

Europeiska unionens officiella tidning

C 356



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextioandra årgången

21 oktober 2019

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 356/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9453 — Phillips 66/ Fortress Investment Group/United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 356/02	Eurons växelkurs — 18 oktober 2019	2
2019/C 356/03	Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp	3
2019/C 356/04	Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp	4
2019/C 356/05	Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp	5
2019/C 356/06	Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp	6

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2019/C 356/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) ⁽¹⁾	9

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2019/C 356/09	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	10
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)**(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 356/01)

Kommissionen beslutade den 11 oktober 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 32019M9453. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

18 oktober 2019

(2019/C 356/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1144	CAD	kanadensisk dollar	1,4639
JPY	japansk yen	120,97	HKD	Hongkongdollar	8,7396
DKK	dansk krona	7,4702	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7488
GBP	pund sterling	0,86435	SGD	singaporiensk dollar	1,5214
SEK	svensk krona	10,7742	KRW	sydkoreansk won	1 314,33
CHF	schweizisk franc	1,0996	ZAR	sydafrikansk rand	16,4566
ISK	isländsk krona	139,10	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8941
NOK	norsk krona	10,2198	HRK	kroatisk kuna	7,4418
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 773,15
CZK	tjeckisk koruna	25,659	MYR	malaysisk ringgit	4,6654
HUF	ungersk forint	330,62	PHP	filippinsk peso	57,070
PLN	polsk zloty	4,2843	RUB	rysk rubel	71,3066
RON	rumänsk leu	4,7565	THB	thailändsk baht	33,761
TRY	turkisk lira	6,4447	BRL	brasiliansk real	4,6363
AUD	australisk dollar	1,6278	MXN	mexikansk peso	21,3875
			INR	indisk rupie	79,2735

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp

(2019/C 356/03)



Nationell sida på det nya minnesmynt med valören 2 euro som är avsett att sättas i omlopp och som utges av Portugal

Euromynt avsedda att sättas i omlopp är lagliga betalningsmedel i hela euroområdet. För att informera alla som hanterar mynt, liksom den breda allmänheten, offentliggör kommissionen utformningen av alla nya euromynt ⁽¹⁾. I enlighet med rådets slutsatser av den 10 februari 2009 ⁽²⁾ får medlemsstaterna i euroområdet och de länder som har ingått ett monetärt avtal med Europeiska unionen om utgivning av euromynt ge ut minnesmynt med valören 2 euro avsedda att sättas i omlopp, om vissa villkor är uppfyllda. Dessa mynt har samma tekniska egenskaper som andra euromynt med valören 2 euro, men deras nationella sida har ett minnes- eller jubileumsmotiv med högt nationellt eller europeiskt symbolvärde.

Utgivande land: Portugal

Tema: 600 år sedan ögruppen Madeira upptäcktes de portugisiska sjöfararna Bartolomeu Perestrelo och Tristão Vaz Teixeira.

Beskrivning: Händelsen betecknas som den första portugisiska upptäckten av främmande land och utgjorde en historisk milstolpe i konsolideringen av Portugal som sjömak och gav upphov till de portugisiska upptäcktsresornas epok (1418–1522).

Motivet utgörs av en sjökortsbild över ögruppen Madeira och ön Porto Santo. Omskriften ovan lyder "600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo" och nedtill "PORTUGAL 2019".

I myntets yttre fält återfinns EU-flaggans tolv stjärnor.

Myntupplaga: 500 000

Utgivning: Andra halvåret 2019

⁽¹⁾ Se EGT C 373, 28.12.2001, s. 1, för upplysningar om nationella sidor på alla mynt som gavs ut 2002.

⁽²⁾ Se slutsatserna från rådets möte (ekonomiska och finansiella frågor) den 10 februari 2009 och kommissionens rekommendation av den 19 december 2008 om gemensamma riktlinjer för utformningen av euromyntens nationella sidor och utgivningen av euromynt avsedda att sättas i omlopp (EUT L 9, 14.1.2009, s. 52).

Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp

(2019/C 356/04)



Nationell sida på det nya minnesmynt med valören 2 euro som är avsett att sättas i omlopp och som utges av Portugal

Euromynt avsedda att sättas i omlopp är lagliga betalningsmedel i hela euroområdet. För att informera alla som hanterar mynt, liksom den breda allmänheten, offentliggör kommissionen utformningen av alla nya euromynt ⁽¹⁾. I enlighet med rådets slutsatser av den 10 februari 2009 ⁽²⁾ får medlemsstaterna i euroområdet och de länder som har ingått ett monetärt avtal med Europeiska unionen om utgivning av euromynt ge ut minnesmynt med valören 2 euro avsedda att sättas i omlopp, om vissa villkor är uppfyllda. Dessa mynt har samma tekniska egenskaper som andra euromynt med valören 2 euro, men deras nationella sida har ett minnes- eller jubileumsmotiv med högt nationellt eller europeiskt symbolvärde.

Utgivande land: Portugal

Tema: 500-årsminnet av den första världsomseglingen som organiserades och leddes av den portugisiska upptäcktsresanden och sjöfararen Fernão De Magalhães, även kallad Ferdinand Magellan.

Beskrivning: Den spanska expeditionen till Ostindien inleddes 1519 och fullbordades 1522, vilket resulterade i den första världsomseglingen.

Åtsidan upptas av en halsbild av Fernão De Magalhães. Nedan till höger omskriften "CIRCUM NAVEGACÃO" (omsegling) och därunder "1519 FERNÃO DE MAGALHÃES". Till vänster präglingsåret "2019" och det utgivande landets namn "PORTUGAL" i omskrift.

I myntets yttre fält återfinns EU-flaggans tolv stjärnor.

Myntupplaga: 750 000

Utgivning: Andra halvåret 2019.

⁽¹⁾ Se EGT C 373, 28.12.2001, s. 1 för upplysningar om nationella sidor på alla mynt som gavs ut 2002.

⁽²⁾ Se slutsatserna från rådets möte (ekonomiska och finansiella frågor) den 10 februari 2009 och kommissionens rekommendation av den 19 december 2008 om gemensamma riktlinjer för utformningen av euromyntens nationella sidor och utgivningen av euromynt avsedda att sättas i omlopp (EUT L 9, 14.1.2009, s. 52).

Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp

(2019/C 356/05)



Nationell sida på det nya minnesmynt avsett att sättas i omlopp med valören 2 euro som utges av Republiken San Marino

Euromynt avsedda att sättas i omlopp är lagliga betalningsmedel i hela euroområdet. För att informera alla som hanterar mynt, liksom den breda allmänheten, offentliggör kommissionen utformningen av alla nya euromynt ⁽¹⁾. I enlighet med rådets slutsatser av den 10 februari 2009 ⁽²⁾ får medlemsstaterna i euroområdet och de länder som har ingått ett monetärt avtal med Europeiska unionen om utgivning av euromynt ge ut minnesmynt med valören 2 euro avsedda att sättas i omlopp, om vissa villkor är uppfyllda. Dessa mynt har samma tekniska egenskaper som andra euromynt med valören 2 euro, men deras nationella sida har ett minnes- eller jubileumsmotiv med högt nationellt eller europeiskt symbolvärde.

Utgivande land: Republiken San Marino

Tema: 550-årsdagen av Filippo Lippis död

Beskrivning: Åtsidan upptas av en bild av jungfru Maria och Jesusbarnet som utgör ett utsnitt ur Filippo Lippis målning "Madonna med barn och två änglar". Ovan omskrifterna "SAN MARINO" och "FILIPPO LIPPI", och till vänster om madonnan årtalet "1469" samt bokstaven R, myntortsmärket för Rom. Längst ned initialerna "M.A.C." för formgivaren Maria Angela Cassol samt årtalet "2019".

I myntets yttre fält återfinns EU-flaggans tolv stjärnor.

Myntupplaga: 60 500

Utgivning: September 2019

⁽¹⁾ Se EGT C 373, 28.12.2001, s. 1 för upplysningar om nationella sidor på alla mynt som gavs ut 2002.

⁽²⁾ Se slutsatserna från rådets möte (ekonomiska och finansiella frågor) den 10 februari 2009 och kommissionens rekommendation av den 19 december 2008 om gemensamma riktlinjer för utformningen av euromyntens nationella sidor och utgivningen av euromynt avsedda att sättas i omlopp (EUT L 9, 14.1.2009, s. 52).

Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp

(2019/C 356/06)



Nationell sida på det nya minnesmynt med valören 2 euro som är avsett att sättas i omlopp och som utges av Vatikanstaten

Euromynt avsedda att sättas i omlopp är lagliga betalningsmedel i hela euroområdet. För att informera alla som hanterar mynt, liksom den breda allmänheten, offentliggör kommissionen utformningen av alla nya euromynt ⁽¹⁾. I enlighet med rådets slutsatser av den 10 februari 2009 ⁽²⁾ får medlemsstaterna i euroområdet och de länder som har ingått ett monetärt avtal med Europeiska unionen om utgivning av euromynt ge ut minnesmynt med valören 2 euro avsedda att sättas i omlopp, om vissa villkor är uppfyllda. Dessa mynt har samma tekniska egenskaper som andra euromynt med valören 2 euro, men deras nationella sida har ett minnes- eller jubileumsmotiv med högt nationellt eller europeiskt symbolvärde.

Utgivande land: Vatikanstaten

Tema: Sixtinska kapellet – Avslutningen på restaurationsarbetet 1994–2019

Beskrivning: Åtsidan upptas av ett utsnitt ur freskmålningen ”Yttersta domen” i Sixtinska kapellet. Omskriften till vänster lyder ”CITTA DEL VATICANO” och till höger ”CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI” och ”1994–2019”. Till höger syns myntortsmärket ”R” och nedtill namnet på formgivaren ”D. LONGO”.

I myntets yttre fält återfinns EU-flaggans tolv stjärnor.

Myntupplaga: 91 000

Utgivning: 1 oktober 2019

⁽¹⁾ Se EGT C 373, 28.12.2001, s. 1 för upplysningar om nationella sidor på alla mynt som gavs ut 2002.

⁽²⁾ Se slutsatserna från rådets möte (ekonomiska och finansiella frågor) den 10 februari 2009 och kommissionens rekommendation av den 19 december 2008 om gemensamma riktlinjer för utformningen av euromyntens nationella sidor och utgivningen av euromynt avsedda att sättas i omlopp (EUT L 9, 14.1.2009, s. 52).

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 356/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 14 oktober 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:

- Aurubis AG (*Aurubis*, Tyskland).
- Metallo Group Holding NV (*Metallo*, Belgien).

Aurubis AG förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över hela Metallo Group Holding NV.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. Samma koncentration anmäldes till kommissionen redan den 30 augusti 2019, men anmälan återkallades därefter den 25 september 2019.

3. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Aurubis: leverantör av andra metaller än järn. Aurubis bearbetar framför allt kopparkoncentrat och kopparskrot, framställer kopparkatoder och biprodukter från kopparraffineringsprocessen samt levererar kopparprofiler och halvfabrikat av koppar och kopparlegeringsprodukter såsom valsade platta stänger och tråd.
- Metallo: verksam inom återvinning, bearbetning och handel med andra metaller än järn. Metallo renar kopparskrot för att framställa kopparkatoder och biprodukter från raffineringsprocessen.

4. 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.

5. 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

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

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 356/08)

1. Europeiska kommissionen mottog den 14 oktober 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 och till följd av ett hänskjutande i enlighet med artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Varta Aktiengesellschaft (VAG, Tyskland).
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business (*Varta Business*), del av Energizer Holdings, Inc. (*Energizer*, Förenta staterna).

VAG förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över *Varta Business*.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- VAG: tillverkning och grossistförsäljning av batterier för fordons-, industri- och konsumentmarknaderna i EU och över hela världen,
- *Varta Business*: del av *Energizer* som omfattar Spectrums tidigare *Varta*-verksamhet som rör hushållsbatterier, laddare och bärbara strömkällor samt belysning i Europa, Mellanöstern och Afrika.

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

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

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

M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2019/C 356/09)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”**EU-nr: PDO-IT-02384 – 29.12.2017****SUB (X) SGB ()****1. Namn**

”Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

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

Klass 1.3. Ost

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

”Mozzarella di Gioia del Colle” är en färskost av trädig ostmassa som enbart framställs av hel komjölk och en startkultur från vassle. Osten har följande kännetecken:

- a) Följande kemiska sammansättning (värden för färsk ost): laktos \leq 0,6 %, mjölksyra \geq 0,20 %, fukt 58–65 %, fett 15–21 % på våt bas.
- b) En smak som påminner om aningen sur mjölk, med en behaglig jäsigt eftersmak eller med eftersmak av sur vassle (starkare i nyligen framställd ost) och med en arom av sur mjölk, som ibland åtföljs av en lätt antydan till smör.
- c) Frånvaron av konserveringsmedel, tillsatser och processhjälpmiddel.

”Mozzarella di Gioia del Colle” har en slät eller aningen fibrig yta. Osten är glansig, inte slemmig eller fjällig. Det är en vit ost, möjligen med en aningen halmgul ton beroende på säsong. När den skärs upp ska osten ha en elastisk konsistens och vara fri från defekter. En liten mängd vit vassle ska sippra fram från den skurna osten.

”Mozzarella di Gioia del Colle” finns i tre former – rund, tvinnad till knutar och flätad. Beroende på form och storlek varierar portionsvikten från 50 g till 1 000 g. Osten saluförs doppad i konserveringsvätska (vatten, möjligen med tillsatt salt och aningen syrad).

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Endast obehandlad hel komjölk, som samlats från två olika mjölkningar, används för att framställa denna ost. Mjölken kan vara termiserad eller pastöriserad.

Osten framställs enligt den traditionella metoden att använda vassle som startkultur.

Den mjölk som används för att framställa "Mozzarella di Gioia del Colle" kommer från kobesättningar som hör till raserna bruna, frisona (frisisk), pezzata rossa (rödbrokig) eller jersey och korsningar mellan dessa, där åtminstone 60 % av den sammanlagda torrsubstans som ges som foder till mjölkarna är gräs och/eller hö från ängar med en stor variation av vegetation.

Kornas kost kan även inbegripa spannmålsbaserade koncentrat (majs, korn, vete och havre) och baljväxtbaserade koncentrat (soja, bondböner, åkerböner och foderarter), grovt mjöl eller flingor, som även kan ges som kompletterande foder. Biprodukter av johannesbröd och från spannmålsbearbetning – vanligt vetekli och klimjöl, klimjöl från durumvete – kan även användas, förutsatt att det inte överstiger 40 % av torrsubstansen. Kornas kost kan även kompletteras med vitamin- och mineralkomplex.

För att undvika att försämra de kvalitetsegenskaper som tilldelas "Mozzarella di Gioia del Colle" genom sambandet med det geografiska området ska åtminstone 60 % av de produkter som används för att utfodra korna komma från det område som beskrivs i punkt 4. Denna procentandel uppnås genom användning av gräs och/eller hö från ängar belägna inom det avgränsade området. Denna del av fodret är förknippad med smältbara fibrer, som i vid mening definieras som grönfoder (gräs och/eller hö, bete osv.), och detta har en stor inverkan på mjölkens kemiska och organoleptiska egenskaper.

Med tanke på förhållandena i fråga om geografi, jordmån och klimat har det geografiska området aldrig varit – och kommer aldrig att vara – lämpat för att odla spannmål, såsom majs, eller oljeväxter, såsom soja, som används för att framställa proteinfoder. Eftersom det inte är möjligt att ersätta dessa foder med högkvalitativt grovfoder med ursprung i området måste det vara tillåtet att använda kompletterande koncentrat och foder från utanför området. Dessa produkter bryts enkelt ner och upplöses i våmmen (kornstorlek mindre än 0,8 cm, dvs. kan inte utlösa sammandragningar i våmmen) så att de ger energi (främst från kolhydratreserver som till exempel stärkelse) och lättillgänglig protein till mikrofloran i våmmen. Eftersom produkternas roll är begränsade till den fysiologiska funktionen att ge stöd åt mikrofloran har de dock ingen inverkan alls på mjölkens eller mozzarellans egenskaper. Det är i stället det obligatoriska betet under den tid det är möjligt (150 dagar) och det rika fodret som produceras i området som är de aspekter av kosten som bidrar till att fastställa de kemiska och sensoriska egenskaperna hos råvaran och slutprodukten. Dessa är därför två grundläggande inslag som bidrar till sambandet mellan råvaran, slutprodukten och området.

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

Alla steg i framställningsprocessen – uppfödningen och mjölkningen av korna, insamlingen och bearbetningen av mjölken och själva framställningen av osten – sker inom det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

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

Eftersom det är en färsk produkt som tenderar att försämrats snabbt ska "Mozzarella di Gioia del Colle" förpackas i samma lokaler där den framställs, inom det geografiska område som definieras i punkt 4.

"Mozzarella di Gioia del Colle" får saluföras i förpackningar av olika vikt och/eller som enskilda portioner. Osten saluförs doppad i konserveringsvätska (vatten, möjligen med tillsatt salt och aningen syrad).

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

Logotypen (bild 1) och tillverkningsdagen ska tryckas på den förpackning som används för att saluföra "Mozzarella di Gioia del Colle".

Den logotyp som visas i bild 1 ska visas på ett framträdande sätt på märkningens eller förpackningens ovansida och på sidorna. Den logotyp som visas i bild 1 ska visas på båda sidor på enskilt förpackade portioner.

Bild 1

Logotyp



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet omfattar kommunerna Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle och Turi i provinsen Bari, kommunerna Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra och Mottola i provinsen Taranto samt en del av kommunen Matera, beläget bredvid kommunerna Altamura, Santeramo in Colle och Laterza, som avgränsas av huvudvägarna SS 99 och SS 7.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska område där denna ost framställs omfattar delar av provinserna Bari och Taranto på Murge-platån, där det finns många mjölkgårdar (mjölkgårdar med ursprung från 1200-talet). I detta område, där gårdar och mejerier ligger ganska nära varandra (många till och med i samma lokaler), har det sedan länge varit en lokal sedvänja att framställa mozzarella från komjölk. Det finns hänvisningar från 1885 till den utsökta mozzarellan från Apulien i en publikation vid namn *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* (Jordbrukets Italien, en dagbok ägnad åt landsbygdsbefolkningens moraliska och ekonomiska förbättring, Redaelli, Milano). Förutom vissa egenheter i fråga om geografi, jordmån och klimat, särskiljer sig detta område tack vare den gamla och djupt rotade ostframställningstradition som har stått sig genom tiderna och har förts vidare från generation till generation. Båda dessa aspekter har stor inverkan på mjölkens och ostens egenskaper och är de främsta faktorer som bidrar till sambandet mellan "Mozzarella di Gioia del Colle" och området.

De kemiska, fysikaliska och näringsmässiga egenskaperna hos i synnerhet mjölken har ett samband med området genom djurens kost och de allmänna miljöförhållandena där de föds upp. Det är väl känt att mjölks sammansättning generellt har en nära koppling till det zootekniska sammanhang som djuren lever i och att typen av flyktiga föreningar är viktig för sammansättningen. Mjölakens aromatiska egenskaper beror på dessa ämnen, som till viss del bildas av djurets ämnesomsättning och till viss del av miljön. De flyktiga föreningarna från miljön kan hamna i mjölken genom antingen digestion (tidissling) eller via lungorna (inandning). I det geografiska område där osten med den skyddade ursprungsbeteckningen "Mozzarella di Gioia del Colle" framställs har förhållandena i fråga om geografi, jordmån och klimat bidragit till det urval av vissa naturligt förekommande och odlade växtsorter som klarar av de varma och torra förhållandena som är vanliga i stäppartade miljöer. Den naturligt förekommande vegetationen är mestadels xerofil och utgörs bland annat av aromatiska gräs, såsom *Thymus striatus*, *Ferula communis* och *Foeniculum vulgare*. Dessa växter – och xerofil vegetation överlag – är särskilt rika på polyfenoler, terpenier, karbonylföreningar och andra flyktiga ämnen som kan ha direkt eller indirekt inverkan på mjölksmaken. Denna inverkan är direkt när ämnena överförs oförändrade, och indirekt när ämnena fungerar som prekursorer till andra flyktiga ämnesomsättningsprodukter som inverkar på doften. Att djuren hela tiden befinner sig i denna miljö bidrar till att flyktiga principer med aromatiska egenskaper förs över till mjölken, särskilt vid vissa tider på året. Generellt sett är det obligatoriska bete och det rika foder som produceras i området de faktorer som garanterar mjölkens distinkta näringsmässiga och funktionella egenskaper, såsom den fettiga profilen och halten av flyktiga föreningar. Lokala miljöförhållanden och djuruppfödningstekniker spelar en viktig roll för att forma mjölkens mikroflora. Sammantaget har alla dessa faktorer en stor inverkan på de organoleptiska egenskaperna hos "Mozzarella di Gioia del Colle".

Vad gäller bearbetningsmetodens inverkan är detta den traditionella och historiska metod där det enbart är tillåtet att använda färsk mjölk och tillsätta lokal vassle (startkulturen). Den startkultur från vassle som tillsätts i mjölken utgör ännu ett samband med det lokala området då den har framställts på samma sätt sedan mycket lång tid tillbaka genom att använda föregående dags vassle som har lämnats för att surna, vilket gör att det kan berikas med de enzymer som är karakteristiska för mjölkprodukten. Dessa aspekter garanterar ett starkt samband med området eftersom detta innebär att det mesta av det mikrobiologiska innehållet också är inhemskt. Den mikrobiella komponenten spelar en viktig roll för de sensoriska egenskaperna, eftersom det är den som bildar produktens sekundäraromer. Den inhemska mikrobiologiska profil hos startkulturen från vassle garanteras delvis av egenskaperna hos den mjölk som den härrör från, men än viktigare, av den beredningsmetod och den miljö där den får utvecklas. Blandningen av inhemska mikroorganismer i startkulturen återspeglar alla etapper i framställningsprocessen och överförs dagligen till mjölken och därför även till slutprodukten, och därmed upprätthålls sambandet med området kontinuerligt. De metoder som ostmästaren använder för att hantera vasslen i karet, mogna ostmassan och därefter bearbeta blandningen utgör tillsammans ett ytterligare samband med området. Kombinationen av alla bearbetningsparametrar inverkar på det mikrobiella ekosystemet, som redan är särskiljande, och påverkar därmed jäsningens utveckling. Ostmästarens expertis är viktig i det avseendet att ostmästaren kan låta mikroberna utvecklas på ett sätt som är unikt och inte kan återskapas, vilket därmed ger mozzarella dess typiska sensoriska egenskaper. När det gäller smaken skapar denna jäsning aningen sura toner med en behaglig jäsigt eftersmak som är starkare i nyligen framställd ost. Aromen från ostens framställningsprocess blandas med de aromer som härrör från mjölken, dvs. från jäsningsprocessen (sekundäraromer) som ger friska toner av mjölk, smör och syrlig vassle samt från råvarorna (primäraromer) med de karakteristiskt fina tonerna av växter och djur. Sammanfattningsvis speglar primäraromerna de förhållanden som korna föds upp i, där det lokala fodret (färskt eller hö) spelar en viktig roll, och sekundäraromerna har samband med den inhemska mikrofloran.

Förutom de särskilda egenskaper som uppstår i och med de metoder som används för att föda upp djuren och framställa osten, spelar även miljömässiga, historiska och kulturella aspekter in. Landskapet (Natura 2000), de lokala geologiska förhållandena (platåregionen Murge i Apulien, med kritkalk, klippterräng och begränsad förekomst av lera) och klimatet är viktiga faktorer. Traditionellt och kulturellt finns ett djupt rotat samband mellan produkten och typen av jordbruk i området, nämligen små och medelstora lantbruk med inriktning på djurhållning som för det mesta är familjedrivna och utformade enligt lokala traditioner, där korna får beta under långa perioder. Det finns också många bevis på att mozzarella har haft en roll i Gioia del Colles historia, bland annat en dokumentär som producerades av *Istituto Luce* i Gioia del Colle den 28 augusti 1950. Andra uppgifter visar att en jordbrukare vid namn Clemente Milano, som födde upp bruna alpinkor i Gioia del Colle-området i början av 1900-talet, var den förste att använda mjölk från sitt bestånd för att framställa den särskilda färsk mjölkprodukt som kallas mozzarella (*Gioia del Colle, oggi* [Gioia del Colle, idag], redigerad av Giovanni Bozzo åt Japigia Editrice, Bari 1970). I en artikel från 1922 av Giovanni Carano Donvito anges det att "Mozzarella di Gioia del Colle" var mycket uppskattad, efterfrågad och var högt prissatt på marknaderna i Rom och Neapel samt i Bari, Taranto, Lecce, Foggia och andra mindre städer (*La riforma sociale* [Den sociala reformen], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Turin). Det finns även bevis på att ett stort antal lokala evenemang har anordnats sedan 1960-talet i syfte att höja profilen för mozzarellaosten.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

eller

direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it) genom att klicka på "Prodotti DOP IGP" (uppe till höger på skärmen), därefter på "Prodotti DOP IGP STG" (till vänster på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV