

Europeiska unionens officiella tidning

C 202



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiosjätte årgången

9 juni 2023

Innehållsförteckning

I Resolutioner, rekommendationer och yttranden

REKOMMENDATIONER

Europeiska centralbanken

2023/C 202/01	Europeiska centralbankens rekommendation av den 2 juni 2023 till Europeiska unionens råd om externa revisorer för Banca d'Italia (ECB/2023/14)	1
---------------	--	---

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 202/02	Meddelande från kommissionen om del B i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 284/2013 om uppgiftskrav för verksamma ämnen, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1107/2009 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden ⁽¹⁾	2
2023/C 202/03	Meddelande från kommissionen om del B i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 283/2013 om uppgiftskrav för verksamma ämnen, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1107/2009 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden ⁽¹⁾	14
2023/C 202/04	Meddelande från kommissionen – Tillkännagivande till berörda aktörer om Förenade kungarikets utträde och EU-reglerna för inre vattenvägar	25

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 202/05	Eurons växelkurs – 8 juni 2023	30
---------------	--------------------------------------	----

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2023/C 202/06	Meddelande enligt artikel 13 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2001/24/EG om rekonstruktion och likvidation av kreditinstitut vad gäller likvidation och därpå följande avveckling av Baltic International Bank SE [lettiskt kreditinstitut i likvidation]	31
2023/C 202/07	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	32
2023/C 202/08	eUppdatering av förteckningen över de gränsövergångsställen som avses i artikel 2.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/399 om en unionskodex om gränspassage för personer (kodex om Schengengränserna)	33
2023/C 202/09	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik ⁽¹⁾	47
2023/C 202/10	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt ⁽¹⁾	48

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2023/C 202/11	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	49
2023/C 202/12	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.10920 – AMAZON / IROBOT) ⁽¹⁾	51

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2023/C 202/13	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	53
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

2023/C 202/14	Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn	76
---------------	--	----

Rättelser

2023/C 202/15	Rättelse till meddelandet om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 (EUT C 104, 4.3.2022)	84
---------------	--	----

I

(Resolutioner, rekommendationer och yttranden)

REKOMMENDATIONER

EUROPEISKA CENTRALBANKEN

EUROPEISKA CENTRALBANKENS REKOMMENDATION

av den 2 juni 2023

till Europeiska unionens råd om externa revisorer för Banca d'Italia

(ECB/2023/14)

(2023/C 202/01)

ECB-RÅDET HAR ANTAGIT DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av stadgan för Europeiska centralbankssystemet och Europeiska centralbanken, särskilt artikel 27.1, och av följande skäl:

- (1) Räkenskaperna för Europeiska centralbanken (ECB) och de nationella centralbankerna i de medlemsstater som har euron som valuta granskas av oavhängiga externa revisorer som ECB-rådet har rekommenderat och Europeiska unionens råd godkänt.
- (2) Förordnandet för Banca d'Italias nuvarande externa revisorer, Deloitte & Touche S.p.A., löpte ut efter revisionen avseende räkenskapsåret 2022. Det är därför nödvändigt att utse externa revisorer från och med räkenskapsåret 2023.
- (3) Banca d'Italia har valt Deloitte & Touche S.p.A. som sina externa revisorer för räkenskapsåren 2023 till 2027.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

Det rekommenderas att Deloitte & Touche S.p.A. utses till externa revisorer för Banca d'Italia för räkenskapsåren 2023 till 2027.

Utfärdad i Frankfurt am Main den 2 juni 2023.

Christine LAGARDE
ECB:s ordförande

II

(Meddelanden)

MEDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Meddelande från kommissionen om del B i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 284/2013 om uppgiftskrav för verksamma ämnen, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1107/2009 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 202/02)

Denna vägledning har utarbetats i samråd med medlemsstaterna. Vägledningen har ingen rättsligt bindande verkan och kan till sin natur inte påverka eventuella åtgärder som medlemsstaterna vidtar i samband med tillämpningen av förordning (EG) nr 1107/2009 eller rättspraxis som utvecklas när det gäller denna förordning. Endast domstolen har behörighet att tolka och tillämpa EU-rätten.

Genom detta meddelande från kommissionen uppfylls kravet i punkt 6 i inledningen till bilagan till förordning (EU) nr 284/2013 där det anges att för information och harmonisering ska förteckningen över testmetoder och vägledningar som är relevanta för tillämpningen av den förordningen offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*. Nedanstående förteckning utgör denna förteckning för del B i bilagan till förordning (EU) nr 284/2013, ändrad genom kommissionens förordning (EU) 2022/1440 ⁽¹⁾. Förteckningen kommer att uppdateras regelbundet.

När bestämmelser i del B i bilagan till förordning (EU) nr 284/2013 innehåller krav på framtagande av uppgifter baserat på de krav som fastställs i del A till förordning (EU) nr 284/2013, anges relevanta testmetoder och vägledning i kommissionens meddelande om del A i bilagan till förordning (EU) nr 284/2013 (dvs. växtskyddsmedel som innehåller kemiska verksamma ämnen).

Om ett dokument förtecknas för ett avsnitt innebär detta att dokumentet är relevant för samtliga underavsnitt. Om inget dokument finns förtecknat för ett avsnitt finns för närvarande inga överenskomna testmetoder eller vägledningar tillgängliga. I sådana fall bör potentiella sökande diskutera förslag med den rapporterande medlemsstaten och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) under mötet före inlämning av ansökan, t.ex. baserat på utkast till testmetoder.

Testmetoder

Om kommissionens förordning (EG) nr 440/2008 ⁽²⁾ föreskriver korshänvisning till en OECD-riktlinje för testning (genom att det anges att en testmetod är en kopia av eller motsvarar eller är likvärdig med en OECD-riktlinje för testning), anges endast OECD-riktlinjen i syfte att undvika överlappning.

⁽¹⁾ Kommissionens förordning (EU) 2022/1440 av den 31 augusti 2022 om ändring av förordning (EU) nr 284/2013 vad gäller den information som ska lämnas in för växtskyddsmedel och de särskilda uppgiftskraven för växtskyddsmedel som innehåller mikroorganismer (EUT L 227, 1.9.2022, s. 38).

⁽²⁾ Kommissionens förordning (EG) nr 440/2008 av den 30 maj 2008 om testmetoder enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach) (EUT L 142, 31.5.2008, s. 1).

Endast testmetoder som har validerats (dvs. testmetoder som har ringtestats av OECD eller likvärdiga internationella organisationer) förtecknas. Testmetoder som endast beskrivs i vetenskapliga publikationer har inte tagits med.

Förteckningen över testmetoder bör tolkas som hänvisningar till den senast uppdaterade versionen av den aktuella testmetoden som finns tillgänglig när studien inleds.

För växtskyddsmedel som innehåller ett verksamt ämne som är en mikroorganism kan ad hoc-testprotokoll behövas för att tillgodose vissa uppgiftskrav. Innan ansökan lämnas in ⁽³⁾ kan sökanden, den rapporterande medlemsstaten och Efsa diskutera sådana ad hoc-testprotokoll, särskilt om testprotokoll som förtecknas i kommissionens meddelande om genomförandet av del A i bilagan till förordning (EU) nr 284/2013 kan användas som ersättning eller om de kan anpassas så att de blir lämpligare för växtskyddsmedel som innehåller ett verksamt ämne som är en mikroorganism.

För att minimera testning på ryggradsdjur bör tester som redan genomförts och som baseras på äldre testmetoder anses ingå i riskbedömningen enligt artikel 62 i förordning (EG) nr 1107/2009. Under mötet före inlämning av ansökan kan sökanden, den rapporterande medlemsstaten och Efsa dock överväga om nya tester enligt nyare testmetoder behövs, utifall att det är vetenskapligt motiverat.

Onödiga djurförsök måste alltid undvikas enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/63/EU av den 22 september 2010 om skydd av djur som används för vetenskapliga ändamål ⁽⁴⁾, förordning (EG) nr 1107/2009 (skälen 11 och 40, artiklarna 8.1 d, 18 b, 33.3 c och 62.1 samt kommissionens förordning (EU) nr 283/2013 ⁽⁵⁾). Artikel 62 i förordning (EG) nr 1107/2009 föreskriver närmare bestämt att tester på ryggradsdjur för godkännande av verksamma ämnen för växtskyddsmedel ska utföras enbart i fall då det inte finns några andra metoder tillgängliga. Alternativa metoder är *in vitro*-testning, *in silico*-metoder eller andra metoder såsom jämförelse med andra ämnen i en grupp, vilken till exempel beskrivs i EURL Ecvams *Status Report on the Development, Validation and Regulatory Acceptance of Alternative Methods and Approaches* och EURL Ecvams statusrapport *Non-animal Methods in Science and Regulation* ⁽⁶⁾. Tillgång till vägledningsdokument om tester utan djurförsök samt validerade och tillförlitliga protokoll för *in vitro*-studier bör anses utgöra giltiga vetenskapliga motiveringar när det gäller punkt 1.5 i inledningen till bilagan till förordning (EU) nr 283/2013.

Om det finns flera testmetoder som uppfyller ett uppgiftskrav anger ordningsföljden av dessa testmetoder vilken testmetod som är att föredra om det krävs ett nytt test. I ordningsföljden prioriteras metoder där inga eller färre djurförsök behövs och/eller metoder som medför mindre lidande för försöksdjuren. Under mötet före inlämning kan prioriteringsordningen dock ändras på inrådan av Efsa och den rapporterande medlemsstaten när detta är vetenskapligt motiverat (t.ex. på grund av vissa metoders begränsade tillämpningsområde) för att säkerställa bedömningens vetenskapliga kvalitet.

Vägledningsdokument

Vägledningsdokument får upptas i förteckningen om de har

- godkänts av ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder innan detta meddelande offentliggörs,
- utarbetats under överinseende av ett officiellt organ (t.ex. Efsa, kommissionen, nationella myndigheter) i syfte att hantera ett visst område av riskbedömningen eller förfarandefrågor efter samråd med berörda aktörer, eller
- godkänts av en mellanstatlig organisation (t.ex. OECD, FAO, WHO eller EPPO) där medlemsstaterna deltar i godkännandeförfarandet.

Följande typer av vägledningsdokument har övervägts för upptagande i förteckningen:

- Tekniska vägledningsdokument, inklusive övergripande vägledningsdokument som är relevanta för flera eller alla avsnitt i uppgiftskraven och även för genomförandet av punkt 1.5 i inledningen till bilagan till förordning (EU) nr 284/2013.

⁽³⁾ Artikel 32a i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1).

⁽⁴⁾ EUT L 276, 20.10.2010, s. 33.

⁽⁵⁾ EUT L 93, 3.4.2013, s. 1.

⁽⁶⁾ Se <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

- Administrativa/förfarandemässiga vägledningsdokument om de är relevanta för genomförandet av uppgiftskraven.
- Modeller eller beräkningsverktyg, om de är relevanta för genomförandet av uppgiftskraven och kan kopplas till eller stöder ett vägledningsdokument.
- Vetenskapliga yttranden från Efsas paneler och vägledningsdokument från *Interzonal Steering Committee* som är relevanta för samtliga medlemsstater har förtecknats efter övervägande från fall till fall, om de är relevanta för genomförandet av specifika uppgiftskrav.

Dokument som zoninriktade vägledningar, uttalanden från Efsa, fackgranskade publikationer, tekniska rapporter, vetenskapliga rapporter och strategier är inte upptagna i förteckningen nedan, utom vissa dokument som har genomgått offentligt samråd.

Förteckningen över vägledningsdokument bör tolkas som hänvisningar till den senast uppdaterade versionen av det aktuella vägledningsdokumentet som finns tillgängligt när studien inleds.

Vad gäller EPPO:s standardserier om utvärdering av växtskyddsmedels effektivitet anges de mest relevanta standarderna i förteckningen nedan. Förteckningen ska dock inte anses som uttömmande, eftersom EPPO:s globala databas uppdateras regelbundet och andra standarder kan behövas från fall till fall. Därför finns även EPPO:s globala databas, de allmänna standarderna i EPPO:s standardserie PP1 och de specifika standarderna i EPPO:s standardserie PP1 med i förteckningen.

Hänvisning till del B i bilagan till förordning (EU) nr 284/2013	Testmetoder (1)	Vägledningsdokument (2)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		ECHA Guidance on the Application of the CLP Criteria
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		OECD Guidance Document for the Use of Adverse Outcome Pathways in Developing Integrated Approaches to Testing and Assessment (IATA) No. 260
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
1. Sökandens identitet, växtskyddsmedlet identitet och tillverkningsinformation		EU Guidance document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No. 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4 Detaljerad kvantitativ och kvalitativ information om preparatets sammansättning		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
1.4 Detaljerad kvantitativ och kvalitativ information om preparatets sammansättning		EU Guidance document on significant and non-significant changes of the chemical composition of authorised plant protection products under Regulation (EC) No 1107/2009 of the EU Parliament and Council on placing of plant protection products on the market and repealing Council Directives 79/117/EEC and 91/414/EEC (SANCO/12638/2011)
2.6 Lagringsstabilitet och hållbarhet		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65.
2.6 Lagringsstabilitet och hållbarhet		OECD Guidance document on storage stability of microbial pest control products. Series on Pesticides No. 85 (ENV/JM/MONO(2016)54)
2.6.2 Effekter av temperatur och förpackning	CIPAC MT 39 Stability of liquid formulations at 0°C	
2.6.2 Effekter av temperatur och förpackning	CIPAC MT 46 Accelerated storage procedure	

2.7.1 Vätbarhet	CIPAC MT 53 Wettability	
2.7.2 Skumbildningens varaktighet	CIPAC MT 47 Persistent foaming	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 41 Dilution stability of herbicide aqueous solutions	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 160 Spontaneity of dispersion of suspension concentrates	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 174 Dispersibility of water dispersible granules	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 179 Dissolution degree and solution stability	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 180 Dispersion stability Suspo-emulsions	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 184 Suspensibility of formulations forming suspensions on dilution with water	
2.7.3 Suspensionsförmåga, förmåga till spontan dispersion och dispersionsstabilitet	CIPAC MT 196 Solution Properties of Water Soluble Tablets	
2.7.4 Våt- och torrsiktning	CIPAC MT 170 Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.4 Våt- och torrsiktning	CIPAC MT 187 Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.4 Våt- och torrsiktning	CIPAC MT 185 Wet sieve test	
2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 170 Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 171 Dustiness of granular products	
2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 178 Attrition resistance of granules	

2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 185 Wet sieve test	
2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 187 Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 193 Attrition of tablets	
2.7.5 Partikelstorleksfördelning (dammande pulver, slampulver, granulat), halt av damm/fint pulver (granulat), nötning och sprödhet (granulat)	CIPAC MT 197 Disintegration of Tablets	
2.7.6 Emulgeringsförmåga, återemulgeringsförmåga, emulsionsstabilitet	CIPAC MT 36 Emulsion characteristics of emulsifiable concentrates	
2.7.7 Flytbarhet, rinnförmåga (sköljbarhet) och dammbildningsförmåga	CIPAC MT 148 Pourability of suspension concentrates	
2.7.7 Flytbarhet, rinnförmåga (sköljbarhet) och dammbildningsförmåga	CIPAC MT 171 Dustiness of granular products	
2.7.7 Flytbarhet, rinnförmåga (sköljbarhet) och dammbildningsförmåga	CIPAC MT 172 Flowability of water dispersible granules after heat test under pressure	
2.8 Fysikalisk och kemisk kompatibilitet med andra växtskyddsmedel, inklusive växtskyddsmedel som ska produktgodkännas för användning tillsammans med det berörda växtskyddsmedlet	ASTME1518 – 05 Standard Practice for Evaluation of Physical Compatibility of Pesticides in Aqueous Tank Mixtures by the Dynamic Shaker Method	
2.9 Vidhäftning och distribution till utsäde	CIPAC MT 194 Adhesion to Treated Seed	
2.9 Vidhäftning och distribution till utsäde	CIPAC MT 175 Seed treatment formulations, liquid, determination of seed-seed uniformity of distribution	

2.9 Vidhäftning och distribution till utsäde	European Seed Association, 2011. Assessment of free floating dust and abrasion particles of treated seeds as a parameter of the quality of treated seeds: Heubach test. ESA STAT Dust Working Group	
3. Uppgifter om spridning		EPPO Global Database (3)
3.3 Funktion, målorganismer, växter eller växtprodukter som ska skyddas samt eventuella riskreducerande åtgärder		EPPO PP 1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products (4)
3.4 Dosering		EPPO PP1/239 Dose expression of plant protection products
4.1 Förfaranden för rengöring och dekontaminering av spridningsutrustning		EPPO PP1/292 Cleaning pesticide application equipment (PAE) – efficacy aspects
5.1 Analysmetoder för preparatet		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
5.1 Analysmetoder för preparatet		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
5.2 Metoder för att fastställa och kvantifiera resthalter		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830)
6. Uppgifter om effektivitet	Specifika standarder i EPPO:s standardserie PP1 (5)	
6. Uppgifter om effektivitet		EU guidance document on data requirements on efficacy for the dossier to be submitted for the approval of new active substances contained in plant protection products. (SANCO/10054/2013)

6. Uppgifter om effektivitet		EU Guidance document on the efficacy composition of core dossier and national addenda submitted to support the authorization of plant protection products under regulation (EC) No 1107/2009 of the EU parliament and council on placing of plant protection products on the market. (SANCO/10055/2013)
6. Uppgifter om effektivitet		De allmänna standarderna i EPPO:s standardserie PP1 ⁽⁶⁾ (Utvärdering av växtskyddsmedels effektivitet), särskilt följande: EPPO PP1/276 Principles of efficacy evaluation for microbial plant protection products, EPPO PP1/296 principles of efficacy evaluation for low-risk plant protection products, and, EPPO PP1/319 General principles for efficacy evaluation of plant protection products with a mode of action as plant defence inducers
6.6.1 Effekter på efterföljande grödor	OECD Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 "Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test" (2006)	
6.6.1 Effekter på efterföljande grödor		EPPO PP1/207 Effects on succeeding crops
6.6.2 Effekter på andra växter, inklusive angränsande grödor		EPPO PP1/256 Effects on adjacent crops
6.6.2 Effekter på andra växter, inklusive angränsande grödor		OECD (2006) Guidelines for the Testing of Chemicals No. 227 "Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test"
6.6.2 Effekter på andra växter, inklusive angränsande grödor		OECD (2006) Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 "Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test"
7.2 Bedömning av växtskyddsmedlets potentiella toxicitet		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (EFSA Journal 2022;20(1):7032)
7.3 Akut toxicitet		OECD (2016) Guidance Document on Considerations for Waiving or Bridging of Mammalian Acute Toxicity Tests Series on Testing & Assessment No. 237

7.3.1 Akut oral toxicitet	OECD Test Guideline 423: Acute Oral toxicity - Acute Toxic Class Method	
7.3.1 Akut oral toxicitet	OECD Test Guideline 420: Acute Oral Toxicity - Fixed Dose Procedure	
7.3.2 Akut dermal toxicitet	OECD Test Guideline 402: Acute Dermal Toxicity - Fixed Dose Procedure	
7.3.3 Akut inhalationstoxicitet	OECD Test Guideline 436: Acute Inhalation Toxicity – Acute Toxic Class Method	
7.3.3 Akut inhalationstoxicitet	OECD Test Guideline 403: Acute Inhalation Toxicity	
7.3.4 Hudirritation	OECD Test Guideline 439: In vitro Skin Irritation: Reconstructed Human Epidermis Test Method	
7.3.4 Hudirritation	OECD Test Guideline 404: Acute Dermal Irritation/Corrosion	
7.3.4 Hudirritation	OECD Test Guideline 430: In Vitro Skin Corrosion: Transcutaneous Electrical Resistance Test Method (TER)	
7.3.4 Hudirritation	OECD Test Guideline 431: In vitro skin corrosion: reconstructed human epidermis (RHE) test method	
7.3.4 Hudirritation	OECD Test Guideline 435: In vitro Membrane Barrier Test Method for Skin Corrosion	
7.3.4 Hudirritation		OECD Guidance Document on an Integrated Approach on Testing and Assessment (IATA) for Skin Corrosion and Irritation, No. 203
7.3.5 Ögonirritation	OECD Test Guideline 437: Bovine Corneal Opacity and Permeability Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5 Ögonirritation	OECD Test Guideline 438: Isolated Chicken Eye Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	

7.3.5 Ögonirritation	OECD Test Guideline 460: Fluorescein Leakage Test Method for Identifying Ocular Corrosives and Severe Irritants	
7.3.5 Ögonirritation	OECD Test Guideline 491: Short Time Exposure In Vitro Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5 Ögonirritation	OECD Test Guideline 492: Reconstructed human Cornea-like Epithelium (RhCE) test method for identifying chemicals not requiring classification and labelling for eye irritation or serious eye damage	
7.3.5 Ögonirritation	OECD Test Guideline 405: Acute eye irritation/corrosion	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 442A: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay: DA	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 442B: Skin Sensitisation - Local Lymph Node Assay: BrdU-ELISA or –FCM	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 442C: In Chemico Skin Sensitisation	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 442D: In Vitro Skin Sensitisation	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 442E: In Vitro Skin Sensitisation: In Vitro Skin Sensitisation Assays Addressing the Key Event on Activation of Dendritic Cells on the Adverse Outcome Pathway for Skin Sensitisation	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Guideline No. 497: Defined Approaches on Skin Sensitisation	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 406: Skin Sensitisation Guinea Pig Maximisation Test and Buehler Test	
7.3.6 Hudsensibilisering	OECD Test Guideline 429: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay	
7.5 Uppgifter om exponering	OECD Test Guideline 428: Skin Absorption: In Vitro Method	

7.5 Uppgifter om exponering	OECD Test Guideline 427: Skin Absorption: In Vivo Method	
7.5 Uppgifter om exponering		EU Guidance on dermal absorption (SANTE/2018/10591)
7.5 Uppgifter om exponering		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
7.5 Uppgifter om exponering		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (SANTE-10832-2015)
7.5 Uppgifter om exponering		EFSA Guidance on dermal absorption (EFSA Journal 2017;15(6):4873)
7.5 Uppgifter om exponering		FAO Operator exposure models and local risk assessment (7)
8. Resthalter i eller på behandlade produkter, livsmedel och foder		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
8. Resthalter i eller på behandlade produkter, livsmedel och foder		EFSA Guidance on the establishment of the residue definition for dietary risk assessment (EFSA Journal 2016;14(12):4549)
8. Resthalter i eller på behandlade produkter, livsmedel och foder		EFSA Reporting data on pesticide residues in food and feed according to Regulation (EC) No 396/2005 (2018 data collection) (EFSA Journal 2019;17(4):5655)
10. Effekter på icke-målorganismer	Testmetoder som antingen anges i kommissionens meddelande om genomförandet av del B i bilagan till förordning (EU) nr 283/2013 eller i meddelandet om genomförandet av del A i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 284/2013 kan användas som utgångspunkt och anpassas. Tillämpligheten av de valda metoderna, eller anpassningarna av dem, måste vara motiverad mot bakgrund av omständigheterna i det aktuella fallet och kan diskuteras vid möten före inlämning av ansökan.	

10. Effekter på icke-målorganismer		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
10. Effekter på icke-målorganismer		OECD Guidance to the environmental safety evaluation of microbial biocontrol agents, Series on Pesticides No. 67 (ENV/JM/MONO(2012)1)

(¹) Med undantag för de metoder som beskrivs i förordning (EG) nr 440/2008 finns de flesta angivna testmetoderna endast på engelska (vissa finns även på franska). Detaljerad information om testmetoderna:

- CIPAC: <http://www.cipac.org/>
- ASTM: <http://www.astm.org/Standard/index.shtml>
- ISO: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>

(²) De flesta av de angivna vägledningsdokumenten finns endast på engelska. Detaljerad information om vägledningsdokumenten:

- Europeiska kommissionen: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_sv
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- Echa: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- Efsa: <http://www.efsa.europa.eu/sv/publications.htm>
- FOCUS: <https://esdac.jrc.ec.europa.eu/projects/focus-dg-sante>

(³) <https://gd.eppo.int/>

(⁴) Beakta endast de användningsområden som anses vara relevanta inom ramen för tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 1107/2009, och inte de i EPPO PP 1/248, som avser påståenden om biostimulanter enligt definitionen i både förordning (EU) 2019/1009 och de tekniska specifikationerna CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 och CEN/TS 17700-5, även om dessa biostimulanter anges som tillväxtreglerande medel i EPPO PP 1/248.

(⁵) EPPO:s standarder finns på <http://pp1.eppo.org/> – i EPPO:s standardserie PP1 beskrivs hur växtskyddsmedels effektivitet ska utvärderas. Serierna innehåller allmänna och specifika standarder. Specifika standarder bör användas tillsammans med relevanta allmänna standarder och tvärtom.

(⁶) <https://pp1.eppo.int/standards/general>

(⁷) <http://www.fao.org/pesticide-registration-toolkit/registration-tools/assessment-methods/method-detail/en/c/1187029/>

Meddelande från kommissionen om del B i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 283/2013 om uppgiftskrav för verksamma ämnen, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1107/2009 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 202/03)

Denna vägledning har utarbetats i samråd med medlemsstaterna. Vägledningen har ingen rättsligt bindande verkan och kan till sin natur inte påverka eventuella åtgärder som medlemsstaterna vidtar i samband med tillämpningen av förordning (EG) nr 1107/2009 eller rättspraxis som utvecklas när det gäller denna förordning. Endast domstolen har behörighet att tolka och tillämpa EU-rätten.

Genom detta meddelande från kommissionen uppfylls kravet i punkt 6 i inledningen till bilagan till förordning (EU) nr 283/2013 där det anges att för information och harmonisering ska förteckningen över testmetoder och vägledningar som är relevanta för tillämpningen av den förordningen offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*. Nedanstående förteckning utgör denna förteckning för del B i bilagan till förordning (EU) nr 283/2013, ändrad genom kommissionens förordning (EU) 2022/1439 ⁽¹⁾. Förteckningen kommer att uppdateras regelbundet.

När bestämmelser i del B i bilagan till förordning (EU) nr 283/2013 innehåller krav på framtagande av uppgifter baserat på de krav som fastställs i del A till förordning (EU) nr 283/2013, anges relevanta testmetoder och vägledning i kommissionens meddelande om genomförandet av del A i bilagan till förordning (EU) nr 283/2013 (dvs. kemiska verksamma ämnen).

Om ett dokument förtecknas för ett avsnitt innebär detta att dokumentet är relevant för samtliga underavsnitt. Om inget dokument finns förtecknat för ett avsnitt finns för närvarande inga överenskomna testmetoder eller vägledningar tillgängliga. I sådana fall bör potentiella sökande diskutera förslag med den rapporterande medlemsstaten och Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) under mötet före inlämning av ansökan, t.ex. baserat på utkast till testmetoder.

Testmetoder

Endast testmetoder som har validerats (dvs. testmetoder som har ringtestats av OECD eller likvärdiga internationella organisationer) förtecknas. Testmetoder som endast beskrivs i vetenskapliga publikationer har inte tagits med.

Förteckningen över testmetoder bör tolkas som hänvisningar till den senast uppdaterade versionen av den aktuella testmetoden som finns tillgänglig när studien inleds.

För verksamma ämnen som är mikroorganismer kan ad hoc-testprotokoll behövas för att tillgodose vissa uppgiftskrav. Innan ansökan lämnas in ⁽²⁾ kan sökanden, den rapporterande medlemsstaten och Efsa diskutera sådana ad hoc-testprotokoll, särskilt om testprotokoll som förtecknas i kommissionens meddelande om genomförandet av del A i bilagan till förordning (EU) nr 283/2013 kan användas som ersättning eller om de kan anpassas så att de blir lämpligare för verksamma ämnen som är mikroorganismer.

För att minimera testning på ryggradsdjur bör tester som redan genomförts och som baseras på äldre testmetoder anses ingå i riskbedömningen enligt artikel 62 i förordning (EG) nr 1107/2009. Under mötet före inlämning av ansökan kan sökanden, den rapporterande medlemsstaten och Efsa dock överväga om nya tester enligt nyare testmetoder behövs, utifrån att det är vetenskapligt motiverat.

⁽¹⁾ Kommissionens förordning (EU) 2022/1439 av den 31 augusti 2022 om ändring av förordning (EU) nr 283/2013 vad gäller den information som ska lämnas in för verksamma ämnen och de särskilda uppgiftskraven för mikroorganismer (EUT L 227, 1.9.2022, s. 8).

⁽²⁾ Artikel 32a i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1).

Onödiga djurförsök måste alltid undvikas enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/63/EU av den 22 september 2010 om skydd av djur som används för vetenskapliga ändamål ⁽³⁾, förordning (EG) nr 1107/2009 (skälen 11 och 40, artiklarna 8.1 d, 18 b, 33.3 c och 62.1) samt kommissionens förordning (EU) nr 283/2013 ⁽⁴⁾. Artikel 62 i förordning (EG) nr 1107/2009 föreskriver närmare bestämt att tester på ryggradsdjur för godkännande av verksamma ämnen för växtskyddsmedel ska utföras enbart i fall då det inte finns några andra metoder tillgängliga. Alternativa metoder är *in vitro*-testning, *in silico*-metoder eller andra metoder såsom jämförelse med andra ämnen i en grupp, vilken till exempel beskrivs i EURL Ecvams *Status Report on the Development, Validation and Regulatory Acceptance of Alternative Methods and Approaches* och EURL Ecvams statusrapport *Non-animal Methods in Science and Regulation* ⁽⁵⁾. Tillgång till vägledningsdokument om tester utan djurförsök samt validerade och tillförlitliga protokoll för *in vitro*-studier bör anses utgöra giltiga vetenskapliga motiveringar när det gäller punkt 1.5 i inledningen till bilagan till förordning (EU) nr 283/2013.

Om det finns flera testmetoder som uppfyller ett uppgiftskrav anger ordningsföljden av dessa testmetoder vilken testmetod som är att föredra om det krävs ett nytt test. I ordningsföljden prioriteras metoder där inga eller färre djurförsök behövs och/eller metoder som medför mindre lidande för försöksdjuren. Under mötet före inlämning kan prioriteringsordningen dock ändras på inrådan av Efsa och den rapporterande medlemsstaten när detta är vetenskapligt motiverat (t.ex. på grund av vissa metoders begränsade tillämpningsområde) för att säkerställa bedömningens vetenskapliga kvalitet.

Vägledningsdokument

Vägledningsdokument får upptas i förteckningen om de har

- godkänts av ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder innan detta meddelande offentliggörs,
- utarbetats under överinseende av ett officiellt organ (t.ex. Efsa, kommissionen, nationella myndigheter) i syfte att hantera ett visst område av riskbedömningen eller förfarandefrågor efter samråd med berörda aktörer, eller
- godkänts av en mellanstatlig organisation (t.ex. OECD, FAO, WHO eller EPPO) där medlemsstaterna deltar i godkännandeförfarandet.

Följande typer av vägledningsdokument har övervägts för upptagande i förteckningen:

- Tekniska vägledningsdokument, inklusive övergripande vägledningsdokument som är relevanta för flera eller alla avsnitt i uppgiftskraven och även för genomförandet av punkt 1.5 i inledningen till bilagan till förordning (EU) nr 283/2013.
- Administrativa/förfarandemässiga vägledningsdokument om de är relevanta för genomförandet av uppgiftskraven.
- Modeller eller beräkningsverktyg, om de är relevanta för genomförandet av uppgiftskraven och kan kopplas till eller stöder ett vägledningsdokument.
- Vetenskapliga yttranden från Efsas paneler och vägledningsdokument från *Interzonal Steering Committee* som är relevanta för samtliga medlemsstater har förtecknats efter övervägande från fall till fall, om de är relevanta för genomförandet av specifika uppgiftskrav.

Dokument som zoninriktade vägledningar, uttalanden från Efsa, fackgranskade publikationer, tekniska rapporter, vetenskapliga rapporter och strategier är inte upptagna i förteckningen nedan, utom vissa dokument som har genomgått offentligt samråd.

Förteckningen över vägledningsdokument bör tolkas som hänvisningar till den senast uppdaterade versionen av det aktuella vägledningsdokumentet som finns tillgängligt när studien inleds.

Vad gäller EPPO:s standardserier om utvärdering av växtskyddsmedels effektivitet anges de mest relevanta standarderna i förteckningen nedan. Förteckningen ska dock inte anses som uttömmande, eftersom EPPO:s globala databas uppdateras regelbundet och andra standarder kan behövas från fall till fall. Därför finns även EPPO:s globala databas med i tabellen nedan.

⁽³⁾ EUT L 276, 20.10.2010, s. 33.

⁽⁴⁾ EUT L 93, 3.4.2013, s. 1.

⁽⁵⁾ Se <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

Hänvisning till del B i bilagan till förordning (EU) nr 283/2013	Testmetoder (¹)	Vägledningsdokument (²)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		EU Guidance document on the assessment of new isolates of baculovirus species already included in Annex I of Council Directive 91/414/EEC (SANCO/0253/2008)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
Allmänna testmetoder och vägledningsdokument		OECD Guidance Document for the Regulatory Framework for the Microorganism Group: Bacteriophages Series on Pesticides No. 108
1. Sökandens identitet, det verksamma ämnets identitet och tillverkningsinformation		EU Guidance Document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4.2.2 Relevanta kontaminerande mikroorganismers identitet och kvantifiering		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
2.7 Genetisk stabilitet och faktorer som påverkar denna stabilitet		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.8 Information om metaboliter av potentiell betydelse		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
2.8 Information om metaboliter av potentiell betydelse		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.9 Förekomst av överförbara gener för antimikrobiell resistens		EU Guidance document on the approval and low-risk criteria linked to "antimicrobial resistance" applicable to microorganisms used for plant protection in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009 (SANTE/2020/12260)
3.1 Funktion och målorganism		EPPO PP1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products (³)

3.3 Grödor eller produkter som skyddas eller behandlas		EPPO Global database (4)
3.3 Grödor eller produkter som skyddas eller behandlas		EPPO PP1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection product (5)
3.4 Information om möjlig resistensutveckling hos målorganismer		EPPO PP1/213: Resistance risk analysis
3.5 Litteraturuppgifter		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092 - including appendix (6))
4.1 Metoder för analys av tillverkad MPCA		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
4.1 Metoder för analys av tillverkad MPCA		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
4.2 Metoder för att fastställa mikroorganismens densitet och kvantifiera resthalter		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830) (7)
5.1.3 Information om sensibilisering och allergiframkallande egenskaper	US EPA OPPTS 885.3400 hypersensitivity Incidents	
5.3.1.1 Oral infektionsförmåga och patogenicitet	US EPA OPPTS 885.3050 Acute Oral Toxicity/ Pathogenicity	
5.3.1.2 Intratrakeal/intranasal infektionsförmåga och patogenicitet	US EPA OPPTS 885.3150 Acute pulmonary toxicity/ pathogenicity	
5.3.1.3 Enstaka intravenös, intraperitoneal eller subkutan exponering	US EPA OPPTS 885.3200 Microbial pesticide test guidelines. Acute injection toxicity/pathogenicity	
5.3.2 Cellodlingsstudier	US EPA OPPTS 885.3500 Cell culture	

5.4 Specifika studier av mikroorganismens infektionsförmåga och patogenicitet	US EPA OPPTS 885.3600 Subchronic Toxicity/ Pathogenicity	
5.4 Specifika studier av mikroorganismens infektionsförmåga och patogenicitet	US EPA OPPTS 885.3650 Reproductive/fertility effects	
5.5 Information om metaboliter och toxicitetsstudier av metaboliter		European Commission draft guidance document Guidance for the setting of an acute reference dose (ARfD) (7199/VI/99)
5.5 Information om metaboliter och toxicitetsstudier av metaboliter		ECHA Guidance on the application of the CLP criteria. Guidance to Regulation (EC) No 1272/2008 on classification, labelling and packaging (CLP) of substances and mixtures
5.5 Information om metaboliter och toxicitetsstudier av metaboliter		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
5.5 Information om metaboliter och toxicitetsstudier av metaboliter		OECD Series on Testing and Assessment No. 124, Guidance for the Derivation of an Acute Reference Dose. (ENV/JM/MONO(2010)15)
6.1 Uppskattning av konsumenters exponering för resthalter		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
7.1.1 Mikroorganismens förväntade miljödensitet		EFSA Guidance document on clustering and ranking of emissions of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances from protected crops (greenhouses and crops grown under cover) to relevant environmental compartments, Section 2 (EFSA Journal 2014;12(3):3615)
7.1.1.1 Jord		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, section 3.1.2 (SANCO/12117/2012)
7.1.1.1 Jord		EFSA Guidance document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil, section 2.7 "Applicability of the tiered assessment scheme for microbial actives substances" (EFSA Journal 2017;15(10):4982)
7.1.1.2 Vatten		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, section 3.2.1 (SANCO/12117/2012)
7.2.1 Förväntad miljökoncentration		Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (based on –among others- Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration - Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (SANCO/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014))

7.2.1 Förväntad miljökoncentration		Generic guidance for Tier 1 FOCUS Ground water assessments (based on, among others, the European Commission (2014) Assessing Potential for Movement of Active Substances and their Metabolites to Ground Water in the EU - Final Report of the Ground Water Work Group of FOCUS (SANCO/13144/2010); FOCUS (2000) "FOCUS groundwater scenarios in the EU review of active substances" Report of the FOCUS Groundwater Scenarios Workgroup (SANCO/321/2000); Scientific Opinion of the Panel on Plant Protection Products and their Residues on a request from EFSA related to the default Q10 value used to describe the temperature effect on transformation rates of pesticides in soil.(doi: 10.2903/j.efsa.2008.622); Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (including Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration - Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (SANCO/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014)); section 3.3.1 of European Food Safety Authority. Guidance Document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (doi:10.2903/j.efsa.2017.4982); section 3.3 of Scientific report of EFSA on the "repair action" of the FOCUS surface water scenarios (doi:10.2903/j.efsa.2020.6119))
8. Ekotoxikologiska studier	De relevanta metoder som anges i detta avsnitt kan behöva anpassas från fall till fall. Tillämpligheten av de valda metoderna, eller anpassningarna av dem, måste vara motiverad mot bakgrund av de biologiska och ekologiska egenskaperna hos det ämne som ska bedömas. Detta kan diskuteras vid möten före inlämning av ansökan.	
8. Ekotoxikologiska studier		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents (SANCO/12117/2012)
8. Ekotoxikologiska studier		US EPA 885.4000 (1996) Background for non-target organism testing of microbial pest control agents
8. Ekotoxikologiska studier		Environment and Climate Change Canada (2016), guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44)
8.1 Effekter på landlevande ryggradsdjur	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds

8.1 Effekter på landlevande ryggradsdjur	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals
8.2 Effekter på vattenlevande organismer		Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish
8.2.1 Effekter på fisk	OECD Test No. 203 (2019) Fish, Acute Toxicity Test	
8.2.1 Effekter på fisk	OECD Test No. 210 (2013) Fish, Early-life Stage Toxicity Test	
8.2.1 Effekter på fisk	US EPA OCSPP 885.4200 freshwater fish Tier I	
8.2.1 Effekter på fisk	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish	
8.2.2 Effekter på vattenlevande ryggradslösa djur	OECD Test No. 233 (2010) Sediment-Water Chironomid Life-Cycle Toxicity Test Using Spiked Water or Spiked Sediment	
8.2.2 Effekter på vattenlevande ryggradslösa djur	US EPA OCSPP 885.4240 Freshwater invertebrate Tier I	

8.2.2 Effekter på vattenlevande ryggradslösa djur	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates
8.2.3 Effekter på alger	OECD Test No. 201 (2011) Freshwater Alga and Cyanobacteria, Growth Inhibition Test	
8.2.3 Effekter på alger	US EPA OCSPP 885.4300 Non target plant studies Tier I	
8.2.3 Effekter på alger	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants
8.2.4 Effekter på vattenlevande makrofyter	OECD Test No. 221 (2006): Lemna sp. Growth Inhibition Test	
8.2.4 Effekter på vattenlevande makrofyter	OECD Test No. 239 (2014): Water-Sediment Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.2.4 Effekter på vattenlevande makrofyter	OECD Test No. 238 (2014): Sediment-Free Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.3 Effekter på bin	OECD Test Guideline 213 Honeybees, Acute Oral Toxicity Test	

8.3 Effekter på bin	OECD Test Guideline 214 Honeybees, Acute Contact Toxicity Test.	
8.3 Effekter på bin	OECD Test Guideline 245 Honey Bee, Chronic Oral Toxicity Test	
8.3 Effekter på bin	OECD guidance document 239 Honey Bee Larval Toxicity Test, Repeated Exposure	
8.3 Effekter på bin	OECD guidance document 75: Honey Bee Brood Test Under Semi-Field Conditions	
8.3 Effekter på bin	EPPO Bulletin (2019) 49 Oomen Bee Brood Feeding Test	
8.3 Effekter på bin	EPPO Bulletin (2010) 40 Side-Effects On Honeybees	
8.3 Effekter på bin	OECD Test No. 247 (2017) Bumblebee, Acute Oral Toxicity Test	
8.3 Effekter på bin	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees
8.3 Effekter på bin	US EPA OCSPP 885.4380 Honey bee Tier I	
8.4 Effekter på leddjur som inte är målarter, utom bin	US EPA OCSPP 885.4340 Non-target Insect Tier I	

8.4 Effekter på leddjur som inte är mårlarter, utom bin	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates
8.5 Effekter på marklevande meso- och makroorganismer som inte är mårlarter	OECD Test No. 222 (2016): Earthworm Reproduction Test (Eisenia fetida/Eisenia andrei)	
8.5 Effekter på marklevande meso- och makroorganismer som inte är mårlarter	OECD Test No. 232 (2016): Collembolan Reproduction Test in Soil	
8.5 Effekter på marklevande meso- och makroorganismer som inte är mårlarter	OECD Test No. 226 (2016): Predatory mite (Hypoaspis (Geolaelaps) aculeifer) reproduction test in soil	
8.5 Effekter på marklevande meso- och makroorganismer som inte är mårlarter	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails
8.5 Effekter på marklevande meso- och makroorganismer som inte är mårlarter	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms

8.6 Effekter på landlevande växter som inte är målarter	OECD Test No. 227 (2006): Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test	
8.6 Effekter på landlevande växter som inte är målarter	OECD Test No. 208 (2006): Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test	
8.6 Effekter på landlevande växter som inte är målarter	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants

(¹) De flesta av de angivna testmetoderna finns endast på engelska. Detaljerad information om testmetoderna:

- ISO: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- Eppo: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- US EPA OCSPP: <http://www.epa.gov/>

(²) De flesta av de angivna vägledningsdokumenten finns endast på engelska. Detaljerad information om vägledningsdokumenten:

- Europeiska kommissionen: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_sv
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- Eppo: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- Echa: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- Efsa: <http://www.efsa.europa.eu/sv/publications.htm>

(³) Beakta endast de användningsområden som anses vara relevanta inom ramen för tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 1107/2009, och inte de i Eppo PP 1/248, som avser påståenden om biostimulanter enligt definitionen i både förordning (EU) 2019/1009 och de tekniska specifikationerna CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 och CEN/TS 17700-5, även om dessa biostimulanter anges som tillväxtreglerande medel i Eppo PP 1/248.

(⁴) <https://gd.eppo.int/>

(⁵) Beakta endast de användningsområden som anses vara relevanta inom ramen för tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 1107/2009, och inte de i Eppo PP 1/248, som avser påståenden om biostimulanter enligt definitionen i förordning (EU) 2019/1009 och de tekniska specifikationerna CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 och CEN/TS 17700-5, även om dessa biostimulanter anges som tillväxtreglerande medel i Eppo PP 1/248.

(⁶) <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/action/downloadSupplement?doi=10.2903/j.efsa.2011.2092&file=efs22092-sup-0001-Appendix.pdf>

(⁷) Om tillämpligt för resthalter av metaboliter av potentiell betydelse.

MEDDELANDE FRÅN KOMMISSIONEN

Tillkännagivande till berörda aktörer om Förenade kungarikets utträde och EU-reglerna för inre vattenvägar

(2023/C 202/04)

Den 1 februari 2020 utträdde Förenade kungariket ur Europeiska unionen och blev ett tredjeland ⁽¹⁾. I utträdesavtalet ⁽²⁾ föreskrivs en övergångsperiod som löpte ut den 31 december 2020. I utträdesavtalet föreskrivs också i vissa fall separationsbestämmelser vid övergångsperiodens utgång.

Alla berörda parter erinras om den rättsliga situation som gäller efter övergångsperiodens utgång (del A nedan). I detta tillkännagivande förklaras också de regler som är tillämpliga på Nordirland efter övergångsperiodens utgång (del B nedan).

A. Rättslig situation efter övergångsperiodens utgång**1. Förfaranden för statlig stöd**

Sedan övergångsperiodens utgång är EU:s kontroll av statligt stöd inte längre tillämplig på statligt stöd som beviljas av Förenade kungariket från och med den dagen, såvida det inte påverkar den handel mellan Nordirland och Europeiska unionen som omfattas av protokollet om Irland/Nordirland (protokollet) ⁽³⁾ / Windsorramen ⁽⁴⁾. Utanför de särskilda bestämmelserna i Windsorramen (se nedan) har Europeiska kommissionen därför inte längre befogenhet att undersöka eller fatta beslut om potentiella statliga stödåtgärder som Förenade kungariket beviljar efter det datumet. Berörda parter kan följaktligen inte längre lämna in formella klagomål till Europeiska kommissionen om sådana åtgärder.

När det gäller statligt stöd som beviljats av Förenade kungariket före övergångsperiodens utgång ska följande regler tillämpas:

I enlighet med artikel 92.1 i utträdesavtalet ska Europeiska kommissionen fortsätta att vara behörig för pågående förfaranden ⁽⁵⁾ som avser statligt stöd som beviljats av Förenade kungariket.

I enlighet med artikel 93.1 i utträdesavtalet ska Europeiska kommissionen också fortsätta att vara behörig att inleda nya administrativa förfaranden när det gäller statligt stöd som beviljats av Förenade kungariket före övergångsperiodens utgång, om dessa förfaranden inleds senast fyra år efter övergångsperiodens utgång.

I enlighet med artikel 95.1 i utträdesavtalet är Europeiska kommissionens beslut i dessa fall bindande och verkställbara i Förenade kungariket.

Dessutom kommer Europeiska kommissionen fortfarande att ha rätt att väcka talan vid Europeiska unionens domstol för bristande efterlevnad av ett sådant beslut under en period på fyra år efter övergångsperiodens utgång eller dagen för det berörda beslutet, beroende på vilket datum som infaller sist ⁽⁶⁾. Domstolens domar i dessa frågor är bindande och verkställbara i Förenade kungariket.

⁽¹⁾ Ett tredjeland är ett land som inte är medlem i Europeiska unionen.

⁽²⁾ Avtal om Förenade konungariket Storbritannien och Nordirlands utträde ur Europeiska unionen och Europeiska atomenergigemenskapen (EUT L 29, 31.1.2020, s. 7) (utträdesavtalet).

⁽³⁾ Läs mer om Windsorramens bestämmelser om statligt stöd i del B i detta tillkännagivande.

⁽⁴⁾ I enlighet med gemensam förklaring nr 1/2023 av unionen och Förenade kungariket i gemensamma kommittén inom ramen för utträdesavtalet av den 24 mars 2023, som återspeglar de arrangemang som fastställs i gemensamma kommitténs beslut nr 1/2023, bör protokollet, i dess ändrade lydelse enligt det beslutet av den gemensamma kommittén, nu benämnas Windsorramen. När så är relevant i förbindelserna mellan unionen och Förenade kungariket enligt utträdesavtalet kommer därför protokollet, i dess ändrade lydelse enligt gemensamma kommitténs beslut nr 1/2023, i enlighet med kraven på rättssäkerhet, att benämnas Windsorramen. Protokollet, i dess ändrade lydelse enligt gemensamma kommitténs beslut nr 1/2023, får också benämnas Windsorramen i unionens och Förenade kungarikets nationella rätt.

⁽⁵⁾ Begreppet "pågående förfaranden" avser de förfaranden som tilldelats ett internt ärendenummer före övergångsperiodens utgång (se artikel 92.3 a i utträdesavtalet).

⁽⁶⁾ Se artiklarna 87.1 och 87.2 i utträdesavtalet.

Berörda aktörer kan således fortsätta att informera Europeiska kommissionen – genom formella klagomål eller på andra sätt – om eventuellt olagligt statligt stöd som Förenade kungariket beviljat före övergångsperiodens utgång. Detta inbegriper fall där stödet betalas ut eller distribueras på något annat sätt först vid en senare tidpunkt, under förutsättning att stödmottagaren fick laglig rätt att ta emot stödet före övergångsperiodens utgång.

2. Materiella bestämmelser om statligt stöd

Vissa förenlighetskriterier i Europeiska kommissionens riktlinjer för statligt stöd hänvisar undantagsvis till samarbete mellan EU:s medlemsstater och/eller till en viss EU- eller EES-aspekt ⁽⁷⁾. Sedan övergångsperiodens utgång gäller dessa kriterier inte längre för Förenade kungariket, och medlemsstaterna behöver ta hänsyn till detta i samband med allt nytt stöd som de beviljar enligt de tillämpliga bestämmelserna.

B. Regler som är tillämpliga på Nordirland

1. Tillämpning av reglerna om statligt stöd inom ramen för artikel 10 i Windsorramen

Sedan övergångsperiodens utgång ska protokollet, nu benämnt Windsorramen, tillämpas ⁽⁸⁾. Windsorramen är föremål för regelmässigt återkommande samtycke av Nordirlands lagstiftande församling, och den inledande tillämpningsperioden löper ut fyra år efter utgången av övergångsperioden ⁽⁹⁾.

I artikel 10.1 i Windsorramen fastställs att de "unionsrättsliga bestämmelser som förtecknas i bilaga 5 till detta protokoll ska tillämpas på Förenade kungariket, även när det gäller åtgärder för att stödja produktion av och handel med jordbruksprodukter i Nordirland, med avseende på åtgärder som påverkar den handeln mellan Nordirland och unionen som är föremål för detta protokoll".

Detta innebär att EU:s regler om statligt stöd kommer att fortsätta att tillämpas i EU:s medlemsstater samt i Förenade kungariket när det gäller stöd som påverkar den handel mellan Nordirland och Europeiska unionen som omfattas av Windsorramen. Det följer av andra bestämmelser i Windsorramen, och i synnerhet av artiklarna 5 och 9, att handel med varor och handel med elektricitet i grossistledet omfattas av Windsorramen ⁽¹⁰⁾.

När det gäller produktion av och handel med jordbruks- och fiskeriprodukter i Nordirland föreskrivs det i artikel 10.2 i Windsorramen ett undantag från tillämpningen av unionsrätten upp till en fastställd maximal total årlig stödnivå, förutsatt att en fastställd minimiandel av det undantagna stödet överensstämmer med bestämmelserna i bilaga 2 till WTO-avtalet om jordbruk. Denna maximala stödnivå och minimiandelen har fastställts av gemensamma kommittén (Europeiska unionen och Förenade kungariket) genom beslut nr 5/2020 av den 17 december 2020 ⁽¹¹⁾. Alla sådana åtgärder som vidtas för att stödja produktion av och handel med jordbruks- och fiskeriprodukter i Nordirland som inte omfattas av undantaget och som påverkar den berörda handeln mellan Nordirland och unionen, omfattas av artikel 10.1 i Windsorramen.

Europeiska kommissionen samt Europeiska unionens domstol och tribunalen (*unionsdomstolarna*) ska fortsätta att vara behöriga när det gäller sådant stöd som omfattas av artikel 10.1 i Windsorramen ⁽¹²⁾.

⁽⁷⁾ För vissa instrument kan t.ex. stödnivåerna vara högre när det gäller gränsöverskridande samarbete mellan EU-medlemsstater och/eller med avtalslutande parter i EES.

⁽⁸⁾ Artikel 185 i utträdesavtalet.

⁽⁹⁾ Artikel 18 i Windsorramen.

⁽¹⁰⁾ En ingående redogörelse för vilken handel som omfattas av Windsorramen finns i artiklarna 5–9 i denna. I detta tillkännagivande ska hänvisningar till varor även omfatta elmarknaden, när så är lämpligt.

⁽¹¹⁾ Beslut Nr 5/2020 av den gemensamma kommitté som inrättas genom avtalet om Förenade konungariket Storbritannien och Nordirlands utträde ur Europeiska unionen och Europeiska atomenergigemenskapen av den 17 december 2020 om fastställande av den inledande maximala undantagna totala årliga stödnivån och den inledande minimiandel som avses i artikel 10.2 i protokollet om Irland/Nordirland till avtalet om Förenade konungariket Storbritannien och Nordirlands utträde ur Europeiska unionen och Europeiska atomenergigemenskapen (EUT L 443, 30.12.2020, s. 13).

⁽¹²⁾ Se artikel 12.4 i Windsorramen.

Den 17 december 2020 avgav EU följande ensidiga förklaring i den gemensamma kommitté som ansvarar för övervakningen av genomförandet av utträdesavtalet. Förklaringen har följande lydelse: "Vid tillämpningen av artikel 107 i EUF-fördraget på situationer som avses i artikel 10.1 i protokollet kommer Europeiska kommissionen att ta vederbörlig hänsyn till Nordirlands integrerade ställning på Förenade kungarikets inre marknad. *Europeiska unionen understryker att all eventuell påverkan på den handel mellan Nordirland och unionen som omfattas av protokollet inte kan vara enbart hypotetisk, förutsatt eller utan en verklig och direkt koppling till Nordirland.* Det måste fastställas varför åtgärden kan få sådan påverkan på handeln mellan Nordirland och unionen, på grundval av åtgärdens faktiska och förutsebara verkningar."

Genom denna förklaring förtydligas tillämpningen av artikel 10.1 i protokollet, nu benämnt Windsorramen. Den påverkar dock inte unionsdomstolarnas tolkning av begreppet "påverkan på handeln".

Villkoren för att en verklig och direkt koppling till Nordirland ska existera, på grundval av åtgärdens faktiska och förutsebara verkningar, förklarades närmare i följande gemensam förklaring från unionen och Förenade kungariket i gemensamma kommittén inom ramen för utträdesavtalet av den 24 mars 2023 om tillämpningen av artikel 10.1 i Windsorramen:

"Denna gemensamma förklaring om tillämpningen av artikel 10.1 i Windsorramen bygger på unionens ensidiga förklaring som bekräftar Nordirlands ställning på Förenade kungarikets inre marknad och samtidigt säkerställer att unionens inre marknad skyddas. Den förtydligar tillämpningsvillkoren för artikel 10.1 i Windsorramen och anger de särskilda omständigheter under vilka den sannolikt kommer att användas när subventioner beviljas i Förenade kungariket och kan användas för att tolka denna bestämmelse.

För att en åtgärd ska anses ha en verklig och direkt koppling till Nordirland och därmed påverka den handel mellan Nordirland och unionen som omfattas av Windsorramen, måste den åtgärden ha en faktisk och förutsebar påverkan på denna handel. Den berörda faktiska och förutsebara påverkan bör vara väsentlig och inte bara hypotetisk eller förutsatt.

För åtgärder som beviljas en stödmottagare som är etablerad i Storbritannien får faktorer som är relevanta för väsentlighet inbegripa företagets storlek, subventionens storlek och företagets marknads närvaro på den relevanta marknaden i Nordirland. Även om enbart utsläppande av varor på marknaden i Nordirland inte i sig är tillräckligt för att utgöra ett direkt och verkligt samband enligt artikel 10.1 i Windsorramen, är det mer sannolikt att åtgärder som beviljas stödmottagare som är belägna i Nordirland har väsentliga effekter.

För åtgärder som beviljas en stödmottagare som är etablerad i Storbritannien och som har en väsentlig effekt måste det vidare visas att den ekonomiska fördelen av subventionen helt eller delvis skulle komma ett företag i Nordirland till godo, eller genom de relevanta varor som släpps ut på marknaden i Nordirland, till exempel genom försäljning till priser under marknadspriset, för att det ska finnas ett direkt och verkligt samband enligt artikel 10.1 i Windsorramen."

Såsom bekräftas i den gemensamma förklaringen är artikel 10.1 i Windsorramen tillämplig på åtgärder som påverkar den berörda handeln mellan Nordirland och unionen, oavsett om stödmottagaren är belägen i Nordirland och/eller själv bedriver den berörda handeln.

Det är Europeiska kommissionens sak att fastställa om en åtgärd har ett tillräckligt och verkligt samband med Nordirland, på grundval av åtgärdens faktiska och förutsebara påverkan, för att omfattas av tillämpningen av artikel 10.1 i Windsorramen. Europeiska kommissionen kommer då att ta hänsyn till följande aspekter:

Det är mer sannolikt att åtgärder som beviljats stödmottagare belägna i Nordirland har ett tillräckligt och verkligt samband med Nordirland och därmed omfattas av artikel 10.1 i Windsorramen.

När åtgärder beviljats stödmottagare belägna i andra delar av Förenade kungariket än Nordirland måste Europeiska kommissionen visa att det finns ett verkligt och direkt samband med Nordirland på grundval av åtgärdens faktiska och förutsebara påverkan.

— Europeiska kommissionen anser att en åtgärds eventuella påverkan måste vara tillräckligt väsentlig för att visa att sådan faktisk och förutsebar påverkan på den berörda handeln mellan Nordirland och unionen föreligger. För att bedöma om så är fallet kommer Europeiska kommissionen att hänvisa till ett antal indikatorer, som i synnerhet baseras på företagets storlek, subventionens storlek och företagets marknads närvaro i Nordirland.

- Europeiska kommissionen måste också visa att den ekonomiska fördelen av åtgärden helt eller delvis skulle komma ett företag i Nordirland till godo, eller överföras genom de relevanta varor som släpps ut på marknaden i Nordirland, till exempel genom försäljning till priser under marknadspriset. Europeiska kommissionen kommer då även att beakta eventuella villkor eller aspekter av åtgärden som utformats för att motverka förekomsten av en sådan ekonomisk fördel.

När det gäller åtgärder till förmån för tjänsteleverantörer behöver Europeiska kommissionen fastställa att en förmån kommer företag till godo som bedriver den berörda varuhandeln mellan Nordirland och unionen. En sådan indirekt fördel föreligger normalt endast om åtgärden är utformad på ett sådant sätt att den kanaliserar sina sekundära effekter mot identifierbara företag eller grupper av företag ⁽¹³⁾.

Detta förtydligas genom följande exempel:

- En stödordning som syftar till att stödja varutillverkare belägna i Nordirland omfattas vanligtvis av artikel 10.1 i Windsorramen, i den mån som den utgör statligt stöd.
- Ett stöd av begränsad storlek som lämnas till ett litet företag beläget utanför Nordirland som inte har en betydande marknads närvaro på den nordirländska marknaden ger vanligtvis inte en påverkan som är tillräckligt väsentlig för att visa att det finns ett verkligt och direkt samband till Nordirland på grundval av faktisk och förutsebar påverkan.
- När det gäller betydande stöd till större tillverkare belägna i andra delar av Förenade kungariket än Nordirland kommer Europeiska kommissionen att bedöma om det finns en väsentlig påverkan på handeln med Nordirland, på grundval av ett antal parametrar såsom stödmottagarens marknads närvaro i Nordirland. Om det finns en verklig risk för att en ekonomisk fördel överförs så att det påverkar marknaden i Nordirland kommer Europeiska kommissionen sannolikt att anse att artikel 10.1 i Windsorramen är tillämplig. Europeiska kommissionen kommer vanligtvis inte att dra den slutsatsen om åtgärden är utformad på ett sådant sätt att det undviks att det finns någon verklig risk för att den ekonomiska fördelen ska överföras så att det påverkar marknaden i Nordirland.
- En stödordning som täcker vissa utbildningskostnader för tjänsteleverantörer omfattas normalt inte av artikel 10.1 i Windsorramen eftersom den inte skulle vara utformad för att kanalisera sekundära effekter mot identifierbara företag eller grupper av företag som bedriver den berörda handeln mellan Nordirland och unionen. En stödordning som syftar till att ge tjänsteleverantörer (t.ex. i finanssektorn) ekonomiska incitament att minska kostnaderna för tjänster för företag belägna i Nordirland som bedriver varuhandel mellan Nordirland och unionen kan dock innebära en indirekt fördel till förmån för dessa.

2. Artikel 5.6 i Windsorramen.

Tullar som Förenade kungariket tar ut i enlighet med artikel 5.3 i Windsorramen ska inte överföras till unionen. I artikel 5.6 i Windsorramen fastställs att Förenade kungariket under vissa omständigheter får avstå från tullskuld eller återbetala handlare ⁽¹⁴⁾. I den mån som dessa åtgärder utgör statligt stöd och påverkar den berörda handeln mellan Nordirland och unionen omfattas de av bestämmelserna i artikel 10 i Windsorramen om statligt stöd. Om Europeiska kommissionen uppmanas att bedöma sådana stödåtgärders förenlighet ska den ta hänsyn till förhållandena i Nordirland när så är lämpligt ⁽¹⁵⁾.

Förklaringarna är dock inte uttömmande. Syftet är att ge domstolarna och de myndigheter i EU-medlemsstaterna och Förenade kungariket som beviljar statligt stöd vägledning om hur begreppet påverkan på handeln mellan Nordirland och unionen ska tillämpas. Detta tillkännagivande ersätter det tidigare tillkännagivandet till berörda aktörer som offentliggjordes den 10 februari 2021.

⁽¹³⁾ När det gäller begreppet indirekt fördel hänvisas till punkterna 115 och 116 i kommissionens tillkännagivande om begreppet statligt stöd som avses i artikel 107.1 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, (EUT C 262, 19.7.2016, s. 1).

⁽¹⁴⁾ Återbetala (från Förenade kungarikets sida) tullar på varor som förs in i Nordirland, efterskänka (från Förenade kungarikets sida) tullskulder för varor som förts in i Nordirland, föreskriva (av Förenade kungariket) under vilka omständigheter tullar ska återbetalas med avseende på varor "som bevisligen inte har förts in i unionen" och "ersätta företag för att uppväga effekterna" av tillämpningen av dessa bestämmelser (från Förenade kungarikets sida).

⁽¹⁵⁾ Artikel 5.6 i Windsorramen.

På kommissionens webbplats om EU-regler om statligt stöd (https://competition-policy.ec.europa.eu/state-aid_sv) finns allmän information om unionens lagstiftning om statligt stöd. Webbsidorna kommer att uppdateras med ytterligare information vid behov.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

8 juni 2023

(2023/C 202/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0737	CAD	kanadensisk dollar	1,4342
JPY	japansk yen	149,98	HKD	Hongkongdollar	8,4126
DKK	dansk krona	7,4498	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7696
GBP	pund sterling	0,86113	SGD	singaporiensk dollar	1,4460
SEK	svensk krona	11,6480	KRW	sydkoreansk won	1 399,86
CHF	schweizisk franc	0,9751	ZAR	sydafrikansk rand	20,3284
ISK	isländsk krona	149,50	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6541
NOK	norsk krona	11,7580	IDR	indonesisk rupiah	15 979,46
BGN	bulgarisk lev	1,9558	MYR	malaysisk ringgit	4,9589
CZK	tjeckisk koruna	23,625	PHP	filippinsk peso	60,228
HUF	ungersk forint	368,65	RUB	rysk rubel	
PLN	polsk zloty	4,4788	THB	thailändsk baht	37,408
RON	rumänsk leu	4,9530	BRL	brasiliansk real	5,2866
TRY	turkisk lira	25,0875	MXN	mexikansk peso	18,6188
AUD	australisk dollar	1,6061	INR	indisk rupie	88,6170

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**Meddelande enligt artikel 13 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2001/24/EG om
rekonstruktion och likvidation av kreditinstitut vad gäller likvidation och därpå följande avveckling
av Baltic International Bank SE [lettiskt kreditinstitut i likvidation]**

(2023/C 202/06)

Inbjudan att lämna in fordringar. Gällande tidsfrister.

Genom beslut av den 24 mars 2023 i tvistemål nr C75010823 av Lettlands särskilda domstol för ekonomiska frågor utsågs Baltic International Bank SE med registreringsnummer 40003127883 som institut som ska likvideras, och likvidationsförfarandet inleddes. Olavs Cers, auktoriserat rättsligt ombud, har utsetts till förvaltare för Baltic International Bank SE.

Fordringar från borgenärer och fordringar från andra personer, samt andra fordringar på Baltic International Bank SE i likvidation måste lämnas in till förvaltaren senast den **30 juni 2023**. Fordringar från borgenärer som lämnas in efter den angivna tidsfristen beaktas och tillgodoses i enlighet med det förfarande som fastställs i punkt 3, avsnitt 139.3 i lagen om kreditinstitut.

Förvaltaren för Baltic International Bank SE kommer under likvidationsförfarandet att utföra sitt arbete i Riga, 6 Grēcinieku iela, LV-1050, tfn +371 67000444 eller +371 67365865 (arbetsdagar kl. 09:00–17:00). E-post: bib.likvidator s@cersjurkans.lv.

Borgenärer måste göra ansökan på lettiska. Om den görs på ett annat språk måste en attesterad översättning bifogas. Borgenärens ansökan måste åtföljas av originalhandlingar eller, mot uppvisande av originalen, attesterade kopior av handlingar som uppfyller kraven i Haagkonventionen om slopande av kravet på legalisering av utländska allmänna handlingar från 1961.

Borgenärerna måste beräkna det totala beloppet av sina fordringar i utländsk valuta och ange det i **euro** i enlighet med den växelkurs som fastställts av Europeiska centralbanken per den 12 december 2022.

Borgenärens fordringar på Baltic International Bank SE i likvidation och styrkande handlingar kan lämnas in till Olavs Cers som är förvaltare för Baltic International Bank SE:

- personligen i Riga, 9–4 Strēlnieku iela, arbetsdagar kl. 09:00–17:00,
- genom rekommenderat brev till adressen 9–4 Strēlnieku iela, Riga, LV-1010, Lettland,
- genom att skicka fordran, upprättad i enlighet med den lettiska lagen om elektroniska handlingar, i form av en elektronisk handling med en säker elektronisk underskrift och en tidsstämpel, till förvaltarens e-postadress: bib.likvidators@cersjurkans.lv.

Om borgenären bifogar härledda dokument till sin fordran har förvaltaren rätt att kräva att originalhandlingarna visas upp, och borgenären är skyldig att lämna in dem. Förvaltaren har rätt att begära andra handlingar eller härledda dokument om det är nödvändigt för att fatta ett beslut om borgenärens fordran.

Närmare upplysningar om vilka krav som gäller när en borgenär lämnar in en fordran finns på webbplatsen för Baltic International Bank SE i likvidation: <https://www.bib.eu/en/news/03/29/notification-commencement-liquidation-baltic-international-bank-se-filing-creditors-claims-claims>

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2023/C 202/07)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i unionen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	18.5.2023
Varaktighet	18.5.2023–31.12.2023
Medlemsstat	Portugal
Bestånd eller grupp av bestånd	JAX/08C. (inklusive särskilt villkor JAX/*09.)
Art	Taggmakrillar (<i>Trachurus</i> spp.)
Område	8c
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	01/TQ194

(1) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

eUppdatering av förteckningen över de gränsövergångsställen som avses i artikel 2.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/399 om en unionskodex om gränspassage för personer (kodex om Schengengränserna) ⁽¹⁾

(2023/C 202/08)

Offentliggörandet av förteckningen över de gränsövergångsställen som avses i artikel 2.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/399 av den 9 mars 2016 om en unionskodex om gränspassage för personer (kodex om Schengengränserna) ⁽²⁾ grundar sig på uppgifter som medlemsstaterna anmält till kommissionen i enlighet med artikel 39 i kodexen om Schengengränserna.

Utöver offentliggörandet i *Europeiska unionens officiella tidning* görs en regelbunden uppdatering av förteckningen på webbplatsen för generaldirektoratet för migration och inrikes frågor.

FÖRTECKNING ÖVER GRÄNSÖVERGÅNGSSTÄLLEN

TYSKLAND

Uppgifterna ersätter den förteckning som offentliggjordes i EUT C 286, 27.7. 2022, s. 33.

Hamnar vid Nordsjön

- (1) Borkum
- (2) Brake
- (3) Brunsbüttel
- (4) Büsum
- (5) Bützflether Sand
- (6) Bremen
- (7) Bremerhaven
- (8) Cuxhaven
- (9) Eckwarderhörne
- (10) Elsfleth
- (11) Emden
- (12) Fedderwardsiel
- (13) Glückstadt
- (14) Hamburg
- (15) Hamburg-Neuenfelde
- (16) Helgoland
- (17) Horumersiel
- (18) Husum
- (19) Tom
- (20) Lemwerder
- (21) List/Sylt
- (22) Norddeich
- (23) Nordenham
- (24) Norderney
- (25) Papenburg
- (26) Stadersand

⁽¹⁾ Se förteckningen över tidigare offentliggöranden i slutet av denna uppdatering.

⁽²⁾ EUT L 77, 23.3.2016, s.1.

- (27) Wangerooge
- (28) Wedel
- (29) Wewelsfleth
- (30) Wilhelmshaven

Hamnar vid Östersjön

- (1) Eckernförde (flottans hamnanläggningar)
- (2) Flensburg-Hafen
- (3) Greifswald-Ladebow Hafen
- (4) Jägersberg (flottans hamnanläggningar)
- (5) Kiel
- (6) Kiel (flottans hamnanläggningar)
- (7) Kiel-Holtenau
- (8) Lubmin
- (9) Lübeck
- (10) Lübeck-Travemünde
- (11) Mukran
- (12) Neustadt
- (13) Puttgarden
- (14) Rendsburg
- (15) Rostocks hamn (sammanläggning av hamnarna i Warnemünde och Rostock-Überseehafen)
- (16) Sassnitz
- (17) Stralsund
- (18) Surendorf (flottans hamnanläggningar)
- (19) Vierow
- (20) Wismar
- (21) Wolgast

ODERHAFF

- (1) Ueckermünde

Kommersiella flygplatser samt sekundära flygplatser och flygfält

I DELSTATEN BADEN-WÜRTTEMBERG

- (1) Aalen-Heidenheim-Elchingen
- (2) Baden Airport Karlsruhe Baden-Baden
- (3) Donaueschingen-Villingen
- (4) Freiburg in Bresgau
- (5) Friedrichshafen-Löwental
- (6) Heubach (Kreis Schwäbisch Gmünd)
- (7) Lahr
- (8) Laupheim
- (9) Leutkirch-Unterzeil
- (10) Mannheim-City
- (11) Mengen
- (12) Niederstetten
- (13) Schwäbisch Hall

(14) Stuttgart

I DELSTATEN BAYERN

- (1) Aschaffenburg
- (2) Augsburg-Mühlhausen
- (3) Bayreuth – Bindlacher Berg
- (4) Coburg-Brandebsteinsebene
- (5) Giebelstadt
- (6) Hof-Plauen
- (7) Ingolstadt
- (8) Landshut-Ellermühle
- (9) Lechfeld
- (10) Memmingerberg
- (11) München Franz Josef Strauss
- (12) Neuburg
- (13) Nürnberg
- (14) Oberpfaffenhofen
- (15) Roth
- (16) Straubing-Wallmühle

I DELSTATEN BERLIN

- (1) Berlin-Tegel

I DELSTATEN BRANDENBURG

- (1) Berlin Brandenburg Willy Brandt
- (2) Schönhagen

I DELSTATEN BREMEN

- (1) Bremen

I DELSTATEN HAMBURG

- (1) Hamburg

I DELSTATEN HESSEN

- (1) Allendorf/Eder
- (2) Egelsbach
- (3) Frankfurt/Main
- (4) Fritzlar
- (5) Kassel-Calden
- (6) Reichelsheim

I DELSTATEN MECKLENBURG-VORPOMMERN

- (1) Neubrandenburg-Trollenhagen
- (2) Rostock-Laage

I DELSTATEN NIEDERSACHSEN

- (1) Borkum
- (2) Braunschweig-Waggum
- (3) Bückeburg-Achum
- (4) Celle

- (5) Damme/Dümmer-See
- (6) Diepholz
- (7) Emden
- (8) Fassberg
- (9) Ganderkesee
- (10) Hannover
- (11) Leer-Nüttermoor
- (12) Nordholz
- (13) Osnabrück-Atterheide
- (14) Wangerooge
- (15) Wilhelmshaven-Mariensiel
- (16) Wittmundhafen
- (17) Wunstorf

IDE SLSTATEN NORDRHEIN-WESTFALEN

- (1) Aachen-Merzbrück
- (2) Arnsberg
- (3) Bielefeld-Windelsbleiche
- (4) Bonn-Hardthöhe
- (5) Dortmund-Wickede
- (6) Düsseldorf
- (7) Essen-Mülheim
- (8) Bonn Hangelar
- (9) Köln/Bonn
- (10) Marl/Loemühle
- (11) Mönchengladbach
- (12) Münster-Osnabrück
- (13) Nörvenich
- (14) Paderborn-Lippstadt
- (15) Porta Westfalica
- (16) Rheine-Bentlage
- (17) Siegerland
- (18) Stadtlohn-Wenningfeld
- (19) Weeze-Lahrbruch

IDE SLSTATEN RHEINLAND-PFALZ

- (1) Büchel
- (2) Föhren
- (3) Hahn
- (4) Koblenz-Winningen
- (5) Mainz-Finthen
- (6) Pirmasens-Pottschütthöhe
- (7) Ramstein (amerikansk flygbas)
- (8) Speyer
- (9) Ramstein (amerikansk flygbas)

(10) Zweibrücken

I DELSTATEN SAARLAND

(1) Saarbrücken-Ensheim

(2) Saarlouis/Düren

I DELSTATEN SACHSEN

(1) Dresden

(2) Leipzig-Halle

(3) Rothenburg/Oberlausitz

I DELSTATEN SACHSEN-ANHALT

(1) Cochstedt

(2) Magdeburg

I DELSTATEN SCHLESWIG-HOLSTEIN

(1) Helgoland-Düne

(2) Hohn

(3) Kiel-Holtenau

(4) Lübeck-Blankensee

(5) Schleswig/Jagel

(6) Westerland/Sylt

I DELSTATEN THÜRINGEN

(1) Altenburg-Nobitz

(2) Erfurt-Weimar

SPANIEN

Uppgifterna ersätter den förteckning som offentliggjordes i EUT C 420, 22.11.2014, s. 9.

Flygplatser

(1) Albacete

(2) Alicante

(3) Almería

(4) Asturias

(5) Badajoz

(6) Barcelona

(7) Bilbao

(8) Burgos

(9) Castellón

(10) Ciudad Real

(11) Fuerteventura

(12) Gerona

(13) Gran Canaria

(14) Granada

(15) Huesca-Pirineos

(16) Ibiza

(17) Jerez de la Frontera

(18) La Coruña

- (19) La Palma
- (20) Lanzarote
- (21) León
- (22) Lleida-Alguaire
- (23) Logroño-Agoncillo
- (24) Madrid-Barajas
- (25) Málaga
- (26) Matacán (Salamanca)
- (27) Menorca
- (28) Murcia
- (29) Palma de Mallorca
- (30) Pamplona
- (31) Reus
- (32) San Sebastián
- (33) Santander
- (34) Santiago
- (35) Sevilla
- (36) Tenerife North
- (37) Tenerife South
- (38) Teruel
- (39) Valencia
- (40) Valladolid
- (41) Vigo
- (42) Vitoria
- (43) Zaragoza

Sjögränser

- (1) Algeciras (Cádiz)
- (2) Alicante
- (3) Almería
- (4) Arrecife (Lanzarote)
- (5) Avilés (Asturien)
- (6) Barcelona
- (7) Bilbao
- (8) Cádiz
- (9) Cartagena (Murcia)
- (10) Castellón
- (11) Ceuta
- (12) Ferrol (La Coruña)
- (13) Gijón
- (14) Huelva
- (15) Ibiza
- (16) La Coruña
- (17) La Línea de la Concepción
- (18) La Luz (Las Palmas)

- (19) Mahón
- (20) Málaga
- (21) Melilla
- (22) Motril (Granada)
- (23) Palma de Mallorca
- (24) Puerto del Rosario (Fuerteventura)
- (25) Puerto de Santa Cruz de La Palma (La Palma)
- (26) Sagunto (Valencia)
- (27) San Sebastián
- (28) Santa Cruz de Tenerife
- (29) Santander
- (30) Sevilla
- (31) Tarifa
- (32) Tarragona
- (33) Valencia
- (34) Vigo

Landgränser

- (1) Ceuta
- (2) Melilla
- (3) La Seo de Urgel
- (4) La Línea de la Concepción (*)

(*) Tull- och poliskontrollstationen "La Línea de la Concepción" sammanfaller inte med gränsdragningen såsom den har godkänts av Spanien enligt Utrechtfördraget.

FRANKRIKE

Uppgifterna ersätter den förteckning som offentliggjordes i EUT C 229, 14.6. 2022, s. 8.

Luftgränser

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet

- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine
- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Istres-Le-Tubé
- (37) La Môle-Saint-Tropez (öppen årligen från den 1 juli till den 15 oktober)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (öppen från den 1 juni till den 31 juli. Undantagsvis öppen från den 22 till den 31 oktober 2022.)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon Saint-Exupéry.
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-Issy-les-Moulineaux

- (61) Paris-le Bourget
- (62) Paris Orly
- (63) Pau-Pyrénées
- (64) Perpignan-Rivesaltes
- (65) Poitiers-Biard
- (66) Quimper–Pluguffan (öppen från början av maj till början av september)
- (67) Rennes Saint-Jacques
- (68) Rodez-Aveyron
- (69) Rouen-Vallée de Seine
- (70) Saint-Brieuc-Armor
- (71) Saint-Etienne Loire
- (72) Saint-Nazaire-Montoir
- (73) Salon de Provence (10 maj 2023–27 maj 2023)
- (74) Strasbourg-Entzheim
- (75) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (76) Toulouse-Blagnac
- (77) Toulouse-Francazal
- (78) Tours-Val de Loire
- (79) Troyes-Barbère
- (80) Valence – Chabeuil (från den 1 juni 2021)
- (81) Vélizy-Villacoublay

Sjögränser

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Dover
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine

- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Landgränser

- (1) Gare de Bourg-Saint-Maurice (öppen från början av december till mitten av april)
- (2) Gare de Moûtiers (öppen från början av december till mitten av april)
- (3) Ashford International railway station
- (4) Cheriton/Coquelles
- (5) Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
- (6) Gare de Fréthun
- (7) Gare de Lille-Europe
- (8) Gare de Paris-Nord
- (9) St-Pancras railway station
- (10) Ebbsfleet railway station
- (11) Pas de la Case-Porta
- (12) Gare de TGV Roissy - flygplats

KROATIEN

Uppgifterna ersätter den förteckning som offentliggjordes i EUT C 242, 23.8.2013, s. 2.

REPUBLIKEN KROATIEN – BOSNIEN OCH HERCEGOVINA

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor med inspektionstjänster för vägtrafik^(?):

- 1. Stara Gradiška,
- 2. Nova Sela.

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för vägtrafik:

- 1. Županja,
- 2. Gunja,
- 3. Slavonski Šamac,
- 4. Slavonski Brod,
- 5. Jasenovac,
- 6. Maljevac,
- 7. Ličko Petrovo Selo,
- 8. Strmica,
- 9. Kamensko,

^(?) Gränskontrollstationer.

10. Vinjani Gornji,
11. Vinjani Donji,
12. Gornji Brgat,
13. Klek,
14. Zaton Doli.

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för järnvägstrafik:

1. Drenovci,
2. Volinja,
3. Ličko Dugo Polje,
4. Slavonski Šamac,
5. Metković.

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare för vägtrafik:

1. Hrvatska Kostajnica,
2. Užljebić,
3. Aržano,
4. Orah,
5. Čepikuće,
6. Prud,
7. Metković,
8. Mali Prolog,
9. Dvor.

Permanenta gränsövergångsställen för lokal gränstrafik (*):

1. Pašin Potok,
2. Bogovolja,
3. Kordunski Ljeskovac,
4. Lička Kaldrma,
5. Bili Brig,
6. Aržano Pazar,
7. Dvorine,
8. Cera,
9. Jovića Most,
10. Sebišina,
11. Slivno,
12. Podprolog,
13. Unka,
14. Vukov Klanac,
15. Imotica,
16. Slano,
17. Hrvatska Dubica,
18. Gabela Polje.

(*) Öppna dagligen mellan kl. 06:00 och kl. 22:00.

REPUBLIKEN KROATIEN – MONTENEGRO

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor med inspektionstjänster för vägtrafik ⁽⁵⁾:

1. Karasovići.

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare för vägtrafik:

1. Vitaljina.

REPUBLIKEN KROATIEN – REPUBLIKEN SERBIEN

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor med inspektionstjänster för vägtrafik ⁽⁶⁾:

1. Bajakovo.

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för vägtrafik:

1. Batina.
2. Erdut,
3. Ilok,
4. Principovac,
5. Tovarnik,
6. Principanovac II
7. Ilok II

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för järnvägstrafik:

1. Tovarnik,
2. Erdut.

Gränsövergångsställen på floder

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för flodtrafik:

1. Osijek,
2. Slavonski Brod,
3. Sisak,
4. Vukovar.

Gränsövergångsställen till sjöss

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor med inspektionstjänster för sjötrafik ⁽⁷⁾:

1. Rijeka,
2. Ploče.

Permanent gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för sjötrafik:

1. Zadar,
2. Šibenik,
3. Split,
4. Dubrovnik,
5. Raša-Bršica.

⁽⁵⁾ Gränskontrollstationer.

⁽⁶⁾ Gränskontrollstationer.

⁽⁷⁾ Gränskontrollstationer.

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare för sjötrafik:

1. Umag,
2. Pula,
3. Mali Lošinj,
4. Vis,
5. Cavtat,
6. Ubli.

Säsongsbundna gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare för sjötrafik:

Gränsövergångsställen vid flygplatser

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor med inspektionstjänster för lufttrafik (*):

1. Zagreb.

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare och varor för lufttrafik:

1. Pula,
2. Rijeka,
3. Zadar,
4. Split,
5. Dubrovnik,
6. Osijek.

Permanenta gränsövergångsställen för internationell transport av passagerare för lufttrafik:

1. Mali Lošinj,
2. Brač.

Anmärkningar:

- Permanent gränsövergångsställe: gränsövergångsställe som är öppet dygnet runt.
- Säsongsbunden gränsövergång: gränsövergång som är öppen mellan den 1 april och den 31 oktober (om påsklovet börjar före den 1 april ska gränsövergången vara öppen sju dagar före påsklovet).

Förteckning över tidigare offentliggöranden

EUT C 247, 13.10.2006, s. 25.	EUT C 298, 8.12.2009, s. 17.
EUT C 77, 5.4.2007, s. 11.	EUT C 74, 24.3.2010, s. 13.
EUT C 153, 6.7.2007, s. 22.	EUT C 326, 3.12.2010, s. 17.
EUT C 164, 18.7.2008, s. 45.	EUT C 355, 29.12.2010, s. 34.
EUT C 316, 28.12.2007, s. 1.	EUT C 22, 22.1.2011, s. 22.
EUT C 134, 31.5.2008, s. 16.	EUT C 37, 5.2.2011, s. 12.
EUT C 177, 12.7.2008, s. 9.	EUT C 149, 20.5.2011, s. 8.
EUT C 200, 6.8.2008, s. 10.	EUT C 190, 30.6.2011, s. 17.
EUT C 331, 31.12.2008, s. 13.	EUT C 203, 9.7.2011, s. 14.
EUT C 3, 8.1.2009, s. 10.	EUT C 210, 16.7.2011, s. 30.
EUT C 37, 14.2.2009, s. 10.	EUT C 271, 14.9.2011, s. 18.
EUT C 64, 19.3.2009, s. 20.	
EUT C 99, 30.4.2009, s. 7.	
EUT C 229, 23.9.2009, s. 28.	
EUT C 263, 5.11.2009, s. 22.	

(*) Gränskontrollstationer.

EUT C 356, 6.12.2011, s. 12.	EUT C 32, 1.2.2017, s. 4.
EUT C 111, 18.4.2012, s. 3.	EUT C 74, 10.3.2017, s. 9.
EUT C 183, 23.6.2012, s. 7.	EUT C 120, 13.4.2017, s. 17.
EUT C 313, 17.10.2012, s. 11.	EUT C 152, 16.5.2017, s. 5.
EUT C 394, 20.12.2012, s. 22.	EUT C 411, 2.12.2017, s. 10.
EUT C 51, 22.2.2013, s. 9.	EUT C 31, 27.1.2018, s. 12.
EUT C 167, 13.6.2013, s. 9.	EUT C 261, 25.7.2018, s. 6.
EUT C 242, 23.8.2013, s. 2.	EUT C 264, 26.7.2018, s. 8.
EUT C 275, 24.9.2013, s. 7.	EUT C 368, 11.10.2018, s. 4.
EUT C 314, 29.10.2013, s. 5.	EUT C 459, 20.12.2018, s. 40.
EUT C 324, 9.11.2013, s. 6.	EUT C 43, 4.2.2019, s. 2.
EUT C 57, 28.2.2014, s. 4.	EUT C 64, 27.2.2020, s. 17.
EUT C 167, 4.6.2014, s. 9.	EUT C 231, 14.7.2020, s. 2.
EUT C 244, 26.7.2014, s. 22.	EUT C 58, 18.2.2021, s. 35.
EUT C 332, 24.9.2014, s. 12.	EUT C 81, 10.3.2021, s. 27.
EUT C 420, 22.11.2014, s. 9.	EUT C 184, 12.5.2021, s. 8.
EUT C 72, 28.2.2015, s. 17.	EUT C 219, 9.6.2021, s. 9.
EUT C 126, 18.4.2015, s. 10.	EUT C 279, 13.7.2021, s. 4.
EUT C 229, 14.7.2015, s. 5.	EUT C 290, 20.7.2021, s. 10.
EUT C 341, 16.10.2015, s. 19.	EUT C 380, 20.9.2021, s. 3.
EUT C 84, 4.3.2016, s. 2.	EUT C 483, 1.12.2021, s. 19.
EUT C 236, 30.6.2016, s. 6.	EUT C 201, 18.5.2022, s. 82.
EUT C 278, 30.7.2016, s. 47.	EUT C 229, 14.6.2022, s. 8.
EUT C 331, 9.9.2016, s. 2.	EUT C 241, 24.6.2022, s. 6.
EUT C 401, 29.10.2016, s. 4.	EUT C 286, 27.7.2022, s. 33.
EUT C 484, 24.12.2016, s. 30.	EUT C 335, 2.9.2022, s. 15.

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 202/09)

Medlemsstat	Frankrike
Berörd flyglinje	La Rochelle (Ile de Ré) - Lyon (Saint Exupéry)
Datum då den allmänna trafikplikten ursprungligen trädde i kraft	1 november 2005
Datum då ändringarna träder i kraft	1 november 2023
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	Förordning av den 30 januari 2023 om införande av den allmänna trafikplikten för lufttrafiken mellan La Rochelle och Lyon NOR: TREA2302709A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do För mer information kontakta: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75720 Paris cedex 15 FRANKRIKE Tfn +33 158094321

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 202/10)

Medlemsstat	Frankrike
Berörd flyglinje	La Rochelle (Ile de Ré) - Lyon (Saint Exupéry)
Kontraktets löptid	9 december 2023–31 oktober 2027
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	Den 9 augusti 2023, före kl. 18:00 (lokal tid, Paris)
Adress till den plats där texten med erbjudandet att delta i anbudsförfarande, och all annan relevant information och/eller dokumentation om anbudsförfarande och den allmänna trafikplikten kan erhållas	Syndicat Mixte des Aéroports de La Rochelle – Ile de Ré et Rochefort – Charente Maritime Rue du Jura 17 000 LA ROCHELLE, FRANKRIKE FRANCE Tfn +33546428671 E-post: comptabilite@larochelle.aeroport.fr Upphandlarprofil: http://www.e-marchespublics.com

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 202/11)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 maj 2023 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Contargo GmbH & Co. KG (*Contargo*), kontrollerat av Rhenus SE & Co. KG, som tillhör Rethmann-koncernen (samtliga Tyskland).
- Ziegler Holding GmbH (*Ziegler*, Tyskland).
- SFI GmbH, kontrollerat av Schmid-koncernen (*Schmid*, Tyskland).

Rhenus SE & Co. KG, Ziegler Holding GmbH och SFI GmbH kommer att förvärva gemensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, över ett gemensamt företag (JV, *Joint Venture*).

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

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Contargo: tillhandahåller tjänster med anknytning till godstransport, avtalslogistik, transportlogistik och hamnlogistik.
- Ziegler: tillhandahåller tjänster med anknytning till godstransport och transportlogistik.
- Schmid: tillhandahåller tjänster med anknytning till godstransport och transportlogistik.

3. Det gemensamma företaget bedriver följande affärsverksamhet: containerhantering.

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.

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⁾.

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

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV

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

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

Post:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.10920 – AMAZON / IROBOT)

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 202/12)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 maj 2023 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Amazon.com, Inc. (*Amazon*, Förenta staterna).
- iRobot Corporation (*iRobot*, Förenta staterna).

Amazon kommer att förvärva ensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, över hela iRobot.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Amazon: verksamt inom en rad olika områden, bland annat detaljhandel, underhållning, hemelektronik och tekniktjänster. Amazon tillhandahåller också onlinebaserade förmedlingstjänster till tredjepartssäljare via sina marknadsplatser på internet som gör det möjligt för dessa säljare att annonsera och sälja produkter till kunder.
- iRobot: global konstruktör, tillverkare och leverantör av golvvårdsprodukter, främst robotdammsugare.

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.10920 – AMAZON / IROBOT

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

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

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

Post:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 202/13)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

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

”PARMIGIANO REGGIANO”**EU-nr: PDO-IT-0016-AM06 – 2 december 2021****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Huvudkontor: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIA

Tfn + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-post: staff@parmigianoreggiano.it

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano består av producenter av ”Parmigiano Reggiano” och har behörighet att ansöka om ändringar i enlighet med artikel 13.1 i dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013 från det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

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

- Produktens namn
 Produktbeskrivning

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: förpackning, regler för utfodring av korna

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)

Avsnittet *Regler för produktion av osten* har delats in i artiklar så att det ska bli mer strukturerat och enklare att använda. På så vis blir det också mer likt avsnitten *Regler om märkning* och *Regler för utfodring av korna*, som redan var indelade i artiklar.

Rubriken "Produktbeskrivning"

Regler för produktion av osten

— Artikel 1

I första stycket har det italienska ordet för "skummad" ändrats från *scremato* till *decremato*.

Denna ändring har införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Tidigare har uttrycket *parzialmente scremato* använts. Det betyder "delvis skummad" och skulle kunna uppfattas som att det krävs en viss procentuell fetthalt. Den gräddsättning som sker vid framställningen av "Parmigiano Reggiano" bygger dock på erfarenhet och hantverksteknik snarare än på ett specifikt värde.

Hänvisningen till "kor" i första stycket har ändrats till "mjölkkor".

Denna ändring har införts i punkterna 3.2 och 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Syftet med detta är att anpassa terminologin till artikel 1 i *Regler för utfodring av korna*, där det anges att en mjölkko-besättning inbegriper alla mjölkproducerande kor, sinkor och kvigor från och med den sjätte dräktighetsmånaden.

Följande mening i första stycket: *Mjölken får inte värmebehandlas, och tillsatser är inte tillåtna.*

har ändrats till följande lydelse:

Mjölken får inte värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling såsom centrifugering, baktofugering eller mikrofiltrering, och tillsatser är inte tillåtna.

Denna ändring har delvis införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Syftet med denna ändring är att klargöra att mjölken inte får värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling genom att uttryckligen nämna även fysikaliska och mekaniska behandlingar samt ge några exempel på förbjudna processer. Avsikten är att betona att mjölken måste vara opastöriserad och obehandlad.

— Artikel 4

Första stycket:

— Följande mening: *"Parmigiano Reggiano" har följande egenskaper:*

har ändrats till följande lydelse:

"Parmigiano Reggiano" får inte genomgå någon behandling som försämrar dess kemiska/fysikaliska eller organoleptiska egenskaper, och har följande egenskaper:

Denna ändring har införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningar med ord eller bild till den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" eller det skyddade namnet "parmesan" (Europeiska unionens domstol, mål C-132/05, 26 februari 2008) hittas i märkningen, presentationen eller marknadsföringen av ett stort antal färdigförpackade sammansatta, beredda och bearbetade livsmedel som för närvarande finns på marknaden, särskilt inom EU. Användningen av denna typ av hänvisningar har ökat betydligt, både på grund av det anseende som namnet "Parmigiano Reggiano" (eller "parmesan") åtnjuter och eftersom osten "Parmigiano Reggiano" är en mycket mångsidig ingrediens som kan användas i många livsmedelsberedningar. Det finns ofta flera problem med dessa produkter, vilket framför allt beror på att den ingrediens som benämns "Parmigiano Reggiano" eller "parmesan" i själva verket inte alls är "Parmigiano Reggiano" utan ett halvfabrikat som har tillverkats av "Parmigiano Reggiano" men inte längre har de egenskaper som krävs enligt produktspecifikationen. Anledningen är att osten har genomgått särskilda behandlingar, som torkning eller frystorkning, eller blandats med andra ingredienser.

Det är nödvändigt att förhindra att det goda anseende som "Parmigiano Reggiano" åtnjuter utnyttjas genom att namnet används i det enda syftet att öka värdet på en slutprodukt som innehåller ett halvfabrikat tillverkat av "Parmigiano Reggiano". Med gällande regler har det dock uppstått svårigheter på EU-marknaden vid försök att förhindra att den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" eller det skyddade namnet "parmesan" används för produkter som inte längre uppfyller kraven i produktspecifikationen, även om de har tillverkats av "Parmigiano Reggiano". Därför anges det nu uttryckligen i texten att "Parmigiano Reggiano" inte får genomgå någon behandling som försämrar dess kemiska/fysikaliska eller organoleptiska egenskaper. Syftet är att klargöra att produkter som framställs genom sådana behandlingar inte längre får benämnas "Parmigiano Reggiano" SUB.

Denna ändring har gjorts på grund av de särskilda svårigheterna med att lösa de problem som beskrivs ovan, som beror på avsaknaden av tydliga bestämmelser i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano". Ändringen är nödvändig eftersom den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" används på flera otillåtna sätt på EU-marknaden till följd av produktens anseende. Syftet med denna ändring är således att den ska bidra till att säkerställa att produktens äkthet och anseende skyddas på EU-marknaden.

I första stycket har det gjorts ändringar i egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano".

— Följande mening: *Osten är 35–45 cm i diameter mätt över de plana ovan- och undersidorna, och 20–26 cm hög.*

har ändrats till följande lydelse:

Osten är 35–43 cm i diameter mätt över de plana ovan- och undersidorna, och 20–26 cm hög.

— Följande mening: *Yttre utseende: Skorpan är naturligt halmgul.*

har ändrats till följande lydelse:

Skorpans färg: Naturligt halmgul färg som kan förändras över tid.

Dessa ändringar har införts i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

De framställda ostarna har i många år vägt omkring 40 kg i genomsnitt, vilket motsvarar en diameter på 40 cm mätt över de plana ovan- och undersidorna. Värdena låg oftast långt från den högsta tillåtna gränsen. På senare år har det dock skett en gradvis utveckling mot allt större ostar, som i vissa fall närmast sig den största tillåtna diametern på 45 cm. Även om ostarna ligger inom de gränser som fastställs i produktspecifikationen kan de med dessa maximimått väga omkring 50 kg. Detta skapar stora problem med att flytta, rengöra och dela ostarna i bitar, eftersom de maskiner som används för dessa moment vanligtvis är konstruerade för de genomsnittliga måtten. Därför har den största tillåtna diametern minskats från 45 till 43 cm, för att undvika problem i samband med dessa processer till följd av att ostarnas diameter ligger nära det högsta värde som för närvarande är tillåtet enligt produktspecifikationen. Genom ändringen kommer vikten på en hel "Parmigiano Reggiano" att minska med ca 4 kg utan att ostens kvalitets-egenskaper äventyras. Detta leder till en lägre totalvikt på omkring 46 kg.

Skorpan har normalt en naturligt halmgul färg, men variationer i miljön under mognadslagringen (luftfuktighet och temperatur) och de metoder som används för att rengöra ostarna liksom rengöringsfrekvensen kan orsaka färgvariationer i skorpan under lagringsperioden på minst tolv månader. Detta innebär att färgen eventuellt inte är enhetlig utan kan variera något på grund av naturliga orsaker. Ändringen har gjorts för att tydliggöra detta.

Följande har införts som andra stycket: *När det gäller ostens struktur hänvisas till de produktkategorier som definieras i reglerna om märkning.*

För att säkerställa en mer systematisk tolkning av produktspecifikationen anges nu i texten att utöver de egenskaper hos "Parmigiano Reggiano" som förtecknas och beskrivs i artikel 5 i avsnittet *Regler för produktion av osten*, ska hänsyn även tas till de strukturegenskaper (inklusive eventuella tillåtna defekter) som definieras och kategoriseras i avsnittet *Regler om märkning* i produktspecifikationen, och mer ingående i bilagan *Produktkategorier*.

— Artikel 5

Första stycket: *För att kvalitet, spårbarhet och kontroll ska kunna garanteras ska all förpackning av "Parmigiano Reggiano", riven eller i bitar, med eller utan skorpa, ske inom det avgränsade geografiska området.*

har ändrats till följande lydelse:

För att kvalitet, spårbarhet och kontroll ska kunna garanteras ska all rivning, uppdelning i bitar och förpackning av "Parmigiano Reggiano", riven eller i bitar, med eller utan skorpa, ske inom det avgränsade geografiska området.

Stycket har ändrats så att det överensstämmer med den befintliga terminologin i punkt 3.5 andra stycket i det sammanfattande dokumentet.

Tredje stycket: *Precis som redan fastställts genom premiärministerns dekret av den 4 november 1991 får ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" även användas för riven ost som erhållits uteslutande från en hel ost som uppfyller kraven för denna ursprungsbeteckning, förutsatt att rivningen sker inom produktionsområdet för osten och att den rivna osten förpackas omedelbart, utan behandling och utan tillsats av något ämne som skulle kunna förändra dess hållbarhetstid eller ursprungliga organoleptiska egenskaper.*

har ändrats till följande lydelse:

Precis som redan fastställts genom premiärministerns dekret av den 4 november 1991 får ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" även användas för riven ost som erhållits uteslutande från en hel ost som uppfyller kraven för denna ursprungsbeteckning, förutsatt att rivningen sker inom produktionsområdet för osten och att den rivna osten förpackas omedelbart, utan behandling och utan tillsats av något ämne.

Denna ändring har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

I texten om förpackning av riven "Parmigiano Reggiano" har frasen "utan tillsats av något ämne som skulle kunna förändra dess hållbarhetstid eller ursprungliga organoleptiska egenskaper" ändrats till "utan tillsats av något ämne". Syftet med denna omformulering är att göra det otvetydigt att förbudet mot att tillsätta ämnen gäller alla ämnen.

Ett nytt stycke med följande lydelse har lagts till: *Det är dock även tillåtet att använda "restbitar" på de villkor som anges ovan.*

Denna ändring har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Möjligheten att använda både "restbitar" och hela ostar till riven "Parmigiano Reggiano" anges nu uttryckligen.

Marknaden har under årens lopp utvecklats i linje med olika krav från konsumenter, och därför finns det nu många fler format och typer av bitar av "Parmigiano Reggiano" på marknaden. Förut var bitar på 1 kg nästan den enda tillgängliga portionsstorleken, men konsumenternas ändrade vanor har lett till en efterfrågan på allt mindre format (fast vikt på 150/200 gram, små "snacksbitar" utan skorpa osv.). När dessa format framställs av osten "Parmigiano Reggiano" resulterar det i betydligt mer spill (t.ex. de plana ovan- och undersidorna på den hela osten, kärnan mitt i osten eller bitar som väger mer eller mindre än den fasta vikten) än vad som uppkom vid framställningen av stora format.

Detta spill kallas "restbitar" och förpackas inte som portionsbitar. I stället återanvänds de av aktörer inom kontrollsystemet för beredning av andra format, i synnerhet riven "Parmigiano Reggiano" i enlighet med artikel 8. Syftet med denna ändring var därför att klargöra att riven ost kan erhållas både från "restbitar" och från hela ostar.

I femte stycket har det gjorts ändringar i egenskaperna hos riven "Parmigiano Reggiano".

— Följande mening: *Innehåll av ostskorpa: högst 18 %.*

har ändrats till följande lydelse:

Innehåll av ostskorpa: högst 18 viktprocent.

— Följande mening: *Homogent, icke-pulveriserat utseende, där högst 25 % av partiklarna har en diameter på under 0,5 mm.*

har ändrats till följande lydelse:

Homogent, icke-pulveriserat utseende, där högst 35 % av partiklarna har en diameter på under 0,5 mm.

Den första av dessa ändringar har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Avsikten med att ändra "%" till "viktprocent" är att ange hur denna procentsats ska beräknas.

Gränsen för mängden "fina" partiklar i riven ost infördes ursprungligen för flera år sedan, men inte som en parameter för produktkvalitet utan snarare på grund av risken att aktörer framställde riven "Parmigiano Reggiano" SUB som helt eller delvis bestod av torkad ost (som till sin natur är fin och pulveriserad). Därför fastställdes en gräns för andelen partiklar med en diameter på under 0,5 mm.

Partikelstorleken påverkas av en rad faktorer (fukt, mognadsgrad, typ av rivjärn, tryck vid rivningen) och kan därför variera mycket.

Marknaden och produktionstekniken har utvecklats de senaste åren. Aktörerna efterfrågar alltmer en finare och mer homogen riven ost – särskilt när den ska blandas med andra ingredienser. Därutöver har det blivit allt populärare med ost som lagrats längre (mer än 30 månader) och ost i små format (kuber i munsbitsformat och andra småbitar). Vid beredningen av dessa små format produceras mycket ostspill (även småspill), vilket är känsligare för uttorkning. När sedan den ost som rivs är mycket lagrad blir den ännu hållfastare, vilket innebär att samma tryck mot osten ger rivna partiklar av mindre storlek. Därför ändras andelen partiklar med en diameter på under 0,5 mm från minst 25 % till minst 35 %. Detta återspeglar bättre den rivna "Parmigiano Reggiano" som för närvarande produceras, och äventyrar inte dess kvalitetsegenskaper.

— Artikel 7

Ett nytt stycke med följande lydelse har lagts till: *Spill av "Parmigiano Reggiano" som ska användas av aktörer inom kontrollsystemet för beredning av andra format kallas "restbitar".*

Den sistnämnda ändringen har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Precis som redan angetts för artikel 5, och av samma skäl, har begreppet "restbitar" förklarats.

Rubriken "Produktionsmetod"

Regler för produktion av osten

— Artikel 3

Följande regel har tagit bort från tredje stycket: *Mjölken får inte genomgå någon centrifugeringsprocess.* Det beror på att den har flyttats till artikel 1 och omformulerats till följande lydelse: *Mjölken får inte värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling såsom centrifugering [...].* Skälen till denna ändring är desamma som anges för ändringen av artikel 1 under rubriken *Produktbeskrivning*.

Femte stycket: *Mjölken från kvällsmjölknigen har delvis skummats [här används det italienska uttrycket *scremato*] genom naturlig gräddsättning i ståltankar som är öppna upptill. Vid leverans till ysteriet blandas mjölken från morgonmjölknigen med den delvis skummade [*scremato*] mjölken från den föregående kvällen. Den kan också delvis skummas [*scrematura*] genom naturlig gräddsättning.*

har ändrats till följande lydelse:

*Mjölken från kvällsmjölknigen har delvis skummats [här används det italienska uttrycket *decremato*] genom naturlig gräddsättning i öppna ståltankar med naturlig ventilation. Vid leverans till ysteriet blandas mjölken från morgonmjölknigen med den delvis skummade [*decremato*] mjölken från den föregående kvällen. Den kan också delvis skummas [*decremata*] genom naturlig gräddsättning.*

I punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet har av tydlighetsskäl orden "den föregående" införts framför "kvällen".

Tankarna har traditionellt varit öppna behållare där mjölken har fått stå stilla så att grädden har avsatt sig på ytan. Under årens lopp har ny teknik utvecklats, både för att spara utrymme och för att göra anläggningarna renare och effektivare. De traditionella tankarna har ersatts av installationer i flera våningar med öppningsbara lock. Därför har beskrivningen av ståltankarna som "öppna upptill" ändrats till "öppna ståltankar med naturlig ventilation".

De italienska uttrycken för skummad mjölk och skumning, *scremato* och *scrematura*, har ändrats till *decremato* och *decremata* i överensstämmelse med ändringen av artikel 1 under rubriken *Produktbeskrivning*.

Den sistnämnda ändringen har införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Sjätte stycket: *Förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren, beräknat som viktat medelvärde för partierna i behållarna förädlingsdagen, får inte överstiga 1,1 + 12 %.*

har ändrats till följande lydelse:

Förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren, beräknat som viktat medelvärde för partierna i behållarna förädlingsdagen, får inte överstiga 1,10 + 10 %.

Den sistnämnda ändringen har införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Förhållandet "fett/kasein" har reviderats. Toleransen har av tydlighetsskäl minskats från 12 % till 10 %, och "1,1" har ändrats till "1,10".

Med utgångspunkt i olika statistiska och vetenskapliga studier konstaterades att det genomsnittliga referensvärdet för förhållandet "fett/kasein" i "Parmigiano Reggiano" var omkring 1,1. Detta förhållande kan variera något beroende på de hantverksmässiga metoder som används för att framställa osten och på skillnader i fetthalten i den mjölk som används, som påverkas både av tiden på året och typen av uppfödning. Av denna anledning fastställdes en tolerans som inledningsvis uppskattades till cirka 10 %.

Ytterligare 2 % lades till (en ökning från 10 % till 12 %) för att ta hänsyn till mätosäkerhet och provtagningsosäkerhet samt ovannämnda variationer. Därför föreslogs förhållandet 1,1 + 12 % i den mindre ändring av produktspecifikationen som sedan godkändes (EUT C 132, 13.4.2018, s. 7).

När det godkända kontrollorganet (OCQPR Soc. Coop.) efter godkännandet utarbetade en kontrollplan skickade det den 23 maj 2018 en begäran om förtydligande till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik. Förtydligandet gällde kravet på förhållandet "fett/kasein" i "Parmigiano Reggiano", och kontrollorganet ville veta om kravet "Förhållandet 'fett/kasein' i mjölken i behållaren [...] får inte överstiga 1,1 + 12 %" inkluderade en mätosäkerhetsmarginal.

Ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik svarade att detta värde på 1,1 + 12 % inte i sig omfattade någon mätosäkerhetsmarginal. Därför behöver toleransen minskas med 2 procentenheter för att göra regeln i produktspecifikationen samstämmig med den princip som låg till grund för det ursprungliga beslutet.

Sjunde stycket: *En del av mjölken från morgonmjölknigen, dock högst 15 %, får sparas för nästa dags kaseinisering. I sådana fall ska mjölken förvaras hos ostproducenten i stålbehållare avsedda för detta i en temperatur på minst 10 °C, och tappas om tillsammans med mjölken från kvällsmjölknigen till behållare för naturlig gräddsättning.*

har ändrats till följande lydelse:

En del av mjölken från morgonmjölknigen, dock högst 15 %, får sparas för nästa dags kaseinisering. Mer än 15 % får sparas under förutsättning att denna mängd möjliggör framställning av högst en hel ost. Denna mjölk ska förvaras hos ostproducenten i stålbehållare i en temperatur på minst 10 °C, och tappas om tillsammans med mjölken från kvällsmjölknigen till behållare för naturlig gräddsättning.

I texten tillåts nu att mer än 15 % av mjölken från morgonmjölkningen sparas för nästa dags kaseinisering, under förutsättning att en större andel krävs för att framställa högst en hel ost. Detta tillägg i texten bör göra det möjligt för små ysterier att ha tillräckligt mycket mjölk i behållaren vissa tider på året för att tillverka en hel ost.

Åttonde stycket: *I mjölken tillsätts en startkultur från vassle, en naturlig mjölksyrakultur som erhålls genom att överbliven vassle från föregående dags tillverkning lämnas att spontant surna.*

har ändrats till följande lydelse:

I mjölken tillsätts en startkultur från vassle, en naturlig kultur av mjölksyrabakterier som erhålls genom att överbliven "söt" vassle från föregående tillverkning lämnas att spontant jäsa under kontrollerade temperaturförhållanden.

Denna ändring har införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Följande har lagts till i samma stycke: *I startkulturen från vassle får det varken tillsättas mjölksyrabakteriekulturer för korrigerig eller förstärkning eller näringstillskott som främjar utvecklingen av mjölksyrabakteriefloran. Det är enbart tillåtet att tillsätta en enda portion mjölk.*

I beskrivningen av startkulturen från vassle har "mjölksyra" ändrats till det mer tekniskt korrekta "mjölksyrabakterie". Förbudet mot vissa metoder – tillsats av mjölksyrabakteriekulturer eller näringstillskott som främjar utvecklingen av naturliga mjölksyrabakterier – anges nu också uttryckligen. Syftet med denna ändring är att tydliggöra att startkulturen från vassle är en naturlig ingrediens och betona dess roll i framställningen av "Parmigiano Reggiano": det starka sambandet mellan området och produkten. Det är därför som startkulturen från vassle bara får erhållas genom jäsnig av söt vassle som blivit över från föregående tillverkning. Ordet "dags" har tagits bort för att ge osttillverkarna möjlighet att, med beaktande av mjölkens kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska egenskaper, även tillsätta små mängder startkultur av vassle – samma startkultur som sedan tillsätts i mjölken i behållaren nästa dag – i den mjölk från kvällsmjölknigen som lämnas kvar i tankar för gräddsättning. Syftet med denna metod är att utveckla mjölksyrabakteriefloran och göra mjölken något syrlig över natten, vilket gör den mer lämpad för ystning nästa morgon.

Slutligen anges det nu uttryckligen att det är möjligt att tillsätta en enda portion av producentens mjölk. Detta är en autentisk och väl inarbetad lokal metod och en etablerad tradition. Metoden gör det möjligt att förse mjölksyrabakterierna i vasslestarkulturen med tillväxtfrämjande näringsämnen.

Följande mening har lagts till i slutet av trettonde stycket: *Ostarna får lagras på ställningar med trähyllor.*

Denna ändring har delvis införts i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

För öppenhetens skull har det klargjorts att det är möjligt att lagra ostarna på ställningar med trähyllor. Användningen av trä i källare för "Parmigiano Reggiano" är en väletablerad och välgrundad tradition som inte kan ändras. På vissa utländska marknader (i synnerhet den amerikanska) har det på senare år dykt upp frågor om potentiella hälso- eller hygienproblem i samband med användningen av trä. Därför anses det viktigt att i produktspecifikationen förtydliga att trä är ett viktigt material som – just för att det kommer av en etablerad tradition – aldrig har orsakat några hälsoproblem.

Rubriken "Märkning"

Regler för produktion av osten

— Artikel 8

Följande stycke har lagts till:

Spill från ostarnas ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) får inte märkas med namnet "Parmigiano Reggiano", förutom när det används som "restbitar".

Denna ändring har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Kvalitetsegenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" är väl definierade i produktspecifikationen och innehåller särskilda hänvisningar till ostens innanmäte:

— *Typisk doft och smak: Kraftig doft, god, smakrik, men inte stark.*

— *Struktur: Grynig, ojämn snittyta.*

Sedan 1991 innehåller produktspecifikationen dessutom en begränsning av andelen skorpa i den rivna osten på 18 % (premiärministerns dekret av den 4 november 1991). Tillägget av detta krav berörde endast riven ost, eftersom andelen skorpa alltid understiger 18 % i formaten med skorpa (hela ostar och bitar med skorpa). Precis som beskrevs ovan i samband med "restbitar" blir det spill över från ostens ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) vid beredningen av försäljningsformat. Om spillet inte ska användas vid framställningen av riven "Parmigiano Reggiano" (i så fall korrigeras förhållandet mellan innanmäte och skorpa genom att innanmäte tillsätts) får det säljas. Detta spill innehåller dock en stor mängd skorpa och därför inte tillräckligt mycket innanmäte för att definitionen av de typiska egenskaperna hos "Parmigiano Reggiano" ska vara uppfylld. Följaktligen kan spillet inte säljas som "Parmigiano Reggiano", eftersom det inte längre uppfyller kraven i produktspecifikationen.

Av ovanstående skäl, samt för att ge konsumenterna korrekt information och säkerställa rättvis konkurrens mellan aktörerna, får spill från ostarnas ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) inte använda namnet "Parmigiano Reggiano" SUB, förutom om de används som "restbitar".

— Artikel 9

Följande text i första stycket: [...] *nedanstående logotyp, som består av en bild av en hel parmesanost, en utskuren trekantig bit och en liten kniv samt texten "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden, ska finnas på varje förpackning. Denna logotyp ska vara tryckt i CMYK i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts av konsortiet i ett särskilt avtal.*



har ändrats till följande lydelse:

[...] *nedanstående logotyp, som består av en stiliserad bild av en hel parmesanost, en utskuren trekantig bit samt texten "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden, ska finnas på varje förpackning. Denna logotyp ska vara tryckt i färg i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts av konsortiet i ett särskilt avtal.*



Denna ändring har delvis införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Logotypen har ändrats för att göras stilmässigt modernare och mer aktuell. Den har också införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Andra stycket: För att konsumenten ska kunna avgöra graden av mognad hos förpackad "Parmigiano Reggiano" som släppts ut på marknaden i bitar på över 15 gram ska ostens minsta ålder anges på märkningen.

har ändrats till följande lydelse:

För att det ska gå att avgöra graden av mognad hos förpackad "Parmigiano Reggiano" som släppts ut på marknaden i bitar på över 15 gram ska ostens minsta ålder anges på etiketten.

Denna ändring har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningen till "konsumenten" har strukits, eftersom skyldigheten att ange ostens minsta ålder ska gälla alla förpackade bitar på över 15 gram, inte bara sådana som säljs till slutkonsumenter utan även bitar som säljs till kommersiella aktörer (förädlingsföretag, storköksverksamheter som restauranger osv.). Syftet med denna ändring är att göra detta tydligare. På grundval av definitionerna i artikel 2.2 i och j i förordning (EU) nr 1169/2011 har "märkningen" ändrats till "etiketten", eftersom minsta ålder måste anges på förpackningen eller behållaren och får inte anges i dokumenten.

Följande har lagts till som tredje stycket:

Eftersom doften och smaken hos "Parmigiano Reggiano" utvecklas allteftersom mognadslagringen fortskrider får följande beskrivande adjektiv, liksom lagringstiden, anges på etiketten för ostar i vissa mognadsklasser för att förmedla de organoleptiska egenskaperna:

- *Delicato [mild] (12–19 månader).*
- *Armonico [harmonisk] (cirka 20–26 månader).*
- *Aromatico [aromatisk] (cirka 27–34 månader).*
- *Intenso [intensiv] (cirka 35–45 månader).*

Denna ändring har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

När det infördes ett krav på att ange minsta ålder för "Parmigiano Reggiano" som släpps ut på marknaden i bitar på över 15 gram uppstod ett behov av att uttrycka en organoleptisk bedömning med hjälp av "beskrivande" adjektiv som varierar beroende på lagringstid. Eftersom "Parmigiano Reggiano" mognadslagras länge, från 12 till över 40 månader, utvecklas dess doft och smak. Därför ges nu möjlighet att använda "beskrivande" adjektiv på etiketterna för att hjälpa konsumenten att välja produkt.

Fjärde stycket: *Uppgiften på märkningen om ostproducentens identifieringsnummer eller namn är bara obligatoriskt för riven ost eller portionsförpackad ost som erhållits från ostar med beteckningen "Premium" i enlighet med artikel 15 i reglerna om märkning.*

har ändrats till följande lydelse:

Uppgiften på etiketten om ostproducentens identifieringsnummer eller namn är bara obligatoriskt för riven ost eller portionsförpackad ost som erhållits från ostar med beteckningen "Premium" i enlighet med artikel 15 i reglerna om märkning.

På grundval av definitionerna i artikel 2.2 i och j i förordning (EU) nr 1169/2011 har "märkningen" ändrats till "etiketten" eftersom ostproducentens identifieringsnummer eller namn måste anges på förpackningen eller behållaren och får inte anges i dokumenten.

Regler om märkning

— Artikel 1: "Märkningen"

Andra stycket: *2. Varje ostproducent måste ursprungsmärka sina ostar genom att*

- a) *på varje hel ost fästa en kaseinplatta med koder som identifierar osten,*
- b) *runt ostens sidor trycka texten "Parmigiano Reggiano" med punktbockstäver (se bild 1), ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden med hjälp av märkband.*

har ändrats till följande lydelse:

2. *Varje ostproducent måste ursprungsmärka sina ostar genom att*

- a) *på varje hel ost fästa en kaseinplatta eller använda ett likvärdigt system som säkerställer entydig identifiering av varje enskild ost (nedan kallad "platta" eller "plattor"),*
- b) *runt ostens sidor trycka texten "Parmigiano Reggiano" med punktbockstäver (se bild 1 och bild 1-bis), ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden samt akronymen "DOP" [SUB] med hjälp av märkband.*

Dessa ändringar har införts i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Eftersom den tekniska utvecklingen kan komma att medföra andra sätt att entydigt identifiera ostar av typen "Parmigiano Reggiano" i framtiden anges det nu i texten att det är möjligt att använda andra system än kaseinplattor.

Det har tillkommit en hänvisning till "bild 1-bis", som har lagts till i avsnittet "Exempelbilder".

I texten anges nu att de märkband som används för att trycka ursprungsmärkningen på ostarna även ska innehålla förkortningen DOP (SUB), eftersom denna förkortning redan finns på de schabloner som används i dag.

Tredje stycket: 3. *Kvalitetsmärkningen görs av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano i enlighet med art. 4, 5, 6, 7 och 8 nedan, efter att det godkända kontrollorganet har utfört sina kontroller.*

har ändrats till följande lydelse:

3. *Kvalitetsmärkningen görs av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano i enlighet med artiklarna 4, 5, 6, 7 och 8 nedan, efter att det godkända kontrollorganet har utfört sina kontroller.*

Förkortningen "art." har ersatts av det fullständiga ordet "artiklar".

— Artikel 3: "Ostproducenternas skyldigheter"

Första stycket: 1. *Senast fyra månader innan verksamheten påbörjas ska ostproducenter som har för avsikt att tillverka osten "Parmigiano Reggiano" lämna en ansökan till konsortiet, där de anger att de har inkluderats i kontrollsystemet, för att få ett identifieringsnummer och begära märkband och kaseinplattor för ursprungsmärkning.*

har ändrats till följande lydelse:

1. *Innan verksamheten påbörjas ska ostproducenter som har för avsikt att tillverka osten "Parmigiano Reggiano" lämna en ansökan till konsortiet, där de anger att de har inkluderats i kontrollsystemet, för att få ett identifieringsnummer och begära märkband och plattor för ursprungsmärkning.*

Hänvisningen till "fyra månader" har tagits bort eftersom det ansågs vara en alltför lång tidsram. Ordet "kasein" har strukits i enlighet med ändringen av artikel 1.

Andra stycket: 2. *Ostproducenterna ansvarar för korrekt användning och bevarande av märkbanden och kaseinplattorna, som de förses med på förtroendebasis.*

har ändrats till följande lydelse:

2. *Ostproducenterna ansvarar för bevarande och korrekt användning av märkbanden och plattorna, som de förses med på förtroendebasis.*

Ändringen består i att meningen om bevarande och korrekt användning av märkbanden har omformulerats till en mer logisk ordningsföljd.

Femte stycket: 5. [...] *Vid bristande efterlevnad ska konsortiet beordra återkallande av märkbanden och plattorna och/eller tillämpning av en sanktion i enlighet med de förfaranden som fastställs i kontrollplanen.*

har ändrats till följande lydelse:

6. [...] *Vid bristande efterlevnad ska konsortiet beordra återkallande av märkbanden och plattorna och/eller tillämpning av en sanktion i enlighet med gällande lagstiftning.*

Det klargörs att konsortiets eventuella återkallande av märkband och plattor och/eller tillämpning av en sanktion ska ske i överensstämmelse med gällande lagstiftning.

— Artikel 6: "Klassificering av osten"

Andra stycket: 2. *För att expertbedömningsförfarandet ska bli så objektivt som möjligt måste bedömningspanelerna skära i minst en ost i varje parti, och aldrig i mindre än en ost per tusen eller del därav, för att kunna bedöma de strukturella och organoleptiska egenskaperna. [...]*

har ändrats till följande lydelse:

2. För att experterna ska få hjälp att bedöma ostarna måste bedömningspanelerna skära i minst en ost i varje parti, och under alla omständigheter i så många ostar som behövs för att de strukturella och organoleptiska egenskaperna ska kunna bedömas. [...]

Experternas arbete med att bedöma osten "Parmigiano Reggiano" beskrivs nu mer korrekt genom att det preciseras att syftet med att skära i ostarna är att underlätta kvalitetsbedömningen. Dessutom hänvisar texten inte längre till ett visst minimiantal ostar som panelerna måste skära i, utan innehåller nu i stället ett krav på att de skär i så många ostar som behövs för en optimal bedömning av ostens strukturella och organoleptiska egenskaper. Detta ger en bättre bedömning.

— Artikel 7: "Märkning med bläck"

Första stycket: *I samband med den expertbedömning som avses i artikel 6 ska ostarna förses med en provisorisk märkning med outplånligt bläck, som hänför dem till en av följande kategorier enligt definitionen i bilagan:*

har ändrats till följande lydelse:

I samband med den expertbedömning som avses i artikel 6 ska ostarna förses med en provisorisk märkning med outplånligt bläck, eller ett likvärdigt system, som hänför dem till en av följande kategorier enligt definitionen i bilagan:

Efter expertbedömningen och klassificeringen är det rådande praxis att experterna med hjälp av en bläckstämpel provisoriskt märker ostarna med den kvalitetskategori som de har hänförs till (1, 2 eller 3) fram till dess att ostarna senare genomgår märkningsprocessen. Denna kan äga rum sju dagar efter bedömningen enligt kontrollorganets anvisningar. Tekniken utvecklas, och syftet med denna ändring är att göra det möjligt att använda olika system för den tillfälliga identifieringen av ostarna.

— Artikel 9: "Borttagning av märkning"

Följande stycke: *Märkningen ska avlägsnas från ostar i kategori 3 [...] av konsortiets personal [...].*

har ändrats till följande lydelse:

Ursprungsmärkningen ska avlägsnas från sidorna på ostar i kategori 3 [...] av konsortiets personal [...].

Ursprungsmärkningen på ostarna består av texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver (liksom ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden samt akronymen DOP [SUB]), som tryckts runt ostens sidor med hjälp av märkband, och kaseinplattan för spårbarhet som vanligtvis är fäst på en av ostens plana sidor. När en ost inte uppfyller kraven för att få använda den skyddade ursprungsbeteckningen avlägsnas ursprungsmärkningen, inklusive texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver, från ostens sidor, så att osten inte längre saluförs till konsumenter som "Parmigiano Reggiano". Kaseinplattan, som normalt sitter på en av ostens plana sidor och behövs för att säkerställa spårbarhet, lämnas dock kvar. Syftet med ändringen är att göra det tydligare att borttagningen av ursprungsmärkningen endast gäller märkningen på sidan på osten.

— Artikel 11: "Överklaganden"

Första stycket: *1. Ostproducenterna får överklaga resultatet av expertbedömningen genom att per rekommenderat brev meddela detta till konsortiet inom fyra dagar efter varje avslutad session av expertbedömningen.*

har ändrats till följande lydelse:

1. *Ostproducenterna får överklaga resultatet av expertbedömningen genom att skriftligen meddela detta till konsortiet inom två dagar efter varje avslutad session av expertbedömningen.*

Tidsfristen för att överklaga resultatet av expertbedömningen har minskats från fyra till två dagar. För att förenkla administrationen anges det nu i texten att överklagandet ska ske skriftligen, och inte nödvändigtvis per rekommenderat brev.

— Artikel 12: "Begäran om korrigerings av ursprungsmärkning"

Denna artikel som för närvarande har lydelsen *Om det behöver utföras arbete på den del av skorpan där plattan sitter för att korrigera fel som har uppstått under mognadslagringen, ska ostproducenten be konsortiet att ersätta plattan med en outplånlig stämpel. Ostproducenten måste spara borttagna plattor och överlämna dem till konsortiet.*

har ändrats till följande lydelse:

1. *Om plattan inte längre sitter fast ordentligt på osten efter lagring, eller om det behöver utföras arbete på den del av skorpan där plattan sitter för att korrigera fel som har uppstått under mognadslagringen, ska ostproducenten genast be konsortiet att ersätta plattan med en outplånlig stämpel. Ostproducenten måste spara borttagna plattor och överlämna dem till konsortiet.*

I texten föreskrivs nu också att ostproducenten ska be konsortiet att ersätta plattan med en outplånlig stämpel om plattan inte längre sitter fast ordentligt på osten, och att detta ska göras omgående.

— Artikel 13: "Begäran om borttagning av ursprungsmärkning"

Denna artikel som för närvarande har lydelsen *Om det under mognadslagringen uppstår så allvarliga defekter att lagringen inte kan fortsätta, har ostproducenten rätt att före expertbedömningen begära att konsortiet tar bort ursprungsmärkningen på den berörda osten, eller att osten överlämnas i enlighet med artikel 9.*

har ändrats till följande lydelse:

Om det under mognadslagringen uppstår så allvarliga defekter att den kortaste tillåtna lagringen inte kan fortsätta, har ostproducenten rätt att före expertbedömningen begära att konsortiet tar bort ursprungsmärkningen på sidorna på den berörda osten, eller att osten överlämnas i enlighet med artikel 9.

"Den kortaste tillåtna" har lagts till för att klargöra att ostproducenten får begära att märkningen tas bort under den kortaste tillåtna lagringsperioden på tolv månader. I linje med ändringen av artikel 9 och bestämmelserna i den artikeln preciseras det dessutom att borttagningen av ursprungsmärkningen endast gäller märkningen på sidorna på osten.

— Artikel 16: "Kostnader"

Tredje stycket: *Ostproducenterna är skyldiga att täcka kostnaderna för att byta ut märkband som har slitits ut i förtid eller skadats på annat sätt.*

har ändrats till följande lydelse:

Ostproducenterna kan bli skyldiga att täcka kostnaderna för att byta ut märkband som har slitits ut i förtid eller skadats på annat sätt.

"Är skyldiga" har ändrats till "kan bli skyldiga", eftersom det är en möjlighet och inte ett krav att begära betalning av dessa kostnader.

Bilaga

"Produktkategorier"

Följande fras i punkt 3 om "Parmigiano Reggiano" mezzano [medium]: *Väl utförda korrigerings på ostens sidor eller ovan- eller undersida som är så minimala att de inte påtagligt försämrar ostens yttre utseende, utan att det förekommer några doftdefekter.*

har ändrats till följande lydelse:

Korrigerings på ostens sidor eller ovan- eller undersida som är så minimala att de inte påtagligt försämrar ostens yttre utseende, utan att det förekommer några doftdefekter.

Med tillämpning av de seder och rutiner som är relevanta för definitionen av handelskategorierna av osten "Parmigiano Reggiano" i enlighet med artikel 6 i *Regler om märkning*, och mer ingående i led b (*Marknadskategorierna 0–1*) under rubriken *Klassificering av osten* i fjärde avsnittet (*Osten Parmigiano-Reggiano*) i 1990 års kompendium om provinsens seder från Reggio Emiliäs handels-, hantverks- och jordbrukskammare, får ost av "kategori 0" ha "vissa smärre, väl utförda korrigerings eller mindre problem som väntar på korrigerings och som inte leder till deformation av osten". Begreppet "korrigerings" omfattar både estetiska defekter som fortfarande finns på ostens skorpa, som kan variera i storlek, djup och eventuellt fukthalt ("problem som väntar på korrigerings"), och redan gjorda korrigerings av en estetisk defekt, vanligtvis genom kauterisering, för att lösa eller minska problemet eller avlägsna fukt ("utförda korrigerings").

I bilagan *Produktkategorier till Regler om märkning* görs i punkt 2 ("Parmigiano Reggiano" kategori 0 och kategori 1) led a (kategori 0) ingen åtskillnad mellan "utförda korrigeringar" och "problem som väntar på korrigering". Det anges endast att eventuella korrigeringar måste vara små och inte får orsaka deformation av osten.

I dag är det vanligt att ostproducenterna överlämnar ostar med "problem som väntar på korrigering" till expertbedömningspanelen, varefter ostarna hänförs till den produktkategori som är lämplig med beaktande av defektens omfattning.

När orden "väl utförda" fanns med innebar det att stycket endast omfattade "utförda korrigeringar", och därför har dessa ord tagits bort. Därmed kan ostar i kategori 2 med både "utförda korrigeringar" och "problem som väntar på korrigering" överlämnas för bedömning.

EXEMPELBILDER

En bild med texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver runt sidan på en hel ost har tagits med i illustrerande syfte.

Rubriken "Övrigt"

Underrubriken "Förpackning"

Regler för produktion av osten

— Artikel 6

Följande stycke: Det är tillåtet att förpacka bitar av "Parmigiano Reggiano" på samma företag som styckade upp biten.

har ändrats till följande lydelse:

Rivning, uppdelning i bitar och förpackning för direkt försäljning får utföras på försäljningsstället enbart med avseende på försäljning till slutkonsumenten.

Denna ändring har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Den nuvarande versionen av produktspecifikationen gör det möjligt att dela upp och förpacka "Parmigiano Reggiano" för omedelbar personlig försäljning på det försäljningsställe där uppdelningen sker. Denna möjlighet infördes på grundval av de principer som Europeiska unionens domstol har gett uttryck för (punkt 62 i domen av den 20 maj 2003 i mål C-469/00). Den gör det också möjligt för företagen att tillhandahålla slutkonsumenten en tjänst, eftersom det är tidskrävande att stycka upp portionsbitar från hela eller delar av ostar och det skulle vara mycket svårt för försäljningsställena – särskilt vid hög arbetsbelastning – om portionsbitarna endast fick styckas upp på konsumentens begäran.

Eftersom domstolen i sin dom även hänvisar till rivning omfattar denna ändring en uttrycklig möjlighet att även låta rivning och förpackning ske på försäljningsstället för direkt försäljning till slutkonsumenten, av samma skäl som anges ovan. Förtydligandet behövs också eftersom de organ som ansvarar för kontroller på senare år har fått ta emot många invändningar mot möjligheten av riva och förpacka osten "Parmigiano Reggiano" på försäljningsställena för direkt försäljning.

Rubriken "Regler för utfodring av korna"

Regler för utfodring av korna

— Artikel 1: "Tillämpningsområde"

I artikel 1 har ett andra, tredje och fjärde stycke lagts till.

Andra stycket har följande lydelse:

Mjölken ska produceras på jordbruksföretag som ligger i det avgränsade geografiska området och är inkluderade i kontrollsystemet.

Denna mening har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet, och följande har strukits: meningen i punkt 3.3 med lydelsen *Mjölken ska komma från kor som hålls i det avgränsade geografiska området*, meningen i punkt 3.4 med lydelsen *De anläggningar där man håller kor som producerar den mjölk som används för att framställa "Parmigiano Reggiano" ska vara belägna i det avgränsade geografiska området* och hänvisningen i punkt 3.4 till att mjölken produceras.

Det har klargjorts att den komjölk som används som råvara ska produceras i det avgränsade geografiska området på jordbruksföretag som omfattas av offentliga kontroller för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen.

Tredje stycket har följande lydelse:

Uppfödning av ersättningsmjölkkor ("förnyelse av besättningen") ska äga rum i det avgränsade geografiska området och vara inkluderad i kontrollsystemet som en särskild verksamhet på en mjölgård. För djur från andra produktionssektorer gäller reglerna i artikel 9.

Denna ändring har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Texten innehåller nu en uttrycklig hänvisning till uppfödning av ersättningsmjölkkor ("förnyelse av besättningen"), dvs. uppfödning av kvigkalvar och kvigor som kommer att ingå mjölkbesättningen i framtiden, liksom den nödvändiga anmärkningen att detta är en särskild verksamhet på en mjölgård. På grund av denna strukturella och funktionella koppling till mjölkproduktion anges nu i texten att förnyelse av besättningen ska äga rum i det avgränsade geografiska området och omfattas av offentliga kontroller för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen.

Slutligen hänvisas det till artikel 9 i *Regler för utfodring av korna*, som gäller införsel av djur från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano" på mjölgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar.

Fjärde stycket har följande lydelse:

Mjölgårdar som den 5 januari 2021 bedrev verksamhet för förnyelse av besättningen utanför det avgränsade geografiska området får fortsätta att bedriva denna verksamhet utanför det avgränsade geografiska området förutsatt att den inkluderas i kontrollsystemet.

Denna ändring har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen tar hänsyn till de synpunkter som lämnats av vissa företag som bedriver djuruppfödning och producerar mjölk som ska bearbetas till osten "Parmigiano Reggiano", och som – vilket den nuvarande versionen av produktspecifikationen också tillåter – länge har hanterat sina egna produktionscykler genom att använda en anläggning för förnyelse av besättningar som är belägen utanför det avgränsade geografiska området. Det enda syftet med denna verksamhet är att föda upp kvigkalvar och ettårskvigor som när de har uppnått rätt ålder ska ersätta mjölkkor på mjölgårdar som ägs av samma företag inom det avgränsade geografiska området. Genom denna ändring blir det således möjligt att säkerställa kontinuiteten i en affärsmodell som är uppbyggd på detta sätt. Samtidigt omfattas den verksamhet för förnyelse av besättningen som dessa företag bedriver utanför det avgränsade geografiska området av de grundläggande kraven i artiklarna 5 och 9 i *Regler för utfodring av korna* och av offentliga kontroller för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen. Detta gäller under förutsättning att den aktuella verksamheten redan bedrevs när ansökan om ändring offentliggjordes i Italiens officiella tidning.

— Artikel 4: "Tillåtet foder"

Andra punktsatsen i första stycket: *Mjölkborna får utfodras med*

— [...]

— *foderrajgräs, foderråg, foderhavre, foderkorn, fodervete, fodermajs [...]*,

har ändrats till följande lydelse:

Mjölkborna får utfodras med

— [...]

— *foderrajgräs, foderråg, foderhavre, foderkorn, fodervete, foderrågvete, fodermajs [...]*,

Foderrågvete, vars egenskaper liknar dem hos andra, redan godkända fodergrödor (korn, vete, råg osv.) har tagits med i förteckningen över tillåtet foder. Användningen av antingen färskt eller torkat foderrågvete kan vara särskilt intressant i de mer kuperade delarna av det avgränsade geografiska området, där det är särskilt vanligt förekommande. För att maximera möjligheten att kunna använda foder från det lokala området inkluderar därför texten nu uttryckligen en möjlighet att använda foderrågvete.

— Artikel 5: "Förbjudna foder och biprodukter"

De två första styckena:

För att förhindra att miljön i djurstall där kvigkalvar, kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden och mjölkkor föds upp förorenas av ensilage – även genom jorden och fodret – är det förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage.

Jordbruksföretag som föder upp mjölkkor ska se till att eventuell annan jordbruksaktivitet i andra produktionskedjor (uppfödning av köttdjur, rötning osv.) sker i enskilda och separata lokaler. Inom ramen för dessa andra aktiviteter är det tillåtet att förvara och använda ensilage av spannmål och biprodukter.

har ändrats till följande lydelse:

För att förhindra att miljön i djurstallen förorenas av ensilage – även genom jorden och fodret – och för att djurens våmmar ska kunna anpassa sig fysiologiskt till en föda utan ensilage, får mjölgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar inte använda eller inneha någon typ av ensilage.

Jordbruksföretag som föder upp mjölkkor eller djur för förnyelse av besättningar ska se till att eventuell annan jordbruksaktivitet i andra produktionskedjor (uppfödning av köttdjur, rötning osv.) sker i enskilda och separata lokaler. Inom ramen för dessa andra aktiviteter är det tillåtet att förvara och använda ensilage av spannmål och biprodukter.

Ändringen av det första stycket har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Syftet med denna ändring är för det första att anpassa artikeln så att den återspeglar ändringarna av artikel 1 i *Regler för utfodring av korna*. Det innebär bland annat att harmonisera den terminologi som används genom att fastställa att det är förbjudet även för anläggningar som bedriver förnyelse av besättningar att använda och inneha någon typ av ensilage, precis som redan var fallet för mjölgårdar. För det andra innehåller ändringen uttryckligen ett andra grundläggande skäl till att förbjuda innehav och användning av ensilage, utöver att förhindra att djurens omgivning förorenas: behovet av att låta djurens våmmar anpassa sig fysiologiskt till en föda utan ensilage (från en tidig ålder). När det gäller denna andra aspekt hänvisas till de skäl som anges för ändringarna av artikel 9 i *Regler för utfodring av korna*.

På samma sätt syftar ändringen av andra stycket också till att anpassa artikeln till ändringarna av artikel 1 i *Regler för utfodring av korna*.

Hänvisningen till *melass i flytande form (utom när användning är tillåten enligt artikel 6)*, som tidigare var den sjätte punktsatsen i fjärde stycket b, har strukits.

Det totala förbudet mot att använda melass infördes ursprungligen på grund av denna produkts ofta dåliga kvalitet och mycket varierande egenskaper, men har nu tagits bort (även om användningen fortfarande regleras av artikel 6). Detta har gjorts eftersom produkten nu är helt tillförlitlig tack vare modern produktionsteknik, som måste användas enligt lag. Det är till och med tillrådligt att använda melass i vissa ransoner, t.ex. höbaserade sådana, som innehåller mindre socker än färskt gräs, eftersom den lätta fermentering som omvandlar gräset till hö gör att sockerhalten minskar något.

Djurstallen sköts mycket annorlunda i dag och det är nu lätt att hantera det som ursprungligen var en av huvudorsakerna till att man rådde till yttersta försiktighet vid användningen av melass inne i stall, nämligen risken för förorening av hoar och jordbruksutrustning.

— Artikel 6: "Råvaror i kraftfoder"

Följande stycken: *Följande får också användas i kompletterande foderblandningar:*

— *Johannesbröd i en kvantitet på högst 3 %.*

— *Melass i en kvantitet på högst 3 %.*

Foder får ges i form av melassbaserade block, även krossade, i en mängd på högst 1 kg per djur och dag. Användningen av melassbaserade block är dock inte förenlig med användningen av foder som innehåller melass.

Sötade produkter och/eller propylenglykol- och glycerolbaserade produkter, antingen i flytande form eller blandade i fodret, är också tillåtna i en mängd på högst 300 gram per djur och dag.

har ändrats till följande lydelse:

Johannesbröd, melass av betor och sockerrör, maltextrakt, propylenglykol och glycerol får också användas i kompletterande foderblandningar i en total kvantitet på högst 6 %.

I utfodringen av mjölkproducerande kor är användningen av sötade produkter, även i flytande form eller baserade på melass (av betor eller sockerrör), maltextrakt, propylenglykol och glycerol, som kan ges till enskilda kor eller tillsätts den totala blandade ransonen, begränsad till 800 gram per djur och dag. Dessa produkter får inte tillföras via dricksvattnet.

I artikeln har helt enkelt gränserna för johannesbröd och melass (och andra liknande sockerprodukter) slagits ihop till en samlad gräns på 6 %. Tidigare var de uppdelade i 3 % melass + 3 % johannesbröd.

Användningen av sötade produkter, däribland melass som tidigare förbjöds enligt artikel 5, har utökats från enbart melassbaserade block till en bredare grupp med liknande produkter, och regleras genom en fastställd högsta daglig gräns som anses lämplig för att komplettera de ransoner med högt fiberinnehåll som är typiska för produktionskedjan för "Parmigiano Reggiano".

Användningen av dessa produkter är särskilt lämplig i dag jämfört med när den förra versionen av produktspecifikationen utarbetades. Det beror på att fullfodersystemet nu har börjat användas i stor utsträckning och produkterna kan fylla en användbar funktion. De binder ihop ransonen och gör den mindre pulveriserad, vilket ger en homogenare blandning och en mer hygienisk miljö i stallet.

Femte stycket: *Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 8 får även andra produkter och foder som det enligt gällande lagstiftning är tillåtet att ge till mjölkkor användas efter att ha testats av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, som, när det har kontrollerat att dessa produkter och foder är kompatibla, ska underrätta de behöriga organen.*

är nu fjärde stycket och har ändrats till följande lydelse:

Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 8 får även andra produkter och foder som det enligt gällande lagstiftning är tillåtet att ge till mjölkkor användas efter att ha bedömts av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, som, när det har kontrollerat att dessa produkter och foder är kompatibla med principerna i artikel 2, ska underrätta de behöriga organen.

I fråga om förbudet att använda vissa råvaror i kraftfoder och produkter för utfodring av mjölkkor har ordet "testats" ändrats till "bedömts". Det preciseras nu att kompatibiliteten ska kontrolleras mot de allmänna principer för foder som fastställs i artikel 2 i *Regler för utfodring av korna*.

— Artikel 7: "Användning av kraftfoder, enkelt eller sammansatt, kompletterande eller inte kompletterande"

Fjärde stycket har strukits. Det hade följande lydelse: *Den totala mängden råfett från produkter och biprodukter av soja, lin, solros, majsgröddar och vetegroddar får inte överstiga 300 gram per djur och dag.*

Varken logiken bakom detta specifika krav eller produktspecifikationens övergripande syn på användningen av fett – som måste regleras noga – har ändrats. Däremot har ovanstående metod med en kvantifiering av fettbidraget från vissa ingredienser som används för att framställa kraftfoder ersatts av den metod som beskrivs i sista stycket. Syftet är att underlätta kontroller, eftersom det är ytterst svårt att skilja mellan fetter som kommer från just "produkter och biprodukter av soja, lin, solros, majsgröddar och vetegroddar" men betydligt enklare att kontrollera den totala mängd fett som har getts. Det gäller både i fråga om pappersarbete (baserat på foderinformationsblad eller de ingredienser som placeras i fullfoderblandaren) och ur ett analysperspektiv.

Följande text, som tidigare utgjorde andra stycket i artikel 8, har flyttats hit och blivit fjärde stycket: *Mjölkcor får inte utfodras med tvål eller fett av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung (olja, talg, ister, smör), varken direkt eller som ingrediens i fodret.*

Tredje stycket i artikel 8: *Lipider av vegetabiliskt ursprung får användas för att transportera och skydda mikronäringsämnen, i en kvantitet på högst 100 gram per djur och dag.*

är nu femte stycket i artikel 7 och har ändrats på följande sätt:

Vegetabiliska oljor och fetter av alla typer och former får endast användas som förblandningsbärare och för att skydda aminosyror, vitaminer, mineraler och andra näringsämnen, i en kvantitet på högst 50 gram per djur och dag.

Ändringarna av den text som tidigare fanns i artikel 8 består i att "lipider av vegetabiliskt ursprung" och "mikronäringsämnen" har ändrats till de mer uttömmande uttrycken "vegetabiliska oljor och fetter" respektive "aminosyror, vitaminer, mineraler och andra näringsämnen".

Gränsen för vegetabiliska oljor och fetter av alla typer och former som tillsätts "som de är" minskas från 100 till 50 gram per djur och dag. Detta görs eftersom dessa ämnens enda funktion ska vara att skydda aminosyror, vitaminer, mineraler och andra näringsämnen. De ska inte användas som ett förtäckt sätt att tillsätta fetter som annars är förbjudna – en metod som blir meningslös när den totala mängden minskas. Samtidigt bibehålls deras funktion som bärare av aminosyror som metionin eller vitaminer som kolin.

Följande har lagts till som sjätte stycket: För att undvika negativ påverkan på fermenteringen i våmmen och en försämrad mjölk kvalitet får den dagliga mängd lipider (som bedöms som eterextrakt) som ges till mjölkproducerande kor

— inte överstiga 4,0 % av torrsubstansen,

— inte överstiga 700 gram när det gäller den mängd som ges via kraftfoder enligt definitionen i artikel 2 i dessa regler.

Den högsta gränsen för lipider som kan ges till mjölkproducerande kor genom de tillåtna produkterna har fastställts till 4 % av den totala torrsubstansen i ransonen. Denna övergripande gräns uppfylls genom att det fett som tillförs via kraftfoder begränsas. Den tidigare gränsen på 300 gram för fett som kunde ges via oljeväxtfrön (soja, lin, solros, majsgröddor och vetegroddor) var mycket svår att kontrollera och har ersatts av en gräns på 700 gram fett som kan tillföras i kraftfoder via de fetter som finns naturligt i alla foderråvaror (därför ingår t.ex. även majs).

— Artikel 8: "Förbjudna foderråvaror och produkter"

Följande text i första punktsatsen i första stycket: *Alla livsmedel av animaliskt ursprung: fiskmjöl, kött, blod, plasma, fjädrar, diverse biprodukter från slakt och torkade biprodukter från bearbetning av mjölk och ägg.*

har ändrats till följande lydelse:

Alla livsmedel av animaliskt ursprung: fiskmjöl, kött, blod, plasma, fjädrar, diverse biprodukter från slakt samt torkade biprodukter från bearbetning av mjölk och ägg.

Texten har omformulerats genom att konjunktionen *och* har ersatts med *samt*.

I åttonde punktsatsen i första stycket har *odlade alger* ändrats till enbart *alger*. Skälet är att det inte går att kontrollera deras ursprung och att de produkter som för närvarande finns på marknaden, och som därmed omfattas av gällande regler, garanterar tillräcklig säkerhet överlag.

Följande text i andra punktsatsen i fjärde stycket: *antioxidationsmedlen butylhydroxianisol, butylhydroxitoluen och etoxikin.*

är nu andra punktsatsen i andra stycket och har ändrats till följande lydelse:

antioxidationsmedlen butylhydroxianisol, butylhydroxitoluen och etoxikin, såvida de inte ges ihop med vitaminer som stabiliseringsmedel i tekniskt syfte.

Uttrycket "såvida de inte ges ihop med vitaminer som stabiliseringsmedel i tekniskt syfte" har lagts till eftersom de angivna antioxidationsmedlen faktiskt alltid har använts i foder på detta sätt. De ingår nämligen i de vitaminförblandningar som foderfabrikerna använder för att framställa foder, och deras syfte är att säkerställa stabiliteten och kvaliteten hos fettlösliga vitaminer, t.ex. A-vitamin (som lätt oxiderar och därför inte kan användas utan stabiliseringsmedel). Ändringar i lagstiftningen på senare tid innebär dock att ingredienserna måste förtecknas på slutprodukten. Det betyder att de kan förekomma i informationsblad och ge sken av bristande efterlevnad, trots att situationen inte har ändrats.

Texten har därför anpassats för att återspegla att lagen kräver att dessa produkter förtecknas i informationsblad när de används i förblandningar. Förbudet mot dessa produkter som fristående ingredienser i foder kvarstår emellertid, eftersom syftet med regeln är att förhindra att de används för att lösa problem som uppstår när foderråvaror av dålig kvalitet används.

— Artikel 9: "Djur från andra produktionssektorer"

De två första styckena i artikel 9:

Införsel av mjölkkor från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano" i de miljöer där mjölkproducerande kor och sinkor hålls får ske tidigast fyra månader efter deras ankomst till anläggningen.

Under denna period ska mjölkorna utfodras i enlighet med dessa regler, och eventuell mjölk som de producerar får inte levereras till ystrier.

har ändrats till följande lydelse:

Införsel av djur som kommer från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano", och som därför inte är inkluderade i kontrollsystemet, på mjölkgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar ska ske senast den dag då djuret blir tio månader gammalt.

Denna ändring har införts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

De centrala faktorer som ger osten "Parmigiano Reggiano" dess särprägel kan sammanfattas på följande sätt:

- Det geografiska området: Detta ska förstås som jordmån, luft och vatten och är av stor betydelse för sin förmåga att producera föda till boskap och hålla den "bra" mikroflora som är avgörande för framställning och lagring av osten aktiv. Som centrala faktorer för att bevara detta område erkänns särskilt förbudet mot användning av alla typer av ensilage till mjölkkor och den roll som foder från betesmark såsom permanenta och tillfälliga vallar spelar. Den känsliga mikrobiologiska balans som krävs för ostframställning kan endast bevaras genom noggrann skötsel av jorden, djurstallen och ysterierna.
- Boskapen: Boskapsskötsel, särskilt rätt näring, hjälper djuren att utveckla sin förmåga att omvandla de ransoner som de utfodras med till mjölk, liksom sin produktionsrespons, hälsa och livslängd. Det är därför rimligt att produktspecifikationen uppmuntrar till ett större fokus på dessa frågor, också när ny information blir tillgänglig.
- "Bra" mikroorganismer för ostframställning: Dessa har alltid ansetts spela en viktig roll i att ge "Parmigiano Reggiano" dess särprägel.

Alla regler i den nuvarande produktspecifikationen är utformade för att främja en gynnsam mikrobiologisk livsmiljö – från fältet via jordbruksföretaget till ostproducenten. Hörnstenarna i urvalsstrategin för den specifika floran i det område där "Parmigiano Reggiano" produceras, vad gäller både "bra" och "dålig" flora, utgörs framför allt av förbudet mot alla typer av ensilage i uppfödningen av kvigkalvar, kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden och mjölkkor, i kombination med ett höbaserat foder.

Mot bakgrund av dessa grundprinciper anses det viktigt att produktspecifikationen utvecklas och innehåller regler för skötseln av kvigkalvar och kvigor som när de har uppnått rätt ålder kommer att producera mjölk till ostframställning. Produktspecifikationens regler om det foder som ges till mjölkproducerande kor har länge gällt även för sinkor och kvigor från och med den sjätte dräktighetsmånaden. Syftet med dessa regler är inte enbart att förhindra att mjölkens kvalitetsegenskaper försämras, med tanke på att de två sistnämnda kategorierna inte producerar någon mjölk, utan även (och framför allt) att styra producenterna mot en uppfödningmodell som är förenlig med hörnstenarna, dvs. förbudet mot att använda ensilage, höbaserade ransoner, våmmens förmåga att smälta fibrer och fokus på alla nötkreatur på gården. Precis som redan nämnts har förbudet mot att använda och inneha alla typer av ensilage utökats i den nuvarande produktspecifikationen, så att det även gäller uppfödningen av kvigkalvar och kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden.

Huvudsyftet med att begära en ändring som innebär att införsel av djur från andra produktionskedjor på en mjölkgård, eller på anläggningar som finns med i kontrollsystemet och som utför förnyelse av besättningar, ska ske senast när djuret är tio månader gammalt, är att förbättra och öka djurets förmåga att anpassa sig för resten av livet till den typiska födan på de anläggningar som omfattas av kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano", och som redan ges till kor som föds upp direkt i produktionsområdet, med användning av foder och förbud mot utfodring med ensilage.

Rent teoretiskt bör införsel av dessa djur på anläggningarna helst ske så snart djuren är avvanda, så att de kan anpassas för resten av livet till den typiska födan på de anläggningar som är inkluderade i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano". Tio månader anses dock vara en tillräckligt tidig ålder för att man med den nuvarande produktspecifikationen ska uppnå en betydlig förbättring av situationen. Detta förslag är en rimlig kompromiss där man undviker att lägga en stor ekonomisk börda på dem som för närvarande foder upp ungdjur utanför produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano".

Med tanke på den allmänna tendensen att låta befrukta kvigor vid allt yngre ålder – i vissa fall när de är omkring tolv månader – säkerställer kravet på införsel av djuren senast vid tio månaders ålder att befruktningen sker på jordbruksföretag inom produktionskedjan för den skyddade ursprungsbeteckningen, med genetisk förbättring som mål.

Syftet med kravet att utfodra djuren utan ensilage från den tionde levnadsmånaden är att se till att deras våmmor utvecklas med hö, så att de kan förväntas utveckla anatomiska och histologiska egenskaper som är lämpligare i nästa steg i mjölkproduktionen. Det innebär att korna fungerar bättre med den sortens föda. Det anses allmänt att utfodring av kvigkalvar och kvigor med främst torrfoder i stället för ensilage påverkar deras morfologiska utveckling positivt. Det leder till större bukdjup och ökad förmåga till näringsintag samt minskar risken för överdriven fettansättning (något som är särskilt vanligt vid felaktig användning av majsensilage).

I ny forskning har man funnit att utfodring av kvigor med hö ger fördelar i form av torrsubstansintag och tillväxt, och att en föda bestående av hö i stället för ensilage inverkar positivt på djurets förmåga att tillgodogöra sig fodret. Detta är troligtvis följderna av en bättre morfologisk och funktionell utveckling av våmmen hos den växande kvigan. Det bör också tilläggas att ransoner som är syrabildande på grund av obalanser orsakade av ett högt stärkelseinnehåll, vilket ofta är fallet med ransoner baserade på spannmålsensilage (i synnerhet majsensilage), kan orsaka vävnadsskador i våmmens slemhinna (erosion) och levern (abscesser). Dessa skador är irreversibla och gör djuren mer mottagliga för andra sjukdomar. De gör också att djuren inte lika effektivt kan bearbeta ransoner baserade på grovfoder med högt fiberinnehåll, som de höbaserade ransoner som typiskt ges på de anläggningar som är inkluderade i kontrollsystemet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano". Det är mycket sällsynt med dessa skador hos djur som främst utfodras med ensilagefritt foder, framför allt hö.

Jämfört med när ensilage används leder utfodring av kvigor med färskt foder och hö till en kraftigt minskad risk för att de ska få i sig mykotoxiner. Dessa kan potentiellt leda till att djurens immunsystem försämras, vilket gör dem mer mottagliga för sjukdomar och därigenom minskar deras livslängd.

Denna ändring syftar också till att förbättra kontrollen av det certifierade produktionssystemet för "Parmigiano Reggiano", något som ger slutkonsumenten större garanti för att produkten överensstämmer med produktspecifikationen.

Enligt produktspecifikationen är det för närvarande förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage i uppfödningen av kvigkalvar, kvigor fram till den sjätte dräktighetsmånaden och mjölkkor. Kravet på "karantän" i artikel 9 i *Regler för utfodring av korna* i den nuvarande produktspecifikationen syftar särskilt till att minska risken för kontaminering av sporer i den miljö där de mjölkkor som producerar mjölken till "Parmigiano Reggiano" hålls. Det är därför som aktörerna måste hålla kor från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano" ordentligt avskilda under denna "karantänperiod". De måste också hålla deras mjölk separat och föra nödvändig journal över verksamheten.

Genom de kontroller som genomförs för att säkra efterlevnad av reglerna om "karantän" enligt den nuvarande produktspecifikationen har det med tiden framkommit att kravet på "karantän" i villkoren i kontrollplanen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" i många fall inte har följts.

Det godkända kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" hittade 12 fall av "större brist på överensstämmelse" under åren 2012–2017 när man kontrollerade efterlevnaden av kravet på "karantän". Dessa fall av "större brist på överensstämmelse" ledde till de konsekvenser som anges i kontrolltabellen för hantering av råvaran och, framför allt, till att produkten uteslöts från den skyddade ursprungsbeteckningen. De berörda aktörerna vidtog dessutom korrigerande åtgärder för att undanröja orsaken eller orsakerna. Under samma period upptäckte det godkända kontrollorganet 639 fall av "mindre brist på överensstämmelse" som ledde till att de berörda aktörerna vidtog korrigerande åtgärder för att undanröja orsaken eller orsakerna.

De fall av "större bristande överensstämmelse" som registrerades 2018 (5 stycken) och 2019 (4) visar på en proportionell ökning jämfört med föregående period (2012–2017). Detta tyder på att förekomsten blir vanligare.

Kravet på att kor införs i kedjan senast vid tio månaders ålder skulle för det första vara mycket enklare att kontrollera för det godkända kontrollorganet, eftersom det är lätt att hitta djurets ålder i databaser. De nuvarande kontrollerna av "karantänen" är däremot inriktade på ett stadium i kons liv (sjätte dräktighetsmånaden, mjölk- eller sinperiod), och detta varierar beroende på när befruktningen ägde rum.

Dessutom skulle någon "karantän" i nuvarande betydelse inte längre behövas, eftersom kon (såsom redan nämnts) från tio månaders ålder skulle ha tillräckligt med tid att anpassa sig till den specifika födan (eftersom det i genomsnitt fortfarande skulle dröja omkring tolv till fjorton månader tills hon började producera mjölk). Det skulle heller inte föreligga någon risk för att aktören skulle hantera avskiljandet av djur i "karantän" och deras mjölkflöden på ett felaktigt sätt som kan orsaka problem med osten (något som kan uppstå i dag om en ko redan är i laktation vid införseln på anläggningen).

— Artikel 10: "Nya jordbruksföretags inträde i produktionskedjan"

Tredje stycket i artikel 9: *Jordbruksföretag som inte ingår i produktionskedjan för "Parmigiano Reggiano" får inte leverera mjölk förrän tidigast fyra månader efter kontrollbesöket.*

är nu artikel 10 och har rubriken "Nya jordbruksföretags inträde i produktionskedjan". Stycket har ändrats på följande sätt:

Jordbruksföretag som inte ingår i produktionssystemet för "Parmigiano Reggiano" får inte leverera mjölk förrän tidigast fyra månader efter det godkända kontrollorganets kontroll.

I texten anges nu att det är kontrollorganet som ansvarar för att kontrollera efterlevnaden av dessa krav.

— Artikel 11

Artikel 10 har nu blivit artikel 11 och har behållit rubriken "Utfodring med fullfoder".

— Artikel 12: "Nya produkter och ny teknik"

Artikel 11: *All användning av foder som inte omfattas av dessa regler, variationer i de föreskrivna mängderna eller införande av metoder för tillredning och utfodring som inte föreskrivs i dessa regler förutsätter ett positivt resultat i de tester och studier som bedöms av Consorzio del Parmigiano-Reggiano. Vid ett positivt resultat får en ansökan om ändring av produktspecifikationen lämnas in i enlighet med detta.*

är nu artikel 12 och har ändrats på följande sätt:

All användning av foder som inte omfattas av dessa regler, variationer i de föreskrivna mängderna eller införande av metoder för tillredning och utfodring som inte föreskrivs i dessa regler förutsätter ett positivt resultat i de tester och studier som bedöms av Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. Vid ett positivt resultat antas de på grundval av bestämmelserna i artikel 6, och måste även läggas till i produktspecifikationen nästa gång den ändras.

Det preciseras att all användning av djurfoder och teknik som inte omfattas av *Regler för utfodring av korna*, variationer i föreskrivna mängder eller införande av metoder för tillredning och utfodring först måste få ett positivt resultat i de tester och studier som bedöms av konsortiet. Vid ett positivt resultat antas de på grundval av bestämmelserna i artikel 6, och måste (inte längre "får") även läggas till i produktspecifikationen nästa gång den ändras.

Slutligen har ordet "Formaggio" [ost] lagts till för att ange rätt namn på konsortiet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"PARMIGIANO REGGIANO"

EU-nr: PDO-IT-0016-AM06 – 2 december 2021

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Parmigiano Reggiano"

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

"Parmigiano Reggiano" är en hårdost med kokt massa som mognadslagras länge. Den framställs av opastöriserad komjölk som separerats genom naturlig gräddsättning. Mjölken får inte värmebehandlas eller genomgå någon fysikalisk eller mekanisk behandling, och den ska komma från mjölkcor som har utfodrats huvudsakligen med foder från det avgränsade geografiska området. Mognadslagringen ska pågå i minst tolv månader. "Parmigiano Reggiano" får saluföras hel, i bitar eller i riven form.

"Parmigiano Reggiano" får inte genomgå någon behandling som försämrar dess kemiska/fysikaliska eller organoleptiska egenskaper, och har följande egenskaper:

- Osten är cylindrisk med svagt konvexa eller nästan raka sidor. Ovan- och undersidan är plana och har en liten kant.
- Mått: Osten är 35–43 cm i diameter mätt över de plana ovan- och undersidorna, och 20–26 cm hög.
- Lägsta tillåtna vikt: 30 kg för en hel ost.
- Skorpanns färg: Naturligt halmgul färg som kan förändras över tid.
- Skorpanns tjocklek: Cirka 6 mm.
- Innanmätets färg: Från ljust halmgul till halmgul.
- Typisk doft och smak: Kraftig doft, god, smakrik, men inte stark.
- Struktur: Grynig, ojämn snittyta.
- Minsta fetthalt i torrsubstansen: 32 %.
- Tillsatser: Inga.
- Andel cyklopropanfettsyror: Mindre än 22 mg per 100 gram fett (en viss mätosäkerhetsmarginal är redan inkluderad i detta värde, som fastställs med metoden gaskromatografi-masspektrometri [GCMS]).

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

Uppfödning av ersättningsmjölkcor ("förnyelse av besättningen") ska äga rum i det avgränsade geografiska området och vara inkluderad i kontrollsystemet som en särskild verksamhet på en mjölkgård. Det är förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage.

Införsel av djur som kommer från andra produktionskedjor än den för "Parmigiano Reggiano", och som därför inte är inkluderade i kontrollsystemet, på mjölkgårdar och anläggningar för förnyelse av besättningar ska ske senast den dag då djuret blir tio månader gammalt.

Mjölkgårdar som den 5 januari 2021 bedrev verksamhet för förnyelse av besättningen utanför det avgränsade geografiska området får fortsätta att bedriva denna verksamhet utanför det avgränsade geografiska området förutsatt att den inkluderas i kontrollsystemet.

Mjölkkornas föda baseras på foder från det avgränsade geografiska området och det anges kvalitets- och kvantitetskrav.

Minst 75 % av fodret (i torrsubstans) ska produceras inom det geografiska området.

Kraftfoder får utgöra högst 50 % av torrsubstansen i varje ranson.

Det är förbjudet att använda och inneha alla typer av ensilage.

Komjölk, salt, kalvlöpe.

Mjölken ska produceras på jordbruksföretag som ligger i det avgränsade geografiska området och är inkluderade i kontrollsystemet.

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

Mjölken ska ystas i det avgränsade geografiska området. Mjolk från kvälls- och morgonmjölkningarna ska levereras opastöriserad och obehandlad till ostproducenten i enlighet med produktspecifikationen. Mjölken från morgonmjölkningen placeras i kopparbehållare och blandas med mjölken från den föregående kvällen. Den senare har en lägre fetthalt på grund av naturlig gräddsättning. Förhållandet "fett/kasein" i mjölken i behållaren, beräknat som viktat medelvärde för partierna i behållarna förädlingsdagen, får inte överstiga 1,10 + 10 %. I mjölken tillsätts en startkultur från vassle, en naturlig kultur av mjölksyrabakterier som erhålls genom att överbliven "söt" vassle från föregående tillverkning lämnas att spontant jäsa under kontrollerade temperaturförhållanden. Kommersiella

startkulturer får inte användas. Därefter koaguleras ostmassan med hjälp av kalvlöpe och sedan bryts koaglet och ostmassan upphettas. Efter det att ostmassan har satt sig lägger man den i ostformarna. Sedan märks ostarna. Efter några dagar saltas ostarna i saltlake och därefter lagras de i minst tolv månader. Ostarna får lagras på ställningar med trähyllor.

Mognadslagringen på minst tolv månader ska ske i det avgränsade produktionsområdet.

Efter mognadslagringen låter man osten genomgå en kvalitetskontroll för att säkra att kraven i produktspecifikationen uppfylls.

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

"Parmigiano Reggiano" får saluföras hel, i bitar eller i riven form.

För att säkra att den "Parmigiano Reggiano" som saluförs förpackad, i bit och i riven form är äkta, ska uppdelningen i bitar och rivningen samt förpackningen äga rum i det avgränsade produktionsområdet. Detta behöver göras eftersom den styckade och rivna osten förlorar den identitetsmärkning som de hela ostarna har (eller så syns den inte) och det är därför nödvändigt att se till att det är möjligt att garantera att det är fråga om äkta vara. Det är också nödvändigt att kontrollera att ostbitarna förpackas tillräckligt snabbt efter det att osten skurits upp och att detta görs med metoder som säkrar att osten inte torkar eller oxiderar och på så sätt förlorar de organoleptiska egenskaper som är typiska för "Parmigiano Reggiano". Det faktum att ostarna styckas upp gör att osten förlorar det naturliga skydd som utgörs av skorpan, som genom att den är torr till konsistensen är ett utmärkt skydd mot den omgivande miljön.

Endast hela ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Parmigiano Reggiano" får rivas. Den rivna osten ska förpackas omedelbart efter rivningen och får inte utsättas för någon bearbetning eller tillsättas några ämnen. Det är dock även tillåtet att använda "restbitar" på de villkor som anges ovan. Innehållet av ostskorpa i riven "Parmigiano Reggiano" får vara högst 18 viktprocent.

Spill av "Parmigiano Reggiano" som ska användas av aktörer inom kontrollsystemet för beredning av andra format kallas "restbitar".

Rivning, uppdelning i bitar och förpackning för direkt försäljning får utföras på försäljningsstället enbart med avseende på försäljning till slutkonsumenten.

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

Identifieringsmärkena för "Parmigiano Reggiano" är följande: texten "Parmigiano Reggiano" skriven med punktbokstäver, ostproducentens identifieringsnummer, produktionsåret och produktionsmånaden samt förkortningen DOP (SUB), tryckta runt ostens sidor med ett märkband, en oval stämpel med orden *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* ("konsortiet för skydd av Parmigiano Reggiano"), en kaseinplatta eller motsvarande system som säkerställer entydig identifiering av varje enskild ost samt, för ostar i kategori 2, en stämpel som anger detta.

Identifieringsmärket för "Parmigiano Reggiano" som släpps ut på marknaden förpackad, riven eller i bit består av en logotyp med en stiliserad bild av en hel parmesanost, en utskuren trekantig bit samt orden "PARMIGIANO REGGIANO" under bilden.



Denna logotyp måste ingå i märkningen och ska vara tryckt i färg i enlighet med de tekniska specifikationer som fastställts av konsortiet i ett särskilt avtal.

För att det ska gå att avgöra graden av mognad hos förpackad "Parmigiano Reggiano" som släppts ut på marknaden i bitar på över 15 gram ska ostens minsta ålder anges på etiketten.

Eftersom doften och smaken hos "Parmigiano Reggiano" utvecklas allteftersom mognadslagringen fortskrider får följande beskrivande adjektiv, liksom lagringstiden, anges på etiketten för ostar i vissa mognadsklasser för att förmedla de organoleptiska egenskaperna:

- *Delicato* [mild] (12–19 månader).
- *Armonico* [harmonisk] (cirka 20–26 månader).
- *Aromatico* [aromatisk] (cirka 27–34 månader).
- *Intenso* [intensiv] (cirka 35–45 månader).

Spill från ostarnas ovan-, under- och kantsidor (bitar med över 18 % skorpa) får inte märkas med namnet "Parmigiano Reggiano", förutom när det används som "restbitar".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området omfattar de områden i provinsen Bologna som är belägna vänster om floden Reno, i provinsen Mantova till höger om floden Po, samt provinserna Modena, Parma och Reggio-Emilia.

5. Samband med det geografiska området

Vad gäller naturförhållanden kan särskilt framhållas de jordmånsförhållanden som råder i det avgränsade geografiska området, som sträcker sig från Apenninerna till floden Po, samt de klimatförhållanden som råder och som påverkar både floran och produktens fermentering. I fråga om de mänskliga faktorerna har osten historiskt sett haft stor betydelse för den lokala ekonomin, och den komplicerade processen för tillverkning av "Parmigiano Reggiano" är resultatet av den osttillverkningstradition som finns i området sedan sekler tillbaka och som bygger på lokala och väl inarbetade metoder.

Ostens typiska egenskaper är den gryniga strukturen, den ojämna snittytan, den kraftiga doften och den goda smaken, som är smakrik men inte stark. Dessutom smälter osten lätt vid tillagning och är lättsmält för matsmältningssystemet.

Ostens typiska egenskaper beror på de specifika egenskaperna hos den utvalda mjölken, som används rå och dagligen hålls upp i kopparbehållare, varefter den koaguleras med kalvlöpe med hög halt av kymosin. Osten läggs därefter i saltlake och mognadslagras under lång tid.

Det är mjölkens särskilda fysikaliska, kemiska och mikrobiologiska egenskaper som ger osten "Parmigiano Reggiano" dess särprägel och höga kvalitet. Mjölkens egenskaper beror i sin tur på det foder som ges till mjölkarna. Fodret består till stor del av foderväxter från det aktuella området och det är förbjudet att ge korna ensilage. Det geografiska området har avgränsats på grund av de särskilda klimatförhållanden som råder där och mognadslagringen på minst tolv månader ska äga rum i det avgränsade geografiska området för att säkra att den färdiga produkten, genom särskilda enzymbaserade processer, får de egenskaper som är typiska för "Parmigiano Reggiano".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(2023/C 202/14)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Terres du Midi”

PGI-FR-02484

Datum för inlämnande av ansökan: 28 september 2018

1. **Namn som ska registreras**

Terres du Midi

2. **Medlemsstat**

Frankrike

3. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

4. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Terres du Midi” får endast användas för stilla röda viner, roséviner och vita viner.

Vinerna kännetecknas av sina fruktiga aromer, vars karaktär och intensitet varierar beroende på de druvsorter och den teknik som används.

De röda vinerna har en djup färg (mellan hallonröd och granatröd) och blandas för att få en fyllig, spänstig och harmonisk struktur. De har i allmänhet toner av röda eller kryddiga frukter.

Färgen på de vita vinerna skiftar från gulgrön till gyllengul. Även dessa viner framställs genom blandning av olika druvsorter och kännetecknas av friskheten från vita frukter med inslag av citrus.

Rosévinerna har utmärkt balans eftersom de framställs genom en blandning av grenache, syrah och ibland cinsault och carignan, vilket ger en djupare persiko- till hallonröd färg. Dessa friska roséviner utvecklar aromer av röda bär och blommor.

Vinerna måste uppfylla alla oenologiska krav i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

10

(¹) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Vinerna måste uppfylla de oenologiska kraven i EU-lagstiftningen och nationell lagstiftning.

b. Högsta avkastning

Röda viner, roséviner och vita viner med den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi"

120 hektoliter per hektar

7. Avgränsat geografiskt område

De druvor som används för att framställa de viner som bär den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" måste skördas och vinifieras och vinerna beredas i det geografiska området, dvs. i följande kommuner:

- Samtliga kommuner i departementen Aude, Hérault, Gard och Pyrénées-Orientales.
- I departementet Lozère: Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Massegros Causses Gorges, endast det område som tillhör den delegerade kommunen Les Vignes.

8. Huvudsakliga druvsorter

Alicante henri bouschet N

Alphonse lavallée N

Altesse B

Alvarinho – albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Arvine B – petite arvine

Aubun N – murescola

Auxerrois B

Baco blanc B

Bourboulenc B – doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N
Chambourcin N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N – malbec
Couderc noir N
Counoise N
Danlas B
Egiodola N
Fer N – fer servadou, braurol, mansois, pinenc
Gamay N
Gamay de chadenay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros manseng B
Jurançon blanc B
Landal N
Listan B – palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B – macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Meunier N
Mondeuse N
Morrastel N – minustellu, graciano
Mourvèdre N – monastrell
Muscadelle B
Muscat d'alexandrie B – muscat, moscato
Muscat de hamburg N – muscat, moscato

Muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato
Muscat à petits grains roses B – muscat, moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato
Nielluccio N – nielluciu
Négrette N
Parellada B
Petit manseng B
Petit verdot N
Pinot gris G
Pinot noir N
Portan N
Ravat blanc B
Riesling B
Rivairenc N – aspiran noir
Rivairenc blanc B – aspiran blanc
Roussanne B
Sauvignon B – sauvignon blanc
Sauvignon gris G – fié gris
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Sémillon B
Servant B
Seyval B
Sylvaner B
Syrah N – shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B – rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B

9. Beskrivning av samband

9.1. *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" ligger i södra Frankrike vid Medelhavskusten och omfattar departementen Gard, Hérault, Aude och Pyrénées-Orientales samt några kommuner i Lozère. Bas Languedoc, närmare bestämt departementen Gard, Hérault och Aude, är ett område utmed Medelhavet som brukar kallas för vinodlingsområdet i "Midi" (dvs. södra Frankrike) där man nästan uteslutande har ägnat sig åt vinodling sedan början av 1800-talet.

Jordmånstyperna skiljer sig åt i det geografiska området. De vanligaste är sura skifferjordar på de höga sluttningarna, kalkhaltiga jordar på de platåer och slätter där vinodlingen bedrivs samt steniga alluviala terrasser. Dessa torra, lågbördiga jordar lämpar sig för vinrankor och gör att rötterna kan tränga ner djupt. Från bergen Cevennerna, Montagne Noire och Pyrenéernas utlöpare till lagunens stränder genomkorsas området med den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" av floderna Aude, Orb, Hérault, Vidourle och Gardon, och bildar en stor amfiteater med utsikt över Medelhavet.

Medelhavsklimatet i området är idealiskt för vinodling, med varma och torra somrar och milda vintrar samt två regnperioder, en på hösten och en på våren.

I området förekommer flera olika vindar. En "havsvind" sveper regelbundet genom Lionbukten och är ibland stark, särskilt under druvornas mognadsperiod. Det havsstänk som den för med sig har en dämpande effekt på extremtemperaturer. De torra och starka nordliga och västliga vindarna (*tramontane*, *cers* och *mistral*) bidrar till att säkerställa en god hälsostatus i vinodlingarna. Dessa klimataspekter innebär att druvsorterna kan planteras i tre olika miljöer i området: i höga och medelhöga bergsområden, på bergsbranter och slätter på medelhög höjd och slutligen på kustslätten. Vinodling är en monokultur från Rhône-deltat till spanska gränsen.

9.2. Produktens särskilda egenskaper

Den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" är en produkt med koppling till vinodlingens historia i södra Frankrike. Vin har framställts i detta område alltsedan de första vinodlingarna i Västeuropa anlades i omgivningarna kring Agde omkring 600 f.Kr.

År 1907 uppstod en kris inom vinodlingssektorn som rörde vinframställningen, sociala frågor och vinodlingsföretagens ekonomi. Flera olika skatter, överproduktion och bedrägerier blev en grogrund för missnöje. Priserna sjönk och kvaliteten på vinerna försämrades. På grund av myndigheternas omedgörlighet inrättade vinodlarna i Languedoc ett stort antal skyddskommittéer för vinet med delegationer i de flesta kommuner i södra Frankrike. Inom kort slogs kommittéerna samman till *Confédération Générale des Vignerons du Midi* (Allmänna sammanslutningen av vinodlare i "Midi", dvs. södra Frankrike). Idén med "Midi Viticole" (dvs. vinodlingarna i södra Frankrike) började ta form i samband med att denna sammanslutning erkändes av staten. Därigenom kunde dialogen återupptas och lösningar tas fram för att ta itu med krisen (lägre skatter, åtgärder för att förebygga bedrägerier, regler för deklaration och transport av vin, amnesti). I den handling som grundade rörelsen hänvisas det tydligt till "Midi Viticole", som omfattar de fyra vinodlingsdepartementen Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault och Gard. Marken används nästan uteslutande för vinodling.

År 1964 preciserades och definierades bestämmelser för "vin de canton" (kantonsvin) genom att viner kopplades till ett administrativt produktionsområde med specifika jordmåns- och klimatförhållanden. Genom ett dekret från 1968 blev "vin de canton" i stället "vin de pays" (regionalt vin). Regionala viner identifierades framför allt genom namnet på det departement där de producerades, och måste uppfylla särskilda produktionskriterier med krav på hög kvalitet. I samband med detta fick "vins du Midi" ett särskilt erkännande som ledde till att den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" inrättades.

Omkring 100 000 hektoliter vin av de tre olika vintyperna framställs med den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi". De röda vinerna står för majoriteten (55 % av produktionen). Rosévinerna (35 %) ökar successivt och de vita vinerna står för resten.

Den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" kännetecknas främst av att druvsorter som antingen traditionellt odlas i regionen eller som kommer från andra vinodlingsområden blandas.

Det är tack vare vinodlarnas expertis i fråga om hur vinstockarna ska odlas och det faktum att de drar nytta av de olika jordmånstyperna i det geografiska området för att producera kvalitetsdruvor som dessa druvsorter har kunnat etablera sig. Det varma och torra medelhavsklimatet är avgörande för att samtliga druvsorter ska nå full mognad i alla områden och för att primäroromerna ska bevaras och till och med förstärkas. De viner som framställs kännetecknas således av sin aromatiska kvalitet (som är fruktig och blommig), vars intensitet och karaktär varierar beroende på de sorter som ingår i blandningarna.

När det gäller de röda vinerna ger blandningarna fruktiga och spänstiga viner med mogna och harmoniska tanniner som är karakteristiska för de viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen. När det gäller de vita vinerna och rosévinerna bidrar blandningen till att upprätthålla en utmärkt balans genom att vinernas friskhet och aromatiska kvalitet bevaras, som i fråga om de vita vinerna tenderar att vara fruktig och i fråga om rosévinerna blommig.

9.3. Orsakssamband mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper och produktens särskilda egenskaper

Sambandet med produktens ursprung bygger på produktens egenskaper. Det grundar sig på samspelet mellan den specifika jordmånsprofilen och klimatprofilen i det geografiska området och de druvsorter som valts ut, som har ett stort inflytande på dessa egenskaper.

Det varma, torra och blåsiga medelhavsklimatet har en avgörande inverkan på druvsorterna med den skyddade geografiska beteckningen, och innebär att druvorna når full mognad i alla områden och kännetecknas för sina aromer.

Namnet "Terres du Midi" återspeglar särdragen i området och de jordmåns- och klimatförhållanden som råder vid Medelhavet, som gynnar mognadsprocessen för olika druvsorter och gör att primäromererna kommer till uttryck. Namnet delas av de berörda vinodlarna, som erbjuder aromatiska viner med en angenäm gourmetprofil från detta område där man huvudsakligen ägnar sig åt vinodling.

Från bergen Cevennerna, Montagne Noire och Pyrenéernas utlöpare till lagunens stränder genomkorsas området med den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi" av floderna Aude, Orb, Hérault, Vidourle och Gardon och bildar en stor amfiteater med utsikt över Medelhavet.

Trots att jordmånstyperna skiljer sig åt i det geografiska området har de vissa gemensamma drag. De är torra och har lågbördighet, vilket gör att rötterna kan tränga ner djupt och det därmed går att plantera många olika druvsorter. Tack vare detta behåller vinrankorna växtkraften, vilket ger regelbundna skördar av fylliga druvor. Reliefen i det blåsiga området har en dämpande effekt på extremvärme, från bergen till den soliga kusten, och skapar goda förutsättningar för att de olika druvsorterna ska kunna utvecklas och mogna, vilket gör att druvorna behåller den friskhet och aromatiska potential som är kännetecknande för vinerna med den skyddade geografiska beteckningen. När det gäller de vita vinerna skyddar blåsten de vinrankor som främst odlas på slätten mot torrhet, vilket ger vinerna en frisk och fruktig smak. De röda vinerna, som kännetecknas av aromer av röda och kryddiga frukter och har en bra balans mellan tanniner och alkohol, får sitt uttryck tack vare inverkan av det torra, soliga och blåsiga klimatet på druvsorterna. Rosévinerna är friska, fruktiga eller blommiga beroende på blandningen och får sin struktur, som präglas av en balans mellan aromatisk kvalitet och friskhet, tack vare solens och havsvindarnas kombinerade inverkan.

Genom att på ett skickligt sätt blanda druvsorternas primära egenskaper (färg, aromer, tanniner, livlighet) såsom de tar sig uttryck i områdets terroir, bevarar vinodlarna dessa distinkta och genomgående aromatiska, spänstiga och friska egenskaper i den organoleptiska profilen för varje typ av vin som framställs. De röda vinerna framställs av kraftfulla och färgstarka druvsorter och har en djupt hallonröd till granatröd färg. I vinernas bouquet finns inslag av röda eller kryddiga frukter. Smaken präglas av spänstiga och harmoniska tanniner. Färgen på de vita vinerna skiftar från gulgrön till gyllengul. De framställs av olika aromatiska och syrliga druvsorter och kännetecknas av friskheten från vita frukter med inslag av citrus. Rosévinerna framställs av sorter med god färgintensitet och fruktiga egenskaper, vilket ger friska viner med inslag av röda bär och blommiga toner.

Dessa aspekter i kombination med expertisen när det gäller blandning och de tätt sammansvetsade kollektiva vinodlingsorganisationerna i "Midi Viticole" är karakteristiska för den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi".

Detta har kommit att skapa en stabil grund för utvecklingen av vinodlingsekonomin i regionen. Vinodling och vinframställning är den huvudsakliga näringsverksamheten i tre fjärdedelar av byarna på landsbygden i departementen i södra Frankrike.

10. Väsentliga ytterligare villkor

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det är strängt förbjudet att ange en eller flera druvsorter.

EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften "Indication Géographique Protégée" ("skyddad geografisk beteckning") ersätts med det traditionella uttrycket "Vin de pays".

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det "omedelbara närområdet", som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner som kan få den skyddade geografiska beteckningen "Terres du Midi", omfattar följande kantoner som gränsar till departementen Aude, Hérault, Gard och Pyrénées-Orientales:

Arles, Avignon (nr 1, nr 2, nr 3), Haute-Ariège (kommunerna Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montaillou, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgesat, Tignac och Vaychis), Collet de Dèze (kommunerna Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Cassagnas, Cans och Cévennes, endast den del som hör till Saint-Julien-d'Arpaon, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française och Ventalon en Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (kommunerna Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche och Saint-Montan), Causses-Rougiers (kommunerna La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertoirade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sauclières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès och Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (kommunerna Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjols, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne och Veyreau), Châteaurenard (kommunerna Châteaurenard, Barbentane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas och Tarascon), Haute-Ardèche (kommunerna Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lanarce, Lavillatte och Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (kommunerna Garrevaques, Palleville, Soual och Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (kommunerna Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lamontélarie, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux och Viane), Pays d'Olmes (kommunerna Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel och Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (kommunerna Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud, Mont Lozère, Pourcharesses, Prévenchère, Saint-André-Capcèze, Vialas och Villefort), Le Pontet (kommunerna Le Pontet och Vedéne), Cévennes Ardéchoises (kommunerna Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubarette, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salèles och Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, Castres (kommunen Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (kommunerna Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier och Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (kommunerna Auragne, Caignac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon och Seyre), Millau-2 (kommunerna Nant och Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (kommunerna Revel, Avignon-et-Lauragais, Beateville, Bélesta-en-Lauragais, Cessaes, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-

Rome, Saint-Vincent, Trébons-sur-la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieillevigne, Villefranche-de-Lauragais och Villenouvelle), Les Portes d'Ariège (kommunerna Saverdun, La Bastide-de-Lordat, Brie, Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet och Le Vernet), Sorgues, Salon de Provence-1 (kommunerna Mas-Blanc-des-Alpilles och Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (kommunerna Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon och Vagnas), Vaison-la-Romaine (kommunerna Camaret-sur-Aigues, Travaillan och Violès).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e251ee13-3a0d-45e8-a272-733874b7a36a

RÄTTELSER

Rättelse till meddelandet om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(Europeiska unionens officiella tidning C 104 av den 4 mars 2022)

(2023/C 202/15)

Sidan 39, tredje stycket

I stället för: "Languedoc / Coteaux du Languedoc"

ska det stå: "Languedoc".

Sidan 40, punkt 1 "Namn"

I stället för: "Languedoc / Coteaux du Languedoc"

ska det stå: "Languedoc".

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



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV