

Europeiska unionens officiella tidning

C 260



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjunde årgången

9 augusti 2014

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2014/C 260/01	Meddelande från kommissionen om slutförande av begränsningsförfarandet för fyra ftalater (DEHP, DBP, BBP och DIBP) enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7320 – Pai Partners/Dvd Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7321 – CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7295 – Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7137 – EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7290 – Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2014/C 260/09	Eurons växelkurs	9
2014/C 260/10	Sammanfattning av kommissionens beslut om tillstånd för utsläppande på marknaden för användningen och/eller för användning av de ämnen som förtecknas i bilaga XIV till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach) (Offentliggjord enligt artikel 64.9 i förordning (EG) nr 1907/2006)	10

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2014/C 260/11	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7291 – Versalis/Novamont) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	12

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2014/C 260/13	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	13
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

2014/C 260/14	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	17
2014/C 260/15	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	24
2014/C 260/16	Avskrivning av klagomål CHAP (2010) 723	33

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

MEDDELANDE FRÅN KOMMISSIONEN

om slutförande av begränsningsförfarandet för fyra ftalater (DEHP, DBP, BBP och DIBP) enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach)

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 260/01)

1. INLEDNING

Den 14 april 2011 lämnade Danmark i enlighet med artikel 69.4 i förordning (EG) nr 1907/2006⁽¹⁾ (Reach) till Europeiska kemikaliemyndigheten dokumentation enligt bilaga XV för ett förslag till begränsning. Förslaget gick ut på att man på EU-nivå skulle begränsa utsläppande på marknaden av varor avsedda för användning inomhus och varor som kan komma i direkt kontakt med hud eller slemhinnor och som innehåller en eller flera av fyra ftalater i en koncentration på mer än 0,1 viktprocent av något mjukgjort material. De fyra ftalaterna är följande: DEHP (bis(2-etylhexyl)ftalat, CAS-nr 117-81-7, EG-nr 204-211-0), DBP (dibutylftalat, CAS-nr 84-74-2, EG-nr 201-557-4), BBP (bensylbutylftalat, CAS-nr 85-68-7, EG-nr 201-622-7) och DIBP (diisobutylftalat, CAS-nr 84-69-5, EG-nr 201-553-2). Danmark ansåg att de här ftalaternas reproduktionstoxiska och hormonstörande egenskaper på grund av kombinerad exponering vid förekomst i varor utgör en risk för människors hälsa som inte kontrolleras på ett adekvat sätt och behöver hanteras på EU-nivå.

Den 15 juni 2012 antog kemikaliemyndighetens riskbedömningskommitté med konsensus i enlighet med artikel 70 i Reach ett yttrande om förslaget till begränsning. Kommittén konstaterade att den föreslagna begränsningen inte var motiverad, eftersom de uppgifter som var tillgängliga 2012 inte visade att det förelåg någon risk för kombinerad exponering för de fyra ftalaterna. Enligt kommittén minskar dessutom befintliga regelkrav och den därav följande minskade användningen exponeringen ytterligare, och med de tillståndskrav som kommer att införas på ftalaterna de närmaste åren torde exponeringen minska ännu mer.

Den 5 december 2012 antog kemikaliemyndighetens kommitté för socioekonomisk analys med konsensus i enlighet med artikel 71 i Reach ett yttrande om förslaget till begränsning, och fann att man inte hade några grunder att tillstyrka begränsningen. Yttrandet bygger på riskbedömningskommitténs ovannämnda yttrande.

Den 19 december 2012 lämnade kemikaliemyndigheten i enlighet med artikel 72 i Reach in yttrandena från riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys till kommissionen.

Enligt artikel 73.1 i Reach ska kommissionen, om villkoren i artikel 68 är uppfyllda, utarbeta ett förslag till ändring av bilaga XVII inom tre månader från det att den har mottagit yttrandet från kommittén för socioekonomisk analys.

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 av den 18 december 2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach), inrättande av en europeisk kemikaliemyndighet, ändring av direktiv 1999/45/EG och upphävande av rådets förordning (EEG) nr 793/93 och kommissionens förordning (EG) nr 1488/94 samt rådets direktiv 76/769/EEG och kommissionens direktiv 91/155/EEG, 93/67/EEG, 93/105/EG och 2000/21/EG (EUT L 396, 30.12.2006, s. 1).

De fyra ftalaterna är klassificerade som reproduktionstoxiska i kategori 1B i bilaga VI till CLP-förordningen⁽¹⁾. I likhet med andra reproduktionstoxiska ämnen i kategori 1B får de fyra ftalaterna enligt post 30 i bilaga XVII till Reach inte släppas ut på marknaden eller användas som ämnen, som beståndsdelar i andra ämnen eller i blandningar för försäljning till allmänheten när den individuella koncentrationen av en av dessa ftalater i ämnet eller blandningen är lika med eller högre än 0,3 %.

Användningen av tre av ftalaterna (DEHP, DBP och BBP) i leksaker och barnavårdsartiklar är begränsad genom post 51 i bilaga XVII till Reach. Inom ramen för översynsklausulen i denna post genomförde Europeiska kemikaliemyndigheten på begäran av kommissionen 2010 en bedömning av huruvida posten borde ändras med ledning av nya vetenskapliga rön. Det konstaterades⁽²⁾ att tillgänglig ny information om användningsområden och exponering för dessa tre ftalater inte gav någon ny bild av den bedömning som redan gjorts och som begränsningarna bygger på. Det konstaterades också att den nya informationen inte tydde på att det brådskade med att se över den befintliga begränsningen.

2. ELEMENT SOM KOMMISSIONEN BEAKTAT I SIN UTVÄRDERING

När kommissionen bedömde om villkoren i artikel 68 i Reach var uppfyllda och begränsningen alltså var motiverad, beaktade den särskilt följande i dokumentationen och kommittéernas yttranden.

För det första var det svårt för riskbedömningskommittén att avgöra i vilken mån de fyra ftalaterna bidrar till de fertilitetsproblem och öknings av hormonberoende cancerformer som iakttagits hos människor. Med ledning av tillgängliga humanepidemiologiska studier är det inte möjligt att dra några slutsatser om ett direkt orsakssamband mellan de aktuella effekterna (främst antiandrogena effekter) och exponering för de fyra ftalaterna. Å andra sidan instämde kommittén i att flera effekter, enligt djurdata, föreföll vara knutna till en antiandrogen process. Kommittén betraktade därför alla dessa effekter som relevanta mått och valde de mest känsliga av effekterna för härledning av den högsta exponeringsnivån som bör gälla för människor (DNEL, härledd nolleffektsnivå). Kommittén ansåg dock att de härledda nolleffektsnivåerna var överskattade av anledningar som anges i yttrandet, exempelvis att försiktiga initiala dosnivåer hade använts⁽³⁾.

För det andra utvärderade kommittén i exponeringsbedömningen de scenarier i dokumentationen där exponering för ftalater i varor kan bero på direkt kontakt med varorna eller på damm och inomhusluft som innehåller de fyra ftalaterna. Exponering genom intag i föda utvärderades också.

Kommittén ansåg att den skattade exponeringen i dokumentationen, som byggde på modeller, representerade de allra värsta fallen och var att anse som otillförlitliga av skäl som anges i yttrandet. Således överskattades de beräknade riskkarakteriseringskvoterna (RCR), som byggde på exponering från artiklar, från inomhusmiljö och från intag genom föda.

För att få bättre representativitet för de totala, kombinerade halter av de fyra ftalaterna som befolkningen exponeras för, övervägde kommittén de totala biologiska exponeringsmätningarna som angavs i dokumentationen enligt bilaga XV och lagts fram under begränsningsförfarandet för att härleda skattad exponering. Skattningarna av exponeringen beräknades med hjälp av dessa biologiska exponeringsmätningar och ledde till totala riskkarakteriseringskvoter på 1,59 för barn och 1,23 för vuxna (rimligt värstafallscenariot), eller med andra ord en risk på mer än 1. Kommittén medgav att uppgifterna från de biologiska exponeringsmätningarna kunde leda till viss underskattning av exponeringen, eftersom uppgifter fanns tillgängliga bara för ett förhållandevis litet antal personer, inte från alla åldersgrupper och antagligen inte representativt för situationen i Europa som helhet (då uppgifterna bara fanns tillgängliga från Tyskland och Danmark). Kommittén fann dock att eftersom befintliga studier om biologisk exponeringsmätning rörde prov som tagits före 2007, återspeglade den skattade exponeringen inte den nuvarande situationen utan var överskattad, eftersom

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1272/2008 av den 16 december 2008 om klassificering, märkning och förpackning av ämnen och blandningar, ändring och upphävande av direktiven 67/548/EEG och 1999/45/EG samt ändring av förordning (EG) nr 1907/2006 (EUT L 353, 31.12.2008, s. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf,
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf,
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

⁽³⁾ Nivå där ingen skadlig effekt observeras (NOAEL, *No Observed Adverse Effect Level*) eller lägsta nivå där en skadlig effekt observeras (LOAEL, *Lowest Observed Adverse Effect Level*).

EU-lagstiftning genomförts för ftalater i material som kommer i kontakt med livsmedel ⁽¹⁾, i kosmetika ⁽²⁾ samt i barnavårdsartiklar och leksaker ⁽³⁾, något som torde minska exponeringen.

Som framgår av kommitténs yttrande minskade halterna av de fyra ftalaterna 2007–2010 med 40 % i varor producerade i EU, med 13 % i varor som importerats till EU och med 35 % i varor som salufördes i EU. Vidare noterades att de beräknade riskkaraktiseringskvoterna står för den sammanlagda exponeringen för alla ftalathaltiga varor, även sådana som den föreslagna begränsningen inte rör. Kommittén fann därför att de ovannämnda beräknade riskkaraktiseringskvoterna på mer än 1 totalt sett var överskattningar av den nuvarande situationen.

Vidare konstaterade riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys att för många användningsområden har de fyra ftalaterna eller ftalater i allmänhet redan fasats ut, eller så pågår utfasningen. Med utgångspunkt i flera scenarier gav kommittén för socioekonomisk analys en prognos av vilka mängder av de fyra ftalaterna som skulle förekomma i varor i EU 2015 och 2020. Prognoserna tydde på avsevärd minskning av förekomsten av de fyra ftalaterna i varor i EU. Därför fann riskbedömningskommittén att den pågående minskning av volymen kommer att minska exponeringen till en nivå som saknar betydelse för människors hälsa. Kommittén för socioekonomisk analys ansåg också att eftersom den viktigaste drivkraften för substitution var EU:s lagstiftning – bl.a. om klassificering av de fyra ftalaterna som reproduktionstoxiska, om begränsning av användningen av dem i leksaker och barnavårdsartiklar och om plastmaterial avsedda att komma i kontakt med livsmedel – kan substitutionen av de fyra ftalaterna med andra mjukgörare förväntas fortsätta, eftersom ftalaterna finns i kandidatförteckningen över ämnen som inger mycket stora betänkligheter i enlighet med artikel 59 i Reach och bilaga XIV till Reach och eftersom substitutionsplaner måste lämnas tillsammans med ansökningar om godkännande, om det finns lämpliga alternativ. Andra faktorer på marknaden, t.ex. tendensen att använda andra mjukgörare än ftalater och osäkerheten kring priserna och tillgången på lång sikt på ftalatråvaror, underbygger denna utveckling mot substitution.

Kommittén för socioekonomisk analys konstaterade i sitt yttrande att den inte kunde bedöma den föreslagna begränsningens proportionalitet, eftersom relevanta uppgifter saknades i dokumentationen enligt bilaga XV och inga framkom under begränsningsförfarandet. Begränsningens fördelar i fråga om eventuell lägre hälsopåverkan varken visades eller bedömdes. Utifrån de uppgifter som kommittén förfogade över kunde ingen bedömning göras av den föreslagna begränsningens miljönytta. När det gäller näringslivets substitutionskostnader konstaterade kommittén att alternativen (både ftalater och andra mjukgörare än ftalater) normalt är omkring 0–30 % dyrare. Begränsad information fanns tillgänglig för kommittén om omformulering och andra substitutionskostnader med tanke på det stora antalet tillämpningsområden. Totalt fann kommittén att det finns tekniskt tillgängliga alternativ till rimlig kostnad för flertalet tillämpningar. Den föreslagna begränsningen kan dock få negativa konsekvenser på återvinning av PVC och kräva mer tid eller resurser för substitution i vissa branscher (t.ex. flyg- och rymdindustrin). Kommittén noterade även att det, med tanke på förslagets mycket vida räckvidd, inte hade visats att den föreslagna begränsningen faktiskt utgjorde den lämpligaste åtgärden.

Den 9 april och den 12 juli 2013 lämnade Danmark skrivelser till kommissionen med hänvisningar till ytterligare information och begärde att kommissionen beaktar denna information innan den fattar ett beslut. Den information som det hänvisades till bygger främst på uppgifter från biologiska exponeringsmätningar och på förekomsten av de fyra ftalaterna i importerade varor. Kommissionen bad Europeiska kemikaliemyndigheten utföra en preliminär bedömning av om dessa uppgifter skulle kunna användas för att ifrågasätta yttrandena från riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys.

I sin preliminära utvärdering konstaterade kemikaliemyndigheten att på grundval av de nya tillgängliga uppgifterna från biologiska exponeringsmätningar på den danska befolkningen var exponeringen i Danmark 2011 ungefär hälften av vad den var 2007, vilket bekräftar antagandena om en nedåtgående tendens och slutsatserna från riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys. Emellertid fanns inga allmänt tillgängliga uppgifter från biologiska exponeringsmätningar på befolkningen i andra medlemsstater i EU. Kemikaliemyndigheten ansåg att dessa uppgifter var alltför preliminära (eftersom de inte fackgranskats) för att en grundlig analys skulle kunna göras och säkra slutsatser dras samt för att ifrågasätta yttrandena från riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys.

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG (EUT L 338, 13.11.2004, s. 4) samt kommissionens förordning (EG) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel (EUT L 12, 15.1.2011, s. 1).

⁽²⁾ Rådets direktiv 76/768/EEG av den 27 juli 1976 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosmetiska produkter (EGT L 262, 27.9.1976, s. 169).

⁽³⁾ Europaparlamentets och rådets direktiv 2005/84/EG av den 14 december 2005 (EUT L 344, 27.12.2005, s. 40), för närvarande under post 51 i bilaga XVII till Reach.

Kemikaliemyndigheten ansåg dessutom att de uppgifter och ytterligare överväganden som Danmark lämnat in om förekomsten av ftalater i importerade varor inte möjliggör någon annan slutsats än den från riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys. Även om tendensen kanske inte är så tydlig som kommittén för socioekonomisk analys antagit, motsäger inte uppgifterna riskbedömningskommitténs antagande om en nedåtgående tendens vad gäller volymen ftalater i varor på EU:s marknad. Detta ser ut att bekräftas av kemikaliemyndighetens preliminära utvärdering av uppgifterna från biologiska exponeringsmätningar.

På grundval av kemikaliemyndighetens preliminära utvärdering av den information som Danmark hänvisar till i sina skrivelser av den 9 april och den 12 juli 2013 anser kommissionen, med tanke på informationens begränsade tillgänglighet och preliminära karaktär, att dessa uppgifter i detta skede inte utgör tillräcklig grund för att ifrågasätta yttrandena från riskbedömningskommittén och kommittén för socioekonomisk analys.

3. SLUTSATSER

I enlighet med artikel 73.1 i Reach anser kommissionen att villkoren i artikel 68 inte är uppfyllda, och den har därför inte utarbetat något förslag till ändring av bilaga XVII och inte heller verkat för ett slutgiltigt beslut enligt förfarandet i artikel 73.2 i Reach.

Genom Reach-förordningen harmoniseras villkor för och förbud mot tillverkning, användning och utsläppande på marknaden av kemikalier som gått igenom begränsningsförfarandet enligt Reach (artiklarna 69–73 i Reach). När begränsningsförfarandet väl är avslutat får alltså medlemsstaterna inte bibehålla eller införa nationella begränsningar som skiljer sig från dem som antagits på EU-nivå för att hantera de risker som bedöms i dokumentationen enligt bilaga XV.

I det nu aktuella ärendet om de fyra ftalaterna innebär det att eftersom kommissionen har beslutat att inte anta den föreslagna begränsningen på EU-nivå, bör medlemsstaterna inte bibehålla eller införa nationella begränsningar som hanterar de risker som redan bedömts genom begränsningsförfarandet på EU-nivå.

Kommissionen erinrar om Europeiska kemikaliemyndighetens skyldighet att efter slutdatumet (den 21 februari 2015) för de fyra ftalaterna i bilaga XIV bedöma om användning av ftalaterna i varor utgör en risk för människors hälsa eller miljön som inte är tillräckligt kontrollerad enligt artikel 69.2 i Reach. Detta förfaringssätt tar också hänsyn till riskbedömningskommitténs rekommendation i sitt yttrande om att man borde övervaka tendenser på marknaden, användningsmönster, kroppsbelastning med utgångspunkt i biologisk exponeringsmätning samt halter i och migration från varor.

Kommissionen anser att eventuella nya tillgängliga uppgifter, inbegripet nya uppgifter från biologiska exponeringsmätningar som Danmark hänvisar till i sina skrivelser av den 9 april och den 12 juli 2013, kommer att utvärderas av kemikaliemyndigheten under detta förfarande. Kommissionen kommer att uppmana kemikaliemyndigheten att inleda detta förfarande redan före slutdatumet för dessa ämnen.

Om det framkommer farhågor för att andra ftalater som är klassificerade som reproduktionstoxiska i kategori 1A/B kan orsaka problem, eller om nya vetenskapliga rön tyder på en oacceptabel risk på grund av exponering för de här fyra ftalaterna, kan risken för människors hälsa på grund av total exponering från alla klassificerade ftalater bedömas, vilket kan leda till ett nytt begränsningsförfarande i enlighet med artikel 69 i Reach.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 260/02)

Kommissionen beslutade den 5 augusti 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under dokumentnummer 32014M7266. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility)****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 260/03)

Kommissionen beslutade den 26 juni 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7202. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7320 – Pai Partners/Dvd Participations)****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 260/04)

Kommissionen beslutade den 4 augusti 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7320. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7321 – CVC Capital Partners/Vedici Groupe)****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 260/05)

Kommissionen beslutade den 5 augusti 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7321. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.7295 – Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind)
(Text av betydelse för EES)
(2014/C 260/06)

Kommissionen beslutade den 5 augusti 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7295. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.7137 – EDF/Dalkia en France)
(Text av betydelse för EES)
(2014/C 260/07)

Kommissionen beslutade den 25 juni 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på franska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under dokumentnummer 32014M7137. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7290 – Apple/Beats)****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 260/08)

Kommissionen beslutade den 25 juli 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7290. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾**8 augusti 2014**

(2014/C 260/09)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	US-dollar	1,3388	CAD	kanadensisk dollar	1,4614
JPY	japansk yen	136,45	HKD	Hongkongdollar	10,3772
DKK	dansk krona	7,4550	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5791
GBP	pund sterling	0,79670	SGD	singaporiensk dollar	1,6751
SEK	svensk krona	9,2440	KRW	sydkoreansk won	1 381,25
CHF	schweizisk franc	1,2137	ZAR	sydafrikansk rand	14,3352
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	8,2446
NOK	norsk krona	8,3600	HRK	kroatisk kuna	7,6470
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 766,43
CZK	tjeckisk koruna	27,825	MYR	malaysisk ringgit	4,2843
HUF	ungersk forint	313,72	PHP	filippinsk peso	58,876
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysisk rubel	48,5790
PLN	polsk zloty	4,2010	THB	thailändsk baht	43,022
RON	rumänsk leu	4,4435	BRL	brasiliansk real	3,0632
TRY	turkisk lira	2,8920	MXN	mexikansk peso	17,7284
AUD	australisk dollar	1,4419	INR	indisk rupie	81,9212

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Sammanfattning av kommissionens beslut om tillstånd för utsläppande på marknaden för användningen och/eller för användning av de ämnen som förtecknas i bilaga XIV till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach)

(Offentliggjord enligt artikel 64.9 i förordning (EG) nr 1907/2006 ⁽¹⁾)

(2014/C 260/10)

Beslut om beviljande av tillstånd

Datum för beslutet	Amnesnamn	Tillståndshavare	Tillståndsnummer	Tillåten användning	Datum då omprövningsperioden löper ut	Skäl för beslutet
7 augusti 2014	Bis(2-etylhexyl)ftalat (DEHP) EG-nr: 204-211-0 CAS-nr: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ FÖRENADE KUNGARIKET	REACH/14/1/0	Beredning av en formulering för begränsning av vätnings som innehåller DEHP vid diffusionsbindning och tillverkning av fläktblad för flygmotorer	21 februari 2022	— Risken kontrolleras på ett adekvat sätt i enlighet med artikel 60.2 i förordning (EG) nr 1907/2006. — Det finns inga lämpliga alternativ för närvarande och sökandet efter tekniskt möjliga alternativ pågår inom ramen för ett forskningsprogram på 5–10 år.

⁽¹⁾ EUT L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7291 – Versalis/Novamont)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 260/11)

1. Europeiska kommissionen mottog den 1 augusti 2014 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 och till följd av ett hänskjutande enligt artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen Versalis S.p.A. (Versalis, Italien), kontrollerat av ENI S.p.A. (ENI, Italien), och Novamont S.p.A. (Novamont, Italien) på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Versalis tillverkar och saluför olika petrokemiska produkter, och säljer licenser för sin teknik och sakkunskap. Versalis är ett helägt dotterbolag till ENI, som är ett italienskt multinationellt olje- och gasföretag verksamt inom en rad områden, bl.a. kärnkraft, energi, kemikalier, plast och raffinering.
 - Novamont är ett italienskt företag som framställer bioplaster utifrån bioprodukter och biologiskt nedbrytbara polymerer som helt eller delvis erhålls från förnybara resurser.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7291 – Versalis/Novamont, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5 (tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2014/C 260/12)

1. Europeiska kommissionen mottog den 4 augusti 2014 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen Oji Holdings Corporation (OJI, Japan) och Innovation Network Corporation of Japan (INCJ, Japan) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över massa-, pappers- och paketeringsverksamheten (Pulp, Paper & Packaging Business) vid Rank Group Limited (PPP Business, Nya Zeeland) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— OJI: tillverkning av massa- och pappersprodukter.

— INCJ: offentlig-privat partnerskap som ger finansiellt (tillväxt- och riskkapital) och tekniskt stöd samt ledningsstöd till nästa generations företag.

— PPP Business: tillverkning av massa- och pappersprodukter som främst saluförs i Nya Zeeland, Australien och Asien; logistik tjänster samt insamling och hantering av pappersavfall.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2014/C 260/13)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****”Potjesvlees uit de Westhoek”****EG-nr: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning**

”Potjesvlees uit de Westhoek”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Belgien

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

Klass: 1.2 Köttprodukter

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

Allmänt:

”Potjesvlees uit de Westhoek” är en lätt sylrig köttberedning i gelé som innehåller tre slags vitt kött, närmare bestämt kyckling-, kalv- och kaninkött. Minst 60 % av produkten framställs av kött och 40 % av gelé.

Utseende:

Den till färgen ljusa gelén är genomskinlig och innehåller både stora och små bitar av kokt kött, eventuellt med ben. Köttets färg kan skifta från mycket ljust vitt till gråvitt. Citronskivor kan användas som utsmyckning. Gelén kan innehålla bitar av lök, morot, purjolök och selleri.

Organoleptiska egenskaper:

Den dominerande smaken i ”Potjesvlees uit de Westhoek” är smaken av kokt vitt kött och dess buljong. Gelén har en lätt sylrig smak.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s.12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Potjesvlees uit de Westhoek" framställs med hjälp av följande ingredienser:

Kött:

- Kyckling (högst 70 %).
- Kanin (minst 15 %).
- Kalv (minst 15 %).

Gelé:

- Vatten.
- Syrliga ingredienser: citron och/eller vitt vin och/eller vinäger.
- Gelatin: högst 100 g per liter kokvätska.
- Aromatiska ingredienser:
 - Följande grönsaker tillsätts: lök, morot, purjolök och selleri.
 - Följande örter kan tillsättas: timjan, lagerblad, persilja, kryddnejlikor, kardemumma, koriander och curry.
 - Peppar och/eller kajennpeppar.
 - Salt.

Beredningen innehåller inga färgämnen eller konserveringsmedel.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

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

Samtliga steg inom framställningen av "Potjesvlees uit de Westhoek" ska äga rum inom det fastställda området:

- Tillredningen av buljongen.
- Kokningen av köttet.
- Tillredningen av gelén.
- Färdigställandet.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

Etiketten ska innehålla namnet "Potjesvlees uit de Westhoek" och EU:s symbol.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet utgörs av *Westhoek* och angränsande kustkommuner i den belgiska provinsen Västflandern. Området omfattar följande kommuner: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koeke-lare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hoogdele, Zonnebeke och Wervik.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

"Potjesvlees uit de Westhoek" är oskiljaktigt förknippat med området. Produkten är baserad på ett gammalt hushållsrecept med ursprung i mycket gamla gelérätter. Kunskapen om hur den tillreds, som fördes vidare av husmödrar i Westhoek under århundraden, har gjort "Potjesvlees uit de Westhoek" till en typisk hemlagad rätt som serveras vid marknader. Användningen av kyckling-, kanin- och kalvkött innebär att det var fråga om en högtidlig beredning som vanligt folk, från 1800-talet fram till efter andra världskriget, bara kunde kosta på sig en eller ett par gånger om året. Den lämpade sig särskilt väl som en rätt för sommarmarknader eftersom den kunde tillagas i förväg i stora kvantiteter, samtidigt som tillsatsen av syrliga ingredienser gav en frisk smak och bidrog till att konservera produkten.

Det faktum att lokala slaktare tillägnade sig receptet efter andra världskriget och saluförde "Potjesvlees uit de Westhoek" i sina butiker innebar att rätten kunde utvecklas från marknadsmat till en högkvalitativ charkuteriprodukt som tillhandahölls året om av såväl slaktare som köttproducenter, både som ett smörgåspålägg och som en egen maträtt.

Westhoek, som ligger nära den belgiska kusten, är en framstående turistregion med flera starka kulinariska traditioner, däribland "Potjesvlees uit de Westhoek".

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Resultatet av denna urgamla lokala tradition är en i hög grad specifik produkt som kännetecknas av sin ljusa färg och färska smak, vilken erhålls genom användning av

— uteslutande vitt kött, närmare bestämt kyckling-, kanin- och kalvkött,

— en klar och till färgen ljus buljong som bas för gelén,

— vinäger eller citron till den vita färgen och smaken.

Denna kombination av vitt kött, ljus gelé och en antydning till syrlighet är karakteristisk för "Potjesvlees uit de Westhoek" som produceras inom det avgränsade geografiska området.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Sambandet med det geografiska området grundar sig på de specifika egenskaperna hos "Potjesvlees uit de Westhoek", som har sitt ursprung i lokal sakkunskap. "Potjesvlees uit de Westhoek" och dess anseende hänger oskiljaktigt samman med regionen och dess turism.

I sin bok från 1995 *De Belgische keuken* (Det belgiska köket) kopplade Dirk De Prins och Nest Mertens hushållsreceptet på "Potjesvlees uit de Westhoek" till den spanska ockupationen av Belgien under 1500-talet. De kalla, syrliga beredningar av flodfisk som går under benämningen *escavèches* i Vallonien och "Potjesvlees uit de Westhoek" hänger båda nära samman med det spanska *escabeche*.

Specialister har ökat medvetenheten om detta hushållsrecept genom att ta med sig "Potjesvlees uit de Westhoek" till branschtävlingar och genom att vinna priser vid evenemang som Slavatko i Utrecht (1994) och Meat&Fresh Expo i Belgien (2009).

För att höja profilen för sin traditionella produkt ännu mer beslöt de lokala slaktarna att inrätta branschorganisationen *Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek* (Potjesvlees uit de Westhoek-orden) och att översända en gemensam ansökan om att få "Potjesvlees uit de Westhoek" erkänd som en traditionell flamländsk regional produkt. Detta erkännande beviljades i september 2008.

Även om produkten framställs i liten skala och huvudsakligen säljs i det lokala området har dess specifika egenskaper och anseende gett "Potjesvlees uit de Westhoek" en viktig kulinarisk roll i den västflandiska turistregionen Westhoek. Både Toerisme Vlaanderen, den officiella turismmyndigheten i Flandern, och Westtoer, Västflanderns turismorgan, har erkänt betydelsen av "Potjesvlees uit de Westhoek".

- Genom organisationen Tafelen in Vlaanderen (Äta ute i Flandern) inbegrep Toerisme Vlaanderen "Potjesvlees uit de Westhoek" i sin handlingsplan för 2011–2012–2013 för främjande av mat, dryck och uteätande i Flandern.
- I turistbroschyren *West Flanders for Dummies* (ung. Västflandern för idioter) anges "Potjesvlees uit de Westhoek" som en representativ produkt för Westhoek.
- På provinsens webbplats www.streekproductwestvlaanderen.be finns alla producenter av "Potjesvlees uit de Westhoek" förtecknade och burkar med produkten ingår i presentkorgar.

Dessutom bekräftas dess anseende och betydelse för turismen av hänvisningar i nationella och internationella turistguider. Exempelvis ingår den på en karta över regionala rätter och produkter i Michelins turistguide till Belgien/Storhertigdömet Luxemburg från 1999, i Ippas guide till regionala rätter i Belgien från 1995 och i den guide till regionala produkter som De Rouck gav ut 2008.

Produkten har förekommit i en rad flamländska specialistpublikationer såsom *Vlaamse gerechten* (Flamländska rätter) från 1975, *De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* (Den lilla kulinariska encyklopedin över Flandern) från 2009 och i publikationen *De oude Belgen in de keuken* (Gamla tiders belgare i köket) från 2010.

Produkten har förekommit i flera nationella teveprogram. Jeroen Meus, en berömd flamländsk tevekock, presenterade produkten på det populära sena kvällsprogrammet *De laatste show* och den har funnits med i reseprogram om Westhoek.

Hänvisningar till "Potjesvlees uit de Westhoek" återfinns även på internet: på nyhetssidor, i recept, på menyer, på mässor etc.

Även om Westhoek delar denna tradition med den angränsande region i franska Flandern som går under benämningen Nord-Pas-de-Calais, skiljer sig den franska rätten *potje vleesch* mycket från det recept som används i Westhoek. I franska Flandern tillsätts alltid fläsk till beredningen, som bryns, ibland med hjälp av brynt socker.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Se fotnot 2.

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

(2014/C 260/14)

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

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"GARDA"

EG-nr: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- ☐ Produktens beteckning
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☐ Bevis på ursprung
- ☒ Framställningsmetod
- ☐ Samband
- ☒ Märkning
- ☐ Nationella krav
- ☒ Annat:
 - Krav avseende ursprungsgaranti och spårbarhet för produkten har lagts till.
 - Dessutom har information om sambandet mellan produkten och det geografiska området, som fanns i sammanfattningen men inte i produktspecifikationen, lagts till.

2. Typ av ändring(ar)

- ☐ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- ☒ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s.1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3. **Ändring(ar):**

Användning av beteckningen "Garda"

Den unika beteckningen "Garda" får härnäst användas för all produktion i det avgränsade geografiska området, vilket gör att det inte längre finns någon skyldighet att använda de kompletterande geografiska beteckningarna.

Produktbeskrivning

Produktspecifikationen har anpassats till gällande EU-lagstiftning, genom att de medianvärden för typiska beskrivande egenskaper som anges i förordning (EG) nr 796/2002 har införts och den gamla analysmetoden som upphört att gälla strukits. En allmän organoleptisk beskrivning av oljan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda" har lagts till för att förklara de beskrivande egenskaperna för konsumenterna.

Högsta tillåtna syrahalt, uttryckt som oljesyra, har gjorts enhetlig och fastställts till ett mer restriktivt värde på högst 0,5 % för samtliga produkter med beteckningen "Garda", ett värde som tidigare endast krävdes för produkter med beteckningen "Garda Trentino". Denna enhetliga parameter kommer att ge produktionsföretagen ytterligare incitament att sträva efter hög kvalitet i produktionen.

Högsta tillåtna peroxidvärde har enhetligt fastställts till 14, som även var det värde som tidigare gällde för produkter med beteckningen "Garda Trentino".

Värdet för oljesyra stryks eftersom det inte är avgörande för kvaliteten på oljan "Garda". Analysresultat från senare år har dessutom visat att värdet för denna parameter har varierat och i genomsnitt varit lägre än tidigare värden, vilket verkar bero på stigande medeltemperatur och minskande nederbörd.

Det anses därför inte önskvärt att upprätthålla kravet på ett minimivärde i produktspecifikationen.

Framställningsmetod

Det traditionella uttrycket Frantoio, som i den ursprungliga ansökan från 1996 av misstag utelämnats för "Garda Orientale" men inte för "Garda Bresciano" och "Garda Trentino", har lagts till jämte sorten Casaliva.

Användningen av beteckningen Frantoio som traditionell benämning på olivträden, tillsammans med eller i stället för Casaliva, finns dokumenterad i sortlistor från kommunerna vid Gardasjöns östra strand, återgivna i dokumentation om olivodling från 1980-talet.

Det är också nödvändigt att korrigera uttrycken "Less" eller "Lezzo", som är gamla synonymer till Leccino, och ersätta dem med "Leccino".

Genom att korrigera dessa fel kan man, för den unika beteckningen "Garda" samt för "Garda Orientale" och "Garda Bresciano", fastställa sortsammansättningen enligt följande: En andel på minst 55 % av sorterna Casaliva, Frantoio och Leccino. Övriga sorter får också förekomma i olivlundarna, men med en andel på högst 45 %.

Korrigeringen påverkar inte olivlundarnas faktiska sortsammansättning, eftersom den precis som den alltid har gjort speglar de olivodlingsförhållanden som råder i kommunerna vid Gardasjöns östra strand. Den innebär inte någon skillnad i produktionen av olivoljan. All olivolja med beteckningen "Garda" förblir enhetlig, med undantag för vad man i det ursprungliga dokumentet från 1996 beskriver som vissa organoleptiska skillnader som endast en expert kan urskilja.

Avkastningen har preciserats och anges klart och tydligt till mellan 5 000 och 6 000 kg/ha. Enligt den tidigare produktspecifikationen var det faktiskt möjligt att öka avkastningen från olivproduktionen med 20 %, det vill säga att redan 1996 producera upp till 6 000 kg/ha.

Vetenskapliga och historiska uppgifter visar att produktionen kring Gardasjön kan uppnå en avkastning i form av oliver på 6 000 kg/ha och en avkastning i form av olivolja på 25 %. Redan på 1990-talet pekade agronomiska studier på att det med bevattningsmetoder och gröngödsling är möjligt att uppnå en högre avkastning, över 6 000 kg/ha, utan att oljans kvalitet försämras.

Framsteg inom studier av växtnäring för olivlundar har visat att en välbalanserad gödsling och framför allt bevattning, i kombination med en rationell beskärningsteknik, gör det möjligt att tidigarelägga olivträdens vegetationsfas och därmed öka produktiviteten per hektar och avkastningen i olivolja, utan att förändra kvaliteten.

Förfarandena avseende produktionsdeklaration har tagits bort, dels därför att de bygger på bestämmelser som inte längre gäller, dels därför att de för närvarande handhas av kontrollorganet.

Hänvisningarna till anpassningen av olivlundarna i de olika områdena i fråga om användningen av respektive geografiska beteckningar har strukits. Skälet är att hänvisningarna är överflödiga eftersom användningen redan täcks av punkten om produktionsområde.

Hänvisningar till bevis på ursprung har införts i en särskild punkt i produktspecifikationen.

Möjligheten till extraktion gäller hela det geografiska området för den unika beteckningen "Garda".

Samband

Det sammanfattande dokumentet har anpassats genom att hänvisningar lagts till rörande sambandet med det geografiska området, som omfattar miljömässiga, mänskliga och historiska faktorer, något som inte finns i produktspecifikationen från 1996.

Märkning

Vissa regler för märkning har gjorts tydligare och överskådligare för såväl producenter som konsumenter (större bokstäver).

Det är hädanefter möjligt att på etiketten ange var olivlundarna ligger, om produkten uteslutande kommer från oliver som skördats i de olivlundar som anges och om den kompletterande geografiska beteckningen ingår i märkningen.

Det är möjligt att endast ange den unika beteckningen "Garda" på etiketten, utan krav på tillägg av en av de tre kompletterande geografiska beteckningarna "Bresciano", "Orientale" och "Trentino".

Dessutom får Gardasjön återges på etiketten.

Metallbehållare som är anpassade för saluföring av livsmedel får användas, även i syfte att öka produktens lagringstid.

Den skyddade beteckningens logotyp blir obligatorisk.

Hänvisningar till kontrollorgan

Hänvisningar till kontrollorganet har lagts till.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽³⁾ **"GARDA"**

EG-nr: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Garda"

⁽³⁾ Se fotnot 2.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda", eventuellt åtföljd av en av de kompletterande geografiska beteckningarna "Bresciano", "Orientale" eller "Trentino", är förbehållen extra jungfruolja som har följande egenskaper:

- Färg: grön till mer eller mindre intensivt gul.
- Arom: svag till medelstark fruktighet.
- Smak: fruktig.
- Toner: milda toner och en typisk eftersmak av mandel.

Kemisk bedömning:

- Syrahalt (uttryckt som oljesyra): högst 0,5 %.
- Högsta tillåtna peroxidvärde: ≤ 14 Meq O₂/kg.

Organoleptisk bedömning (metod COI):

Medianintervall

	Min.	Max.
— Grönt fruktig, moget fruktig	> 0	≤ 6
— Mandel	> 0	≤ 5
— Bitter	> 0	≤ 5
— Skarp	> 0	≤ 6

I den organoleptiska bedömningen ska defekterna ha ett medianvärde på noll.

Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Extra jungfruolja med beteckningen "Garda", eventuellt åtföljd av en av de kompletterande geografiska beteckningarna "Bresciano", "Orientale" eller "Trentino", framställs av följande olivsorter, separat eller tillsammans i olivlundarna, och har följande egenskaper:

- För beteckningarna "Garda", "Garda Bresciano" och "Garda Bresciano" en andel på minst 55 % av sorterna Casaliva, Frantoio och Leccino, och av övriga sorter i olivlundarna en andel på högst 45 %.
- För beteckningen "Garda Trentino" en andel på minst 80 % av sorterna Casaliva, Frantoio, Leccino och Pendolino, och av övriga sorter i olivlundarna en andel på högst 20 %.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

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

Alla steg i produktionsprocessen (odling, olivskörd och extraktion) måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

För att upprätthålla produktens specifika egenskaper genom alla faser och garantera kvalitetskedjan, måste oljan "Garda" alltid förpackas i det avgränsade område som anges i punkt 4. Producenterna i detta område vet exakt hur oljan uppför sig under fasen före och vid förpackning, exempelvis tider och metoder för filtrering och dekantering samt temperatur vid förpackning. Genom att förpacka oljan i området i slutet av produktionsprocessen kan man dessutom bevara de organoleptiska egenskaperna, som utan denna försiktighetsåtgärd snabbt förändras när produkten kommer i kontakt med luften. Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda" ska saluföras i glas- eller metallbehållare på högst 5 liter.

3.6 Särskilda regler för märkning

Den förpackade produkten ska ha en etikett där följande text anges, med tydliga och outplånliga bokstäver som är större än alla andra uppgifter: "Garda" och "Denominazione di Origine Protetta" [skyddad ursprungsbeteckning] eller akronymen "DOP" [SUB].

Denna text får på etiketten eventuellt åtföljas av en av de kompletterande geografiska beteckningarna "Bresciano", "Trentino" eller "Orientale", men endast om oljan till fullo framställs med oliver från det berörda området och om krossningen och förpackningen äger rum i det område som beteckningen motsvarar.

Det är möjligt att på etiketten ange var olivlundarna ligger, om produkten uteslutande kommer från oliver som skördats i de olivlundar som anges och om den kompletterande geografiska beteckningen ingår i märkningen.

Namn på företag, ägor och gårdar samt deras geografiska läge är tillåtet endast om produkten har framställts uteslutande av oliver som skördats i de olivlundar som ingår i jordbruksföretaget.

Det är förbjudet att till den skyddade geografiska ursprungsbeteckningen lägga attribut såsom "fine", "scelto", "selezionato" och "superiore" (fin, kvalitets-, utvald, förstklassig). Det är tillåtet att använda namn, firmanamn och privata varumärken, förutsatt att dessa inte har berömmande värde och inte är av sådan art att de kan vilseleda konsumenten.

Det är tillåtet att återge Gardasjön.

På etiketten ska produktionsår anges för de oliver som oljan har framställts av.

Beteckningens logotyp måste anges på etiketten.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för oljan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda" ligger i provinserna Brescia, Verona, Mantova och Trento, och omfattar territorierna kring Gardasjöns bäcken.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Miljöfaktorer

Olivträden vid Gardasjön odlas i en slags amfiteater av moränkullar från istiden. Moränkullarna kringgärdar Gardasjön i en koncentrisk cirkel och bildar i norr en gräns mot Alperna. De marker som vetter mot sjön eller mot syd används nästan uteslutande för olivodling eller vinodling. Närheten till bergen ger en god fördelning av nederbörd under året och särskilt på våren och hösten.

Klimatet i området är starkt präglad av Gardasjöns stora vattenmassa och av det skydd som bergskedjan ger. Det kännetecknas generellt av varma somrar utan kvävande hetta och måttligt kalla vintrar. Klimatet är så milt att det kan betraktas som "medelhavsmilt", bland annat på grund av de lokala mikroklimat som finns i området. Produktionsområdet för oliver vid Gardasjön är världens nordligast belägna olivodlingsområde. Sjön jämnar ut temperaturväxlingarna mellan dag och natt.

Mänskliga och historiska faktorer

Olivodlingen kring Gardasjön är en del av invånarnas liv, både i matlagningstraditionerna och för att få utkomster, vilket finns beskrivet i ett flertal dokument.

Vittnesmålen om kunnandet hos befolkningen i Gardasjöns olivodlingsområde går ända tillbaka till renässansen, då människornas manuella arbete bidrog till att ge Gardasjöns jordbrukslandskap och landskapet i stort dess särprägel. Det var under renässansen som man började förändra sluttningarna med hjälp av raffinerade strukturer som blev till rena "terrassodlingar" som vetter mot Gardasjön. De lämpade sig väl för olivodling och kom att bli så typiska att området sedan 1968 är känt som "Riviera degli Ulivi" [Olivträdsrivieran].

Både konsumenter och producenter brukar traditionellt använda en av de tre kompletterande geografiska beteckningarna "Bresciano", "Trentino" eller "Orientale" för att närmare avgränsa och framhäva – som det står i den ursprungliga dokumentationen – "vissa områden där de egna traditionerna spelar en mycket viktig roll".

Specifika uppgifter om produkten

Oljan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda" och oliverna som den framställs av kännetecknas av smaker och aromer som är mindre intensiva och mer delikata än de hos oljor som framställs i andra, sydligare och varmare, typiska olivodlingsområden.

Den är särskilt uppskattad bland konsumenter för sin delikata, välbalanserade och harmoniska smak samt för sin lätta och typiska eftersmak av mandel. Dessa egenskaper gör den unik i sitt slag och lätt att känna igen bland de andra italienska olivoljorna med skyddad ursprungsbeteckning.

Produktens unika egenskaper gör att den används i ett stort antal recept. Olivoljans delikata smak tar inte över utan framhäver tvärtom smaken i maten. Den är idealisk för rätter baserade på fisk, ljust kött, råa eller tillagade grönsaker, baljväxter, färsk eller lättlagrad ost, köträtter av carpacciotyp eller "carne salada" (saltat kött), men även för tillagning av desserter.

5.2 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Bergskedjan i norr och Italiens största sjö gör att klimatet i området liknar medelhavsklimatet och mildrar de miljöförhållanden som i annat fall hade gjort det omöjligt att bedriva olivodling på de breddgrader där Gardasjön ligger. Nederbörden är väl fördelad över hela året och olivlundarna är därmed skyddade från vattenpåfrestningar, vilket förhindrar uppkomsten av vattensamlingar som skulle vara skadliga för olivträden och oljans kvalitet.

De kuperade markerna som vetter mot sjön och mot syd värms lätt upp mot slutet av vintern och möjliggör en snabb återhämtning av olivlundarnas vegetativa tillväxt. Tack vare markerna, samt de "medelhavsmilda" väder- och klimatförhållandena i områdena kring Gardasjön, har oliverna och olivoljan från Gardasjön smaker och aromer som är mindre intensiva och mer delikata än de hos oliver och oljor som framställs under de miljöförhållanden som är typiska för varma och sydligare områden. Dessa klimat- och miljöförhållanden bidrar till att ge oljan en karakteristisk svag till medelstark fruktighet, med en eftersmak av mandel som gör den unik i sitt slag och lätt att känna igen bland de andra italienska olivoljorna med skyddad ursprungsbeteckning.

I områdena kring Gardasjön, som omfattar allt från slättmarker till bergssluttningar, råder det särskilda mikroklimat. Dessa lokala mikroklimat gör att en expert kan urskilja organoleptiska skillnader samtidigt som oljans specifika egenskaper förblir enhetliga för alla produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda".

Producenternas kunnande genom hela produktionskedjan, från markernas beredning – även i de traditionella terrassodlingarna – till olivodlingen och förpackningen, gör att man kan bevara och skydda produktens specifika egenskaper, som dess mildhet och typiska eftersmak av mandel.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget till ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "Garda" i Republiken Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 135 av den 11 juni 2013.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på webbplatsen:

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

eller

direkt på hemsidan för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>). Klicka på "Qualità e sicurezza" [Kvalitet och säkerhet] (överst till höger på sidan) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning].

⁽⁴⁾ Se fotnot 2.

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

(2014/C 260/15)

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

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

”BEAUFORT”

EG-nr: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

- ☐ Produktens beteckning
- ☒ Produktbeskrivning
- ☒ Geografiskt område
- ☒ Bevis på ursprung
- ☒ Framställningsmetod
- ☐ Samband
- ☒ Märkning
- ☒ Nationella krav
- ☒ Övrigt: kontroller

2. Typ av ändring(ar):

- ☒ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- ☐ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar):

Produktbeskrivning

Etapperna löpetillsättning, kokning och pressning som inte beskriver produkten har flyttats så att de står under rubriken ”Framställningsmetod”. Bestämmelserna om fetthalt och torrsbstanshalt har omformulerats till procent (i det första fallet beräknat på produkten efter fullständig torkning och i det andra fallet på den lagrade produkten).

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Stycket om identifiering av hela ostar har flyttats till punkt 4.4 i specifikationen om identifiering av ostar. Att denna rubrik omformuleras leder inte till någon förändring av innehållet men gör att man förstår rubriken bättre.

Geografiskt område

Presentationen av det geografiska området har omformulerats för att ytterligare precisera områdets geografiska läge.

Den enda ändringen gäller kommunen Les Contamines-Montjoie, där det anges en uppräkningslista av fastighetsbeteckningar för fäbodvallar.

Bilagan har det också försetts med en karta över det geografiska området.

Bevis på ursprung

På grund av ändringar av nationella lagar och andra författningar har rubriken "Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området" konsoliderats och omfattar nu bland annat de krav på anmälan och registrering som rör produktens spårbarhet och kontrollen av produktionsvillkoren.

Kontrollen av ursprungsbezeichnungens specifikation ska regleras genom en kontrollplan som tagits fram av ett kontrollorgan.

Under denna rubrik har också flera bestämmelser om register och handlingar som garanterar att osten är spårbar lagts till och kompletterats.

Identifiering av aktörer:

Det har införts ett stycke som anger villkoren för identifiering av aktörerna.

En identitetsförklaring ska uppvisas av varje aktör som följer den nuvarande produktspecifikationen. Denna förklaring är avsedd för gruppen innan aktören har fått sin behörighet och ska utformas i ett enhetligt format som har godkänts av chefen för det nationella institutet för ursprung och kvalitet (L'Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Kontroll av efterlevnaden av produktionsvillkoren:

Det har införts flera stycken som ska möjliggöra garantier för att ostarna är spårbara och fastställer vilka kontrolldokumenterna ska vara:

- Komplettering och tillägg av bestämmelser om krav på anmälan.
- Komplettering och tillägg av bestämmelser om register och andra handlingar som ska vara tillgängliga för kontrollorganen.
- Tillägg av bestämmelser om andra kontrollåtgärder.

Spårbarhetsuppgifterna och kraven på anmälan som krävs för att känna till och kontrollera produktionen har kompletterats i produktspecifikationen.

Identifiering av produkter:

Stycket har omformulerats och kompletterats och bestämmelserna om kaseinplattor har samlats under denna rubrik.

"Varje ost som ska saluföras under namnet 'Beaufort' identifieras med hjälp av en blå, elliptiskt formad kaseinplatta. Dess större diameter är 100 mm och dess mindre diameter är 55 mm. Den anbringas på kanten till varje hel ost under de första pressningarna och bör även ha följande text i svart:

- Ordet Frankrike.
- Ordet 'Beaufort'.
- Identifiering av ysteri.
- Produktionsmånad och produktionsår som anges i sifferformat.

På ömse sidor om den blå kaseinplattan anges produktionsdag och produktionsmånad med text som ska kunna läsas ända tills minsta möjliga lagringsperiod är slut.

Endast gruppen är behörig att leverera kaseinplattor till aktörerna. Denna distribution ska ske varje månad eller i början av säsongen när det gäller sommarens säsongproduktion.

Aktörer vars behörighet har upphävts eller återkallats ska återlämna kaseinplattorna till gruppen.”

Genom dessa ändringar blir det möjligt att precisera kaseinplattornas egenskaper, villkoren för att leverera och återkalla sådana plattor samt hur länge de ska fortsätta att vara läsbara på ostarna.

Framställningsmetod

För att öka tydligheten och läsbarheten har rubrikerna om framställningsmetod ändrats. En precisering har gjorts i definitionen av ”besättning” som motsvaras av samtliga mjölkkor som är i mjölkningsperiod och sinperiod.

Utfodring:

Det preciseras hur utfodringen ska gå till:

- Det införs ett förbud mot att använda betmassa i fodret. Sådant foder kan ge mjölken dålig smak och leda till betydande fel på osten (smörsyra).
- Kokos- och palmkärneexpeller finns inte längre med utan har ersatts av pumpa- och safflorfrön. Ändringen består i att expellerna ersätts med biprodukter från oljeväxter med högt näringsvärde.
- De tekniska uppgifterna om fodertillskottens sammansättning har omdefinierats till följd av att de vetenskapliga hänvisningarna har uppdaterats på nytt (INRA) och anges ofta i intervall snarare än i målvärde (PDIE, PDIN, UFL osv.).
- Det har införts en bestämmelse som gör det möjligt att inom besättningen omfördela den vassla som genereras när ost framställs från mjölk från denna enda besättning under vinterperioden. Detta utgör ett fodertillskott vars näringsinnehåll är intressant under vinterperioden.
- Det har lagts till en bestämmelse om minsta möjliga betesperiod: Mjölkkorna släpps ut på bete från det att snön smält och så snart som markens bärkraft tillåter det så länge som klimatförhållandena och bärkraften tillåter det och så länge det finns gräs.
- Det har gjorts en precisering om övergångsperioden för utfodringen. Mellan vinterperioden och betesperioden tillåts en övergångsperiod på högst 30 dagar per år då basfodret utgörs av gräsbete och hö, i stället för 15 dagar på våren och hösten som tidigare. Med denna ändring blir det möjligt att byta fodersystem från vintertill sommarperioden samtidigt som väderriskerna beaktas.

Mjölkning:

Det har gjorts preciseringar om att det ska vara förbjudet att använda vissa juvernäringsprodukter samt desinfektionsmedel som kan användas för att rengöra behandlingsanläggningarna. Syftet med dessa ändringar är att förbjuda produkter med en bas av essentiella oljor som har mycket stark doft och kan ge osten dålig smak. Genom bestämmelserna om rengöring av anläggningar försvinner tvetydigheten när det gäller möjligheten att ibland använda sig av desinfekterande rengöringsmedel.

Användning av mjölk:

Bestämmelserna om vilka råvaror som ska användas vid tillverkning av ”Beaufort” har preciserats. Här anges bland annat följande:

- Begreppen ”obehandlat” och ”tillsatt löpe” hör inte till denna fas av processbeskrivningen och har därför flyttats till en rubrik längre fram. Den nya formuleringen gör det lättare att förstå och preciserar mjölkens lagringsvillkor och lagringstid.

- Det har gjorts en precisering om hur tillförseln av kyld och okyld mjölk ska hanteras. Att löpe tillsätts helt eller delvis från varm mjölk är något som är specifikt för ursprungsbeteckningen "Beaufort". Om mjölken bara tillförs en gång om dagen och består av kyld och okyld mjölk, får den mjölkning vars volym är störst inte överstiga 135 % av den andra mjölkningensvolymen.
- Tanken om att invägning ska göras inom två timmar efter mjölkningen, vilket är svårt att kontrollera, har ersatts med konceptet att det får gå högst en viss tid innan löpe tillsätts. Detta är mycket enkelt att kontrollera och garanterar verkligen en snabb löpetillsättning från varm mjölk vid ankomsten till ysteriet. Löpe ska tillsättas antingen före klockan 12 om framställningen sker på morgonen eller också före klockan 23 om framställningen sker på kvällen.
- Det har gjorts en precisering av hur stor mjölkvolym som maximalt får föras över när det gäller "Beaufort"-ostar som följs av beteckningen "chalet d'alpage". För "Beaufort"-ostar som produceras på de särskilda villkor som gäller för användning av beteckningen "chalet d'alpage" ska framställningen göras så snart som möjligt efter mjölkning. Högst 15 % av den totala mjölkvolymen från dagens båda mjölkningar får efter kylning överföras från en framställning till nästa. På fäbodvallen överförs ofta av tradition en mindre mjölkkvantitet för att jämna ut mängden mellan kvällen och nästa morgon. Genom den här bestämmelsen blir det möjligt att reglera denna traditionella praxis så att den omfattar maximalt 15 % av den totala mjölkvolymen från de båda mjölkningarna utan att detta påverkar kravet på två framställningar om dagen.
- Även om förberedelsen av mjölksyrakulturer och löpe hör till det som är speciellt med denna beteckning (proteinfri vassla som tillsatts löpmage används samtidigt till att odla sådana mjölksyrakulturer och att få fram löpe), införs det en begränsning av möjligheten att vid behov använda konstgjort löpe som komplement (får som mest utgöra 30 % av koaglet i tanken).

Framställningsmetod:

Stycket har omformulerats för att det lättare ska framgå i vilken ordning som de olika framställningsetapperna ska genomföras. I detta stycke har begreppen "obehandlad helfet" införts för att beskriva mjölken. Principen för "kokning" har preciserats.

Pressningstiden har reglerats och ska omfatta minst 15 timmar.

Mognad:

Detta stycke har omformulerats för att bättre reglera temperaturbestämmelserna under mognadsfasen. Bestämmelsen om fuktighetsmätning har strukits. Denna åtgärd har inte ansetts vara särskilt betydelsefull, utan har i stället ersatts med ett krav om att syftet ska vara att åstadkomma en kittbehandlad skorpa.

Det har gjorts preciseringar om kittbehandlingen som ska utföras på ett av följande sätt:

- Efter det att osten har saltats med grovsalt på ytan bestryks den med en särskild saltlösning, så kallat ostkitt, som man tidigare har använt för att bestryka ostar som genomgått en korrekt kittbehandling.
- Genom vändning, saltning på ytan med lake och regelbunden bestrykning.

Efter kittbehandlingen, som utförs minst en gång i veckan, fortsätter man att sköta om ostarna för att underhålla skorpan.

Med tanke på ostarnas storlek har mognadsprocessen mekaniserats. Denna mekanisering har lett till att nästan samtliga anläggningar har upphört att använda grovsalt för att salta ostarna på ytan och i stället använder sig av lake. Analyser har visat att salthalten inte avsevärt skiljer sig från de salthalter som tidigare har analyserats. Övriga ändringar är av redaktionell karaktär, men innebär inte någon förändring av metoderna.

Märkning

Det har införts ett krav på att Europeiska unionens symbol "SUB" ska anbringas.

Nationella krav

På grund av ändringar av nationella lagar och andra författningar presenteras texten under rubriken "Nationella krav" i form av en tabell med de viktigaste punkterna som ska kontrolleras, deras referensvärden och bedömningsmetod.

Annat

Analytisk och organoleptisk kontroll av ostar: Det har införts bestämmelser om den analytiska och organoleptiska kontrollen av produkterna.

Hänvisningar till kontrollorganen: Denna del har uppdaterats med kontaktuppgifter till det certifieringsorgan som ansvarar för kontrollen av ursprungsbeteckningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽³⁾

"BEAUFORT"

EG-nr: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Beaufort"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

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

"Beaufort" är en ost som tillverkas enligt metoden med pressad, uppvärmd ostmassa, uteslutande av helfet komjölk. Ostmassan formas i obehandlat tillstånd, saltas i lake och därefter på ytan. Osten lagras i minst 5 månader.

Den är mjuk och fyllig, elfenbensfärgad till blekgul, eventuellt med fina horisontella sprickor och en del mindre hål ("oeil de perdrix"). De hela ostarna är platta med konkav kant och väger mellan 20 och 70 kg. Diametern är mellan 35 och 75 centimeter och höjden mellan 11 och 16 centimeter. Skorpan är bestruken, ren och fast och har jämn gul till brun färg. "Beaufort" har en fetthalt på minst 48 % efter fullständig torkning och en torrs substanshalt som inte får understiga 61 % i lagrad ost.

Varje ost som ska saluföras under namnet "Beaufort" identifieras med hjälp av en blå, elliptiskt formad kaseinplatta och spårbarhetsuppgifter som påförs med livsmedelsfärg. "Beaufort"-ostar som produceras på de särskilda villkor som gäller för användning av beteckningen "chalet d'alpage" ska utöver den blå kaseinplattan vara försedda med en röd kaseinruta placerad på kanten mitt emot den blå kaseinplattan.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den mjölk som används vid tillverkningen av "Beaufort" får endast komma från mjölkbesättningar bestående av kor av de lokala raserna Tarine (annan lokal beteckning för rasen Tarentaise) och Abondance, som antingen uppfyller kriterierna för huvudavsnittet i stamboken eller som kontrollerats med utgångspunkt i erkända fenotypiska egenskaper.

Följande råvaror används vid tillverkning av "Beaufort":

— Obehandlad helfet mjölk,

⁽³⁾ Se fotnot 2.

- antingen okyld mjölk efter varje mjölkning,
- eller en blandning av mjölk från två mjölkningar som blandas högst tjugo timmar efter den första mjölkningen, där mjölken från den första mjölkningen har kylts på anläggningen, och den andra mjölkningen utgörs av okyld mjölk.
- Löpe från blötläggning av löpmage. Vid behov kan även konstgjort löpe användas som komplement, men får som mest utgöra 30 % av koaglet i tanken.
- Termofila mjölksyrakulturer som till större delen utgörs av mjölksyrabakterier. Proteinfri vassla som tillsatts löpmage, både för odlingen av mjölksyrakulturen och för att erhålla löpe.
- Salt som tillsatts genom en första lakesaltning under 24 timmar och därefter under lagringen i form av grovsalt eller lake.

Inga andra produkter får användas vid framställning av "Beaufort".

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Besättningarna ska utfodras enligt följande:

- Under vinterperioden: minst 13 kg hö per mjölkko och dag i genomsnitt för mjölkkobesättningen, eventuellt med tillägg av 3 kg riven torkad lusern. Tillskottsfodret får inte överstiga en tredjedel av basfodrets vikt i genomsnitt för mjölkkobesättningen. Foderblandningarna är energi- och proteinrikt foder och produktionskoncentrat med en totalkvävehalt på 16 %. De ska bestå av fastställda arter och icke-transgena sorter och uppfylla följande tekniska specifikationer: 0,89 UFL per kilo, 95 gram PDIN och 125 gram PDIE.
- Under betesperioden: Mjölkkorna släpps ut på bete från det att snön smält och så snart som markens bärkraft tillåter det så länge som klimatförhållandena och bärkraften tillåter det och så länge det finns gräs.

I dalen ska tillskottsfodret vara av samma typ som under vinterperioden och motsvara 2,5 kg per mjölkko och dag i genomsnitt för mjölkkobesättningen. På fåbodvallen får högst 1,5 kg tillskottsfoder ges per mjölkko och dag i genomsnitt för mjölkkobesättningen, och får endast bestå av spannmål före den 1 augusti.

- Mellan vinterperioden och betesperioden tillåts en övergångsperiod på högst 30 dagar per år då basfodret utgörs av gräsbete och hö.

Foder som inte härrör från området får endast användas som komplement. Minst 75 % av besättningens hö och bete ska komma från det geografiska området så att minst 75 % av mjölkproduktionen härrör från foder som kommer från området. Minst 20 % av årsbehovet av hö för utfodringen av mjölkkor ska komma från det geografiska området.

På gräsmarken sker djurhållningen på traditionellt sätt med spridning av djurens gödsel. Slam från reningsverk eller liknande får inte spridas på slätterängar, betesmark och alpängar som ingår i tillverkningskedjan för "Beaufort".

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

Mjölkproduktionen, osttillverkningen och mognadslagringen under minst 5 månader äger rum i det geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

När osten säljs färdigförpackad ska en del av den karakteristiska skorpan finnas kvar på bitarna; kittet får dock avlägsnas. När osten säljs riven får beteckningen "Beaufort" inte användas.

3.7 Särskilda regler för märkning

Ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Beaufort" ska märkas med

- denna beteckning, med bokstäver som är minst två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer på märkningen,
- Europeiska unionens "SUB"-symbol.

Inga andra benämningar eller beteckningar får användas tillsammans med denna skyddade ursprungsbeteckning i samband med märkning eller reklam eller på fakturor eller handelsdokument, med undantag av

- särskilda varumärken,
- orden "été" och "chalet d'alpage", som får användas på följande villkor:

Beteckningen "Été" är reserverad för ostar som framställs mellan juni och oktober, även med mjölk från fåbodvall.

Beteckningen "Chalet d'Alpage" är reserverad för ostar som framställs mellan juni och oktober, två gånger dagligen i fåbodstugor på över 1 500 meters höjd enligt traditionella metoder, med mjölk från högst en besättning i fåbodstugan.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Beaufort" omfattar bergsområdena i departementet Savoie och inbegriper kommuner i Beaufortainmassivet, Val d'Arly, Tarentaise och Maurienne samt två angränsande områden i Haute Savoie.

Mjölkproduktionen, osttillverkningen och mognadslagringen äger rum i det geografiska område som omfattar följande kommuner:

Departementet Savoie:

Förvaltningsområdet Albertville:

Följande kantoner i sin helhet: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Följande kantoner till viss del:

Distriktet Ugine: La Giettaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Distriktet Albertville: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Följande kommun till viss del: Albertville som omfattas av fastighetsbeteckningarna E2, E3 och E4.

Förvaltningsområdet Saint-Jean-de-Maurienne:

Följande kantoner i sin helhet: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Följande kantoner till viss del: Distriktet Aiguebelle: Montsapey.

Departementet de la Haute-Savoie:

Förvaltningsområdet Bonneville:

Följande kantoner till viss del:

Distriktet Sallanches: Praz-sur-Arly.

Distriktet Saint-Gervais-les-Bains: Följande kommun till viss del: Les Contamines-Montjoie som omfattas av fastighetsbeteckningarna D8 (till viss del), E6, E7, E8 (till viss del), F5 (till viss del), F6 (till viss del), F8 (till viss del), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturförhållanden:

Den naturliga miljön i produktionsområdet för "Beaufort" präglas av att området tillhör massiven i Alpernas inre delar och kännetecknas framför allt av kompakta, kristallina inre massiv och sedimentära klippor i området Briançonnaise. I delar av de yttre kristallina massiven kan det förekomma mjuka sedimentära klippor av skiffertyp.

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ligger i strikt bemärkelse där norra och södra Alperna möts. Den permanenta betesmarken utgör här 95 % av den areal som ingår i tillverkningskedjan, vilket ger följande fördelar:

- Tillräckligt stora (men samtidigt inte alltför rikliga) regnmängder samt djupa jordar som gör det möjligt att odla rikligt med gräs som är tillräckligt näringsrikt för att föda upp mjölkkor.
- En mångskiftande flora som är rik på aromatiska växter och som kan jämföras med torr gräsmark.

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Beaufort", som omfattar Beaufortainmassivet samt dalarna Tarentaise, Maurienne och en del av Val d'Arly, kännetecknas av de stora områdena med fåbodvall (92 % av betesheterna i Savoie).

Mänskliga faktorer:

På dessa alpängar har betesmetoder utvecklats som varken var för sig eller tillsammans återfinns i samma omfattning på andra håll i Alperna utan utgör ett unikt system som bygger på kombinationen jordbruk och bete. Detta system kännetecknas av att man använder sig av de olika nivåerna av växtlighet – dalbotten, bergssluttning och fåbodvall – så att de kompletterar varandra. Gräsväxten, förflyttningen av nötboskap och människans närvaro i vardagen möjliggör mjölkning på plats och bete så att den naturliga betesmarken underhålls.

Systemet som bygger på kombinationen jordbruk och bete har funnits sedan 1600-talet. Även om det har utvecklats efterhand är principerna fortfarande desamma.

De fåbodvallar som används 100–110 dagar under sommarperioden är:

- Större berg för mer omfattande besättningar (50–150 mjölkkor). I och med att det har upprättats en förbindelseväg till och inom fåbodvallen kan mobila mjölkningsmaskiner följa besättningen som förflyttar sig från 1 500 meters höjd upp till 2 500 meters höjd när de följer gräsväxten. Besättningen består av flera olika besättningar som har slagits samman.
- Mindre berg, som inte är lika stora och höga, för familjebesättningar. Förr i tiden gjordes mjölkningen i fåbodstugan, men detta är något som försvinner alltmer.

Mjölken (framför allt i de stora bergen) kan förädlas på plats, men merparten samlas in av de anläggningar i dalgångarna som bedriver förädlingsverksamhet året runt (85–90 % av produktionen). Det är i dessa dalar som besättningarna övervintrar. Här framställs också hö på de ytor som frigörs av besättningarna under sommaren.

Mellan dal och fåbodvall finns det också ett mellannivå som kallas "montagnette" där besättningarna ibland vistas under mellansäsong.

I produktionsområdet finns en tradition av boskapsuppfödning med kor av raserna Tarine (annan lokal beteckning för rasen Tarentaise) och Abondance. Det rör sig framför allt om Tarine som härstammar från rasen Tarentaise. Redan 1963 gav E. QUITTET följande beskrivning: "Rasen Tarine är enastående tålig och klarar de allra hårdaste levnadsförhållanden, vilket till stor del förklaras av dess levnadssätt (sommarbete på alpängar på mellan 1 500 och 2 000 meters höjd). Den håller sig länge vid god vigör trots regelbundna kalvningar. Rasen har en anmärkningsvärd förmåga att tillvarata grovfodret under vinterperioden, med acceptabel mjölkproduktion ... Tarine är en utmärkt mjölkra, särskilt för hårt klimat."

"Beaufort" skiljer sig från andra ostar framställda av uppvärmd, pressad ostmassa genom sin feta karaktär. Metoden med uppvärmd, pressad ostmassa utvecklades i början av 1600-talet och spreds snabbt inom alla bergsområden i östra Frankrike. För människorna i "Beaufort"-ostens område innebar denna metod att man kunde vänta till vinterperioderna med att saluföra och förbruka den mjölk som producerades i rikliga mängder på fåbodvallarna under sommaren. Denna metod som först bara sågs som en möjlighet har fått sina specifika egenskaper genom ett direkt samband med området (användning av helfet mjölk och mognadslagring i kyla).

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Än i dag skiljer sig "Beaufort" från annan ost framställd av uppvärmd, pressad ostmassa framför allt genom att

- den framställs av obehandlad helfet mjölk direkt efter mjölkningen,
- en cirkelformig träform, "cercle à Beaufort", används, vilket ger osten en konkav kant,
- traditionella förädlingsmetoder används (vilda mjölksyrakulturer används och osten formas i linnedukar och den cirkelformiga formen, vilket gör att den måste vändas under pressningen), framför allt görs det en ympning med termofila mjölksyrabakterier som odlas av ostmästaren,
- den helt eller nästan helt saknar håll eftersom den lagras i kallt mognadslager.

På organoleptisk nivå har "Beaufort"-osten den egenskapen att ostmassan till en början är fast när den kommer in i munnen och därefter smälter utan att fastna alltför mycket i munnen. Den bör uppvisa en variation av aromer som inte är alltför kraftfulla.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De beskrivna särdragen i miljön ger en mycket rik flora och växtsamhällen som präglas av stor mångfald. Här finns alla växtsociologiska grupper som hör hemma på gräsmark och hedmark som används som fäbodvallar.

Flera studier – DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994, DORIOZ et VAN OORT, 1991, LEGROS et al., 1987, DORIOZ, 1995 – har visat på gräsmarkens extrema variation och mångfald med sammanlagt 250–300 olika arter. Beroende på exponering, bergens sluttningsgrad och jordmån kan betet bli mycket varierat under en och samma betesdag.

Denna ytterst välsmakande flora utgör högst sannolikt en aromatisk blandning som kommer till uttryck i dess smakegenskaper som är väldigt speciella och mycket typiska för "Beaufort" (DUMONT och ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, i DORIOZ et al., 2000).

Betessystemet bygger på att denna mycket rika flora utnyttjas med hjälp av besättningar av de lokala raserna Tarine och Abondance, och på att betesmetoderna är helt och hållet anpassade till miljön. När mjölken förädlas från "varm mjölk" bevaras dess ursprungliga egenskaper som har ett samband med florans mångfald. Den feta, oskummande mjölken lämpar sig för tillverkning av feta ostar där man använder sig av vilda mjölksyre kulturer. Genom att en konvex cirkelform används är det möjligt att anpassa sig till stora variationer i mängden mjölk som produceras på fäbodvallen, att bibehålla temperaturen inuti osten under pressningen och att ge osten en stabil form. Förhållandena vid lagringen i kallt mognadslager, som är nödvändig för att osten ska få sin särskilda karaktär, liknar klimatförhållandena på produktionsplatserna och lämpar sig väl för tillverkning av fet ost.

Som helhet utgör produktions- och förädlingsmetoderna ett sammanhängande system med koppling till produktens särskilda egenskaper som gör att den aromatiska mångfald som har sin grund i den speciella floran kommer till uttryck i slutprodukten.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Se fotnot 2.

Avskrivning av klagomål CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

Europeiska kommissionen har tagit emot ett stort antal klagomål angående rörligheten för personer som är anställda inom den offentliga hälso- och sjukvården i den spanska autonoma regionen Navarra. Dessa personer kan inte söka arbete inom den offentliga hälso- och sjukvården i andra spanska regioner på grund av en rättslig skillnad mellan hälso- och sjukvårdspersonalen i de berörda regionerna.

Enligt EU-domstolens rättspraxis är unionsreglerna om fri rörlighet för arbetstagare, särskilt artikel 45 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, inte tillämpliga på situationer som inte har någon som helst anknytning till de förhållanden som avses i unionsrätten och där samtliga element begränsar sig till angelägenheter inom en enda medlemsstat ⁽¹⁾.

Den situation som beskrivs i dessa klagomål rör rörligheten mellan olika hälso- och sjukvårdsmyndigheter på det spanska territoriet och har i princip inga gränsöverskridande inslag. Följaktligen är ovannämnda EU-regler inte tillämpliga. De problem som de klagande tar upp bör tolkas mot bakgrund av tillämplig spansk lagstiftning och handläggas av de berörda förvaltningsmyndigheterna eller domstolarna.

⁽¹⁾ Domstolens dom av den 16 december 1992 i mål C-206/91, Koua Poirrez.

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV