företräd i utvärderingsgruppen får namnge en försäkringsexpert som observatör i utvärderingsgruppen.
3. För att undvika intressekonflikter vid framtagandet av svaret avseende en begäran om samråd, ska utvärderingsgruppens medlemmar tillfälligt förlora sin ställning, utan att bytas ut, om de företräder en nationell tillsynsmyndighet som är den myndighet som begär samråd.
4. Utvärderingsgruppen ska eftersträva konsensus bland sina medlemmar, men om omständigheterna så kräver, kan den lämna en majoritets- och en minoritetsståndpunkt i sitt utkast till svar som den överlämnar till styrelsen.

Artikel 6

Konfidentiellt svar avseende en begäran om samråd

ESRB:s svar avseende en begäran om samråd är inte offentligt och lämnas uteslutande till den myndighet som begär samråd.

Artikel 7

Ikraftträdande

Detta beslut träder i kraft den tjugonde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Frankfurt am Main den 14 november 2018.

Francesco MAZZAFERRO
Chef för ESRB:s sekretariat
på ESRB-styrelsens vägnar

BILAGA

Upplysningar som ska lämnas av den myndighet som begär samråd**I. Information om den myndighet som begär samråd**

- Tillsynsmyndighetens namn
- Medlemsstat
- Person som undertecknat begäran (namn, befattning, kontaktinformation)
- Kontaktperson (namn, befattning, kontaktinformation)

II. Det exakta innehållet i begäran – omfattningen på en begäran om samråd**III. Information om varje företag som omfattas av en begäran****III.1. Grundläggande information**

För varje företag som påverkas (definitioner enligt den relevanta Solvens II-mallen S01.02.01 eller S01.02.04):

- Företagets namn
- Företagets identifieringskod
- Typ av företag
- Tillståndsland
- Metod för att beräkna (gruppens) solvenskapitalkrav (SCR)
- Användning av företagsspecifika parametrar
- Separata fonder
- Matchningsjustering
- Volatilitetsjustering
- Övergångsbestämmelser för den riskfria räntan
- Övergångsbestämmelser för försäkringstekniska avsättningar

III.2. Finansiell information

En översikt över den senaste relevanta finansiella ställningen för varje berört företag inklusive de viktigaste särdragen på tillgångar, skulder, kapitalbas (inklusive och exklusive långsiktiga garantiåtgärder) samt solvenskapitalkrav (SCR).

III.3. Information om den position som varje berört företag har på den nationella försäkringsmarknaden

För varje berört företag:

- Information om vilken marknadsandel ett företag har nationellt inklusive skadeförsäkringsverksamhet (bruttopremieinkomster) sammantaget och efter verksamhetsgren, livförsäkringsverksamhet (bruttoavsättningar) sammantaget och efter verksamhetsgren, balansomslutningen (sammanlagda tillgångar).
- Information om antalet företag som är verksamma på den nationella marknaden inom de verksamhetsområden (skade- och livförsäkring) där det berörda företaget är verksamt.
- Information om den sammanlagda marknadsandelen som de 3, 5 och 10 största försäkringsföretagen har inom de verksamhetsområden där det berörda företaget är verksamt.
- En skattning av hur förlusterna kommer att fördelas mellan de berörda företagen som är verksamma på den nationella försäkringsmarknaden efter de händelser som medfört att Eiopa fastställt att det råder exceptionellt svåra förhållanden.

IV. Information till stöd för att förlänga återhämtningsperioden för varje berört företag

För varje berört företag:

- Finansiella prognoser om hur solvenskapitalkraven kan återhämta sig i olika ekonomiska scenarier.
- En beskrivning av de antaganden, och de skattade återhämtningsåtgärdernas effekt, på vilka de finansiella prognoserna bygger. Detta kan omfatta följande:
 - En skattning av den (planerade) minskningen av tillgångsportföljens riskprofil (inklusive den potentiella effekten för finansmarknaderna).
 - En skattning av det belopp som företaget planerar att rekapitalisera och i vilken form (t.ex. eget kapital, skulder).
 - En skattning av det belopp som planeras omfattas av återförsäkring och/eller andra riskbegränsningstekniker som skulle introduceras.
 - En skattning av det belopp i försäkringsportföljerna som utgörs av försäkringstekniska avsättningar och premier som förväntas säljas och/eller löpa ut.

V. Informationen om de förväntade ekonomiska konsekvenserna av att inte förlänga återhämtningsperioden för varje berört företag

För varje berört företag:

- En bedömning av de negativa effekterna för den reala ekonomin och/eller finansmarknaderna om återhämtningsperioden inte förlängs. I detta ingår:
 - En skattning av hur stora funktionsstörningar som kan uppstå inom området försäkringstjänster om återhämtningsperioden inte förlängs, baserat på t.ex. en analys av hur många företag som redan tillhandahåller liknande produkter/tjänster, en skattning av hur snabbt försäkringstagarna kan förväntas byta försäkringsföretag eller en beskrivning av de hinder som finns för nya aktörer att ta sig in på marknaden.
 - En skattning av vilken effekt funktionsstörningar inom området försäkringstjänster kommer att få för den reala ekonomin, t.ex. Genom att beskriva vilka aktiviteter i den reala ekonomin som kan försvåras om försäkringsskyddet förloras.
 - En beskrivning av de negativa effekterna för konsumenternas förtroende som kan bli följden av att återhämtningsperioden inte förlängs.
 - En skattning av konsekvenserna för finansmarknaderna (inklusive sekundäreffekter) om återhämtningsperioden inte förlängs och detta leder till att företaget går i likvidation.

All kvantitativ information ovan bör tillhandahållas i form av de mest aktuella tillgängliga uppgifterna i formatet Excel.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9243 – KKR/China Resources/Genesis Care)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 36/11)

1. Europeiska kommissionen mottog den 22 januari 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

— KKR & Co. Inc. (KKR, Förenta staterna).

— China Resources (Holdings) Company Limited (*China Resources*, Hongkong).

KKR och China Resources förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen gemensam kontroll över Genesis Care Pty Limited (*Genesis Care*, Australien), ett dotterbolag till China Resources som erbjuder tjänster inom cancervården (främst onkologi) i Förenade kungariket, Spanien och Australien, behandling med strålningsterapi för godartade sjukdomar i Spanien och Australien samt behandlingar på områdena kardiologi samt sömn- och andningsbehandlingar i Australien.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— KKR: ett globalt investeringsbolag som erbjuder ett brett utbud av alternativa kapitalförvaltningstjänster till offentliga och privata marknadsinvestorer och tillhandahåller kapitalmarknadslösningar till företaget, dess portföljföretag och kunder.

— China Resources: diversifierat holdingbolag som ytterst kontrolleras av den statliga nämnden för tillsyn och förvaltning av tillgångar inom Folkrepubliken Kinas statliga råd, vilken fungerar som övergripande holdingbolag för en grupp företag verkar inom rad olika branscher såsom konsumtionsprodukter (bl.a. detaljhandel, öl, livsmedel och dryck), energi, fastigheter, cement, gas och läkemedel samt en rad andra branscher.

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 ⁽²⁾.

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

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.9243 – KKR/China Resources/Genesis Care

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.9266 – IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)****(2019/C 36/12)**

1. Europeiska kommissionen mottog den 22 januari 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Kuwait Investment Authority (KIA, Kuwait),
- IIF Int'l Holding L.P. (IIF, Caymanöarna),
- North Sea Midstream Partners Limited (NSMP, Förenade kungariket).

KIA och IIF förvärvar på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen gemensam kontroll över NSMP via ett företag för särskilda ändamål, Selkie Investments Midstream Topco Limited. NSMP kontrolleras för närvarande helt av KIA.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- KIA är ett globalt investeringsföretag som investerar i fast egendom, icke-börsnoterade och börsnoterade aktier, råvarumarknader och alternativa investeringsmarknader i hela världen.
- IIF är en investeringsfond med begränsat partnerskap som är specialiserad på investeringar i infrastruktur, som fokuserar på långfristiga investeringar i infrastrukturtillgångar i OECD-länderna,
- NSMP äger tillgångar för transport och förädling av naturgas i och omkring brittiska Nordsjön.

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 ⁽²⁾.

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.9266 – IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners

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

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV