

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 130



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtionionde årgången

13 april 2016

### Innehållsförteckning

#### III Förberedande akter

##### Europeiska centralbanken

2016/C 130/01	Europeiska centralbankens yttrande av den 3 mars 2016 om ett förslag om ändring av förordning (EU) nr 575/2013 avseende undantag för råvaruhandlare (CON/2016/10) .....	1
---------------	---	---

#### IV Upplysningar

##### UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Rådet

2016/C 130/02	Rådets beslut av den 11 april 2016 om utnämning av ordinarie ledamöter och suppleanter för Grekland, Ungern och Sverige i rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor .....	3
2016/C 130/03	Meddelande till de registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EU) nr 359/2011 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran .....	5

##### Europeiska kommissionen

2016/C 130/04	Eurons växelkurs .....	6
---------------	------------------------	---

# SV

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2016/C 130/05	Förteckning över nationella myndigheter som har utsetts i enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 515/97 av den 13 mars 1997 om ömsesidigt bistånd mellan medlemsstaternas administrativa myndigheter och om samarbete mellan dessa och kommissionen för att säkerställa en korrekt tillämpning av tull- och jordbrukslagstiftningen .....	7
---------------	--	---

---

## V Yttranden

### FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

#### **Europeiska kommissionen**

2016/C 130/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7858 – Ineos/delar av Celanese) <sup>(1)</sup> .....	9
2016/C 130/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV) <sup>(1)</sup> ...	10
2016/C 130/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	11

### ÖVRIGA AKTER

#### **Europeiska kommissionen**

2016/C 130/09	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	12
---------------	---	----

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

## III

(Förberedande akter)

## EUROPEISKA CENTRALBANKEN

## EUROPEISKA CENTRALBANKENS YTTRANDE

av den 3 mars 2016

om ett förslag om ändring av förordning (EU) nr 575/2013 avseende undantag för råvaruhandlare

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

**Inledning och rättslig grund**

Den 12 januari 2016 mottog Europeiska centralbanken (ECB) en begäran från Europeiska unionens råd om ett yttrande över ett förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om ändring av förordning (EU) nr 575/2013 avseende undantag för råvaruhandlare<sup>(1)</sup> (nedan kallat *förslaget till förordning*). Den 8 februari 2016 ombads ECB av Europaparlamentet att yttra sig över samma förslag.

ECB:s behörighet att avge ett yttrande grundas på artiklarna 127.4 och 282.5 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt eftersom förslaget till förordning innehåller bestämmelser som faller inom ECB:s behörighetsområde, särskilt vad gäller Europeiska centralbankssystemets uppgifter enligt artikel 127.5 i fördraget att medverka till att de behöriga myndigheterna smidigt kan genomföra sin politik när det gäller det finansiella systemets stabilitet.

I enlighet med artikel 17.5 första meningen i arbetsordningen för Europeiska centralbanken har detta yttrande antagits av ECB-rådet.

**1. Allmänna kommentarer**

1.1 Syftet med förslaget till förordning är att säkerställa att råvaruhandlare ("värdepappersföretag vilkas huvudverksamhet uteslutande består i att erbjuda investerings tjänster eller investeringsverksamhet avseende de finansiella instrument som anges i punkterna 5, 6, 7, 9 och 10 i avsnitt C i bilaga I till Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/39/EG<sup>(2)</sup>), vilka den 31 december 2006 inte omfattades av rådets direktiv 93/22/EEG<sup>(3)</sup>"), inte omfattas av alla krav i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 575/2013<sup>(4)</sup> för stora exponeringar och kapitalbasen den 1 januari 2018 utan ett medvetet och väl underbyggt beslut om att en sådan behandling vore lämplig för dem.

1.2 Även om bestämmelserna i förordning (EU) nr 575/2013 om stora exponeringar och kapitalbas inte tycks vara skraddarsydda för råvaruhandlare bör ett beslut om att utvidga undantagen från dessa krav beakta eventuella systemriskerna som utgår från sådana råvaruhandlare. Sådana risker kan ha olika orsaker, särskilt

— den samlade hävstångseffekten,

— kapitalstrukturens stabilitet,

— samband till banksystemet genom skuld och relaterade fallissemangsfrekvenser,

<sup>(1)</sup> COM(2015) 648 final.

<sup>(2)</sup> Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/39/EG av den 21 april 2004 om marknader för finansiella instrument och om ändring av rådets direktiv 85/611/EEG och 93/6/EEG och Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/12/EG samt upphävande av rådets direktiv 93/22/EEG (EUT L 145, 30.4.2004, s. 1).

<sup>(3)</sup> Rådets direktiv 93/22/EEG av den 10 maj 1993 om investerings tjänster inom värdepappersområdet (EGT L 141, 11.6.1993, s. 27).

<sup>(4)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 575/2013 av den 26 juni 2013 om tillsynskrav för kreditinstitut och värdepappersföretag och om ändring av förordning (EU) nr 648/2012 (EUT L 176, 27.6.2013, s. 1).

- aktiviteter inom skuggbanksystemet (t.ex. värdepapperisering av fordringar eller lager),
  - möjliga spridningseffekter till andra företag som har ekonomiska problem förorsakade av fallissemang i derivatpositioner, särskilt i spekulativa OTC-positioner som inte är föremål för central clearing, men även av en ogynnsam utveckling i de underliggande instrumenten som medför sjunkande marknadsvärden på terminskontrakt som överstiger värdet på ställda säkerheter med påföljd att motparten har en fordran på marginalsäkerhet.
- 1.3 ECB har hittills inte sett några konkreta indikationer på systemrisk som förorsakas av råvaruhandlare som skulle göra det nödvändigt att vid denna tidpunkt ta bort undantagen för krav avseende stora exponeringar och kapitalbasen som gäller för närvarande. De råvaruhandlare som är verksamma i Europa använder normalt lägre hävstång och har stabila kapitalstrukturer än bankerna. Förhållandet mellan deras tillgångar och eget kapital är normalt relativt lågt och de tycks inte genomföra löptids- och likviditetstransformeringar som bankerna gör. Dessutom tycks sambandet till bank-systemet genom skulder och relaterade fallissemangsfrekvenser vara relativt begränsat. Bankernas direkta exponeringar gentemot råvaruhandlare tycks vara relativt små, vilket minskar risken för spridningseffekter. Trots att marknaderna för råvaruderivat har vuxit kraftigt de senaste 15 åren finns det inga klara bevis för att råvaruhandeln har negativa effekter på det finansiella systemet som helhet. En noggrann analys bör dock göras för att fatta det mest lämpliga beslutet avseende att ta bort eller temporärt förlänga undantagen. Man bör särskilt undersöka hur konkurrens på lika villkor kan uppnås i förhållande till sådana kreditinstitut som handlar med råvaror.
- 1.4 Undantagen bör i alla fall bara vara temporärt. Europeiska kommissionen förväntas ta fram ett förslag om en omfattande översyn av tillsynen över värdepappersföretag. Motivet för, och målet med, en temporär förlängning av undantagen bör vara att undvika omfattande regeländringar innan en sådan omfattande översyn genomförs, något som bör göras så snart som möjligt.

Utfärdat i Frankfurt am Main den 3 mars 2016.

Mario DRAGHI  
ECB:s ordförande

---

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## RÅDET

## RÅDETS BESLUT

av den 11 april 2016

**om utnämning av ordinarie ledamöter och suppleanter för Grekland, Ungern och Sverige  
i rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor**

(2016/C 130/02)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets beslut av den 22 juli 2003 om inrättande av en rådgivande kommitté för arbetsmiljöfrågor <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 3,

med beaktande av den förteckning över kandidater som har överlämnats till rådet av medlemsstaternas regeringar, och av följande skäl:

- (1) Genom sitt beslut av den 24 februari 2016 <sup>(2)</sup> utnämnde rådet ordinarie ledamöter och suppleanter i rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor för perioden 29 februari 2016–28 februari 2019.
- (2) Grekland, Ungerns och Sveriges regeringar har lagt fram ytterligare nomineringar till de platser som ska tillsättas.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## Artikel 1

Följande personer utses till ordinarie ledamöter och suppleanter i rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor till och med den 28 februari 2019:

## I. FÖRETRÄDARE FÖR FÖRVALTNINGARNA

Land	Ledamot	Suppleant
Grekland	Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Aggeliki MOIROU Georgios GOURZOULIDIS
Sverige	Erna ZELMIN-EKENHEM	Boel CALLERMO Anne-Sofie DALENG

<sup>(1)</sup> EUT C 218, 13.9.2003, s. 1.<sup>(2)</sup> Rådets beslut av den 24 februari 2016 om utnämning av ordinarie ledamöter och suppleanter i rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor (EUT C 79, 1.3.2016, s. 1).

## II. FÖRETRÄDARE FÖR ARBETSTAGARORGANISATIONERNA

Land	Ledamot	Suppleant
Grekland	Ioannis ADAMAKIS	Andreas STOIMENIDIS Alexandros KOMINIS
Ungern	Károly GYÖRGY	
Sverige	Christina JÄRNSTEDT	Karin FRISTEDT Elise-Marie DONOVAN

## III. FÖRETRÄDARE FÖR ARBETSGIVARORGANISATIONERNA

Land	Ledamot	Suppleant
Grekland	Christos KAVALOPOULOS	Anastasia AVLONITOU Antonios MEGOULIS
Ungern	Ágnes BODNÁR	Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Sverige	Bodil MELLBLOM	Ned CARTER Cecilia ANDERSSON

*Artikel 2*

Rådet ska vid ett senare tillfälle utnämna de ordinarie ledamöter och suppleanter som ännu inte utsetts.

*Artikel 3*

Detta beslut träder i kraft samma dag som det antas.

Utfärdat i Luxemburg den 11 april 2016.

*På rådets vägnar*  
M.H.P. VAN DAM  
*Ordförande*

**Meddelande till de registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EU) nr 359/2011 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Iran**

(2016/C 130/03)

De registrerade ombeds uppmärksamma följande information i enlighet med artikel 12 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 <sup>(1)</sup>:

Den rättsliga grunden för denna behandling är förordning (EU) nr 359/2011 <sup>(2)</sup>.

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

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
GD C 1C – Enheten för övergripande frågor  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BÉLGIË

E-post: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Syftet med behandlingen är att upprätta och uppdatera en förteckning över personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt förordning (EU) nr 359/2011.

De registrerade är de fysiska personer som uppfyller kriterierna för uppförande på förteckningen enligt den förordningen.

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

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

Utan att det påverkar de begränsningar som föreskrivs i artikel 20.1 a och d i förordning (EG) nr 45/2001 kommer begäranden om tillgång samt begäranden om rättelse eller invändning att besvaras i enlighet med avsnitt 5 i rådets beslut 2004/644/EG <sup>(3)</sup>.

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

De registrerade kan vända sig till Europeiska datatillsynsmannen i enlighet med förordning (EG) nr 45/2001.

---

<sup>(1)</sup> EGT L 8, 12.1.2001, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 100, 14.4.2011, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 296, 21.9.2004, s. 16.

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

12 april 2016

(2016/C 130/04)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1396	CAD	kanadensisk dollar	1,4674
JPY	japansk yen	123,44	HKD	Hongkongdollar	8,8371
DKK	dansk krona	7,4434	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6540
GBP	pund sterling	0,79840	SGD	singaporiensk dollar	1,5354
SEK	svensk krona	9,2138	KRW	sydkoreansk won	1 302,88
CHF	schweizisk franc	1,0874	ZAR	sydafrikansk rand	16,7396
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,3632
NOK	norsk krona	9,3515	HRK	kroatisk kuna	7,4890
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 917,84
CZK	tjeckisk koruna	27,030	MYR	malaysisk ringgit	4,4273
HUF	ungersk forint	311,38	PHP	filippinsk peso	52,517
PLN	polsk zloty	4,2923	RUB	rysk rubel	75,6167
RON	rumänsk leu	4,4708	THB	thailändsk baht	39,943
TRY	turkisk lira	3,2274	BRL	brasiliansk real	4,0034
AUD	australisk dollar	1,4882	MXN	mexikansk peso	20,0248
			INR	indisk rupie	75,6680

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.



## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**Förteckning över nationella myndigheter som har utsetts i enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 515/97 av den 13 mars 1997 om ömsesidigt bistånd mellan medlemsstaternas administrativa myndigheter och om samarbete mellan dessa och kommissionen för att säkerställa en korrekt tillämpning av tull- och jordbrukslagstiftningen**

(2016/C 130/05)

Medlemsstat	Organisationens namn
AT	Risiko-Information und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция Митници
CY	Τελωνείο Λαρνακας Τελωνείο Λεμεσου Τελωνείο Λευκωσιας Τελωνείο Παφου Τομεας Διερευνησεων Αρχιτελωνειο Τμημα Τελωνειων Τομεας Πληροφοριων και Αναλυσης Κινδυνου Αρχιτελωνειο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond - Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.E.E.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment ta' Dwana - Malta

Medlemsstat	Organisationens namn
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Serviços Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală - Direcția Generală a Vănilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
Europeiska kommissionen	DG Olaf

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.7858 – Ineos/delar av Celanese)**  
**(Text av betydelse för EES)**  
(2016/C 130/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 1 april 2016 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<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Ineos Europe AG (*Ineos*, Schweiz), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar kontroll över delar av företaget Celanese Sales Germany GmbH (*Celanese*, Tyskland), nämligen Celanese europeiska n-butylacetat-verksamhet (CBB, Tyskland), genom förvärv av tillgångar.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - Ineos: Global tillverkare av petrokemikalier, specialkemikalier och oljeprodukter.
  - Celanese: Verksam inom tillverkning och leverans av en rad olika kemiska produkter såsom intermediär kemi (t.ex. n-butylacetat, ättiksyra), emulsionspolymerer (t.ex. sampolymerer av vinylacetat), livsmedelsingredienser (t.ex. acesulfamkalium) och tekniska material (t.ex. termoplastiska polyesterar), marknadsförda i EES, Mellanöstern, Nordafrika och Ryssland.
  - CBB: Omfattar de befintliga kommersiella kontrakten vad gäller n-butylacetat med kunder inom EES, med undantag för tillverkningsanläggningar.
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 inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7858 – Ineos/delar av Celanese, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

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

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV)**

(Text av betydelse för EES)

(2016/C 130/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 6 april 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företagen Compagnie de Saint-Gobain SA (Frankrike) och Corning Incorporated (Förenta staterna) i den mening 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:
  - Saint-Gobain: innovativa material (bl.a. planglas), byggprodukter och distribution av byggmaterial.
  - Corning: specialglas, keramik, och optisk fysik för användning inom många olika branscher. I företagets viktigaste verksamhetsområden ingår planglas för applikationer avsedda för visning och skydd inom konsumentelektronik, optisk fiber, kabel, hårdvara och därtill hörande utrustning för kommunikationsnätverk, kärl för läkemedelsforskning och upptäcktsapplikationer inom biovetenskapsbranschen, farmaceutiska rörsystem, keramiska filter och substrat för minskade utsläpp från förbränningsmotorer, och avancerad glasteknik för nya tillämpningar.
  - Det gemensamma företaget: utveckling, tillverkning och marknadsföring av innovativa lösningar för laminerade tunna glas avsedda för bilindustrin, med minst ett skikt av tunt glas med aluminiumsilikatsammansättning.
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. Synpunkterna kan, med angivande av referens M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV, sändas till kommissionen 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

---

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

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
**(Text av betydelse för EES)**  
**(2016/C 130/08)**

1. Europeiska kommissionen mottog den 5 april 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företagen APG Strategic Real Estate Pool (APG, Nederländerna), D.V.4 Limited (DV4, Brittiska Jungfruöarna) och Qatar Diar Real Estate Investment Company (QDREIC, Qatar), helägt av Qatars investeringsmyndighet, på det sätt som avses i artikel 3.4 i koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över ett nybildat gemensamt företag verksamt inom fastighetssektorn i Stor-London (*det gemensamma företaget*, Förenade kungariket) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - APG: förvaringsinstitut för en investeringsfond vars yttersta ägare är Stichting Pensioenfonds ABP, en pensionsförvaltningsorganisation som är specialiserad på området kollektiva pensioner inom den offentliga sektorn.
  - DV4: Fastighetsinvesteringsfond.
  - QDREIC: Fastighetsinvesterings- och utvecklingsbolag.
  - Det gemensamma företaget: ägande, utveckling, förvaltning och uthyrning av bostadsfastigheter på platser i anslutning till järnvägsstationen Elephant & Castle och Olympic Park i Stor-London.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV, 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

---

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

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2016/C 130/09)

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

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE  
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012****”NOIX DE GRENOBLE”****EU-nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014****SUB ( X ) SGB ( )****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)  
Les Colombières  
38160 Chatte  
FRANKRIKE  
  
Tfn +33 476640664  
Fax +33 476640740  
  
E-post: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING är en sammanslutning i enlighet med lagen av den 1 juli 1901. Den har ett berättigat intresse av att lämna in ansökan och består av ca 1 000 aktörer (producenter, leverantörer, förpackare).

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

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

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat (nationella krav, uppdatering av kontaktuppgifter till kontrollorgan, andra formuleringsändringar)

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

#### 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)

##### Produktbeskrivning

Det har lagts till kännetecknande organoleptiska egenskaper hos "Noix de Grenoble" som konstaterats vid organoleptiska analyser som anordnats sedan 1997 inom denna ursprungsbeteckning och vid de karakteriseringsarbeten som utförts av Université de Suze la Rousse:

- Valnötskärnans fasta och fylliga utseende.
- Dess ljusa till ljusbruna färg.
- Den bittra tonen vid avsmakning, åtföljd av aromer av färskt bröd och hasselnöt.

##### Geografiskt område

De steg som måste utföras i området har angetts närmare: samtliga steg från odlingen av nötterna fram till och med förpackningssteget.

Det geografiska området har utvidgats till att inkludera en kommun i departementet Drôme: "Saint-Donat-sur-l'Herbasse", som gränsar till området. Kommunen har lagts till efter att ett expertutlåtande visat att denna kommun uppfyller de kriterier för avgränsning som kännetecknar beteckningens geografiska område. Bland de kriterier som har att göra med naturliga faktorer kan man framför allt nämna tendenser till kontinentalt klimat, en höjd över havet som understiger 600 m, jordar som är gynnsamma för odling av valnötsträd, ett läge i direkt anslutning till det geografiska området. Bland de kriterier som rör mänskliga faktorer kan man nämna förekomsten av en utvecklad nötdlingsverksamhet som sätter sitt spår i landskapet, kopplingar till produktionskedjan för "Noix de Grenoble" och metoder för odling och behandling av frukterna efter skörd som liknar de i det geografiska området.

I produktspecifikationen nämndes ursprungligen ett geografiskt område bestående av 257 kommuner. Denna siffra är felaktig. I själva verket beskrevs det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" från början enbart med kantoner i de texter där beteckningen definierades. Dock utvecklas kantonerna regelbundet och deras gränser ändras, så att vissa kommuner som ursprungligen ingick bland de kantoner som utgör det geografiska området inte har räknats med fortsättningsvis. Genom ett noggrant arbete med utgångspunkt i historiska kantoner har man kunnat sluta sig till att området, som inte har ändrats sedan den första registreringen år 1996, består av 260 kommuner (utöver den kommun som nämndes ovan) som hädanefter kommer att finnas förtecknade i produktspecifikationen.

Förfarandet för identifiering av jordlotter, som tidigare nämndes i delen "Produktionsmetod" (fastställd sedan 1996 för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble"), och som består av att säkerställa att de jordlotter som används uppfyller kriterierna för odlingsplatsen, har beskrivits mer utförligt i denna del.

##### Bevis på ursprung

Vad gäller utvecklingen i fråga om nationella lagar och regler har rubriken "Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området" konsoliderats och omfattar deklareringskyldigheter och skyldigheter i fråga om registerföring avseende produktens spårbarhet och uppföljningen av produktionsförhållandena.

På detta område har aktörerna bland annat getts viss behörighet, som ett erkännande av deras förmåga att uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de gör anspråk på att dra fördel av. Behörigheten utfärdas av ett tillsynsorgan, är godkänt av INAO och ackrediterat. Denna behörighetstilldelning och tillsynen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" organiseras genom en kontrollplan som utarbetats av detta tillsynsorgan.

Uppgifterna som rör historien har flyttats till delen "Samband med ursprunget" (i produktspecifikationen).

#### Produktionsmetod

##### — Pollinerande sorter:

För att strukturera förekomsten av pollinerande sorter fastställs att 5 % träd av pollinerande sorter tillåts i valnötsträdgårdarna. Frukter från dessa träd omfattas inte av ursprungsbeteckningen.

##### — Trädtäthet:

För att förstärka denna bestämmelse har möjligheten för unga träd (mindre än tolv år gamla) att ha en högre densitet än 100 träd/hektar tagits bort. Metoden för att räkna ut den minsta tillåtna ytan per träd har dessutom fastställts: ytan på minst 100 m<sup>2</sup> per träd erhålls genom att multiplicera de två avstånden mellan raderna och mellan träd i samma rad.

##### — Kompletteringsodlingar:

För att säkerställa att odlingen i valnötsträdgårdarna anpassas till valnötsträdens behov fastställs att kompletteringsodlingar bara tolereras fram till och med det femte året efter planteringen (det vill säga innan valnötsträden inlett sin produktion).

##### — Täckgrödor:

Förekomsten av gräs på jorden i samband med skörden av de nötter som fallit när de mognat (under hösten) har en positiv inverkan på slutprodukternas kvalitet (hälsomässig kvalitet, valnötskärnornas färg). Därför läggs följande bestämmelse till som gör det obligatoriskt att hålla bevattnade valnötsträdgårdar gräsbeklädda:

"Bevattnade valnötsträdgårdar ska vara beklädda med gräs, sått eller ej, från och med den 1 september varje år, från och med det sjätte året efter det att träden planterats. Detta vegetationstäckes får avlägsnas under våren."

Denna bestämmelse har endast införts för bevattnade trädgårdar, där gräset inte konkurrerar med träden om vattnet. I de torraste områdena kan gräs inte växa.

##### — Storlek:

Fram till ca tio års ålder blir träden formbeskurna.

Den beskärning som sedan genomförs syftar till att upprätthålla en tillräcklig grobarhet varje år och en god ljusnivå i odlingszonerna, då fruktknopparna sitter längst ut på de ettåriga kvistarna hos traditionella sorter.

När beskärningen sker regelbundet går det att undvika små nötter och träden blir friskare. Målet är att helt ta bort överflödiga grenar eller delar av grenar (till exempel vattenskott) för att ge kronan en god belysning. Beskärningsåtgärderna ska vara måttliga.

Begreppet beskärning genom grengallring, vilket avser en i allmänhet kraftig beskärning med avlägsnande av hela grenar och omfattande tillbakaskärning, tycks inte lämpa sig för verksamheten. Begreppet underhållsbeskärning eller regelbunden beskärning är mer lämpligt.

Begreppet beskärning genom grengallring har således bytts ut mot begreppet underhållsbeskärning:

"Valnötsträden ska genomgå en underhållsbeskärning minst vart tredje år."

##### — Bevattning:

Genom bevattningen är det möjligt att jämna ut produktionsnivån och erhålla kvalitetsnötter i överensstämmelse med kraven på marknaden.

Under en odlingsäsong genomgår valnötsträdet flera olika utvecklingsstadier då vattenbrist kan äventyra den kommande skörden (både vad gäller kvantitet och kvalitet), de påföljande årens skörd och valnötsträdgårdens livslängd.

På så sätt kan vattenbrist i juni äventyra frukternas storlek och vegetationstillväxten. I juli leder torkan till en undermålig bildning av fruktknoppar (nästföljande års skörd) och valnötskärnor (kvaliteten på innevarande års skörd). Slutligen kan en dålig vattenförsörjning i augusti och september försämra valnötskärnans kvalitet och hindra en god förvedning av årets kvistar. Dessutom kan en utdragen torka leda till ett dåligt utnyttjande av de gödningskomponenter som är nödvändiga för en god utveckling av trädets olika organ.



Målet med ändringen är således att tillåta bevattning och att ta bort slutdatumet för bevattningen eftersom det är just bevattningen sent på året som hjälper till att hindra att valnötskärnornas kvalitet försämras:

"Bevattning är tillåten under valnötsträdets vegetationsperiod och fram till skörden för att undvika att valnötskärnorna torkar ut och säkerställa valnötens slutliga kvalitet."

Bevattning över kronan fortsätter vara förbjuden, särskilt på grund av dess ineffektivitet och höga vattenåtgång.

— Insatsvaror:

Då nötterna samlas upp på marken är användningen av organiskt material med ursprung utanför jordbruket reglerad: en bestämmelse har därför lagts till i produktspecifikationen. Varje tillsats av organiskt material av denna typ måste vara noggrant analyserad och plöjas ned omedelbart.

Det kommer att fortsätta att vara förbjudet att använda tillväxtreglerande medel. Dessutom preciseras att medel för att påskynda mognadsprocessen är förbjudna.

— Skörd:

De regler som syftar till att fastställa ett skördedatum som är anpassat efter en optimal mognad hos nöten har förtydligats: god mognad hos nöten innebär att skörden genomförs när valnötskärnan är fast och lätt att skala. Dessutom ska den inre skiljeväggen vara fullständigt brun för 80 % av nötterna från den berörda valnötsträdgården.

Dessutom har det fastställts att det är direktören för INAO, den behöriga myndigheten, som bestämmer ett datum för när (den gemensamma) skörden ska inledas på förslag från gruppen efter undersökning av nöternas mognad.

— Avkastning:

För att underlätta kontroller av spårbarhet och volymer har det införts en högsta avkastning per hektar som räknats ut som ett genomsnitt per företag och som överensstämmer med den potentiella produktionskapaciteten för traditionell valnötsodling: "Den genomsnittliga nettoavkastningen för företagets valnötsträdgårdar begränsas till 4 ton per hektar i motsvarande torkade valnötter."

— Lagring efter skörd:

Då detta steg är mycket viktigt för nöternas slutliga kvalitet har det förtydligats.

Därför har följande lagts till: "För de nötter som skördats färska och som är avsedda att torkas ska torkningen inledas så snabbt som möjlig och senast 36 timmar efter skörden."

— Torkning:

I den praktiska handledningen för torkning av nötter (*Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL*), utgiven av CTIFL i september 1993, slås det fast att den högsta temperaturen för torkning på 30 °C är kompatibel med de allra känsligaste valnötssorterna. Detta gör det möjligt att säkerställa en snabb och effektiv torkning av nötterna utan att deras kvalitet påverkas.

Det har även precisats att den högsta temperaturen för torkning är 30 °C.

— Lagring av nötterna:

Följande bestämmelser har lagts till: "Färska nötter ska förvaras hos de aktörer som ansvarar för gallring, storleksortering och förpackning vid en temperatur på 1–5 °C och vid en fuktighetsgrad på mellan 80 och 95 %.

Torkade nötter ska innan de förpackas förvaras vid en temperatur som inte överskrider 8 °C och en fuktighetsgrad på mellan 60 och 75 % från och med den 31 mars under det år som följer på skörden."

Genom dessa bestämmelser blir det möjligt att förvara nötterna på ett sätt som gör att deras organoleptiska och bakteriologiska egenskaper bevaras.

— Förpackning:

För att bevara nöternas egenskaper på ett bättre sätt har bestämmelser införts beträffande organisationen av gallrings-/förpackningstegen, förpackningarnas största storlek, deras slag samt sista datum för avsändning av ursprungsmärkta nötter utanför det geografiska området.

Följande fastställs: "Gallrings- och förpackningsförfarandena ska utföras på samma plats, inom en enda process, utan mellanlagring." När dessa steg genomförs i en enda process blir det möjligt att undvika att frukterna behandlas flera gånger, vilket kan leda till att de går sönder och att deras skal lossnar.

"De material som används för förpackningen av nötterna ska vara nya och rena och av en sådan kvalitet att de inte kan leda till yttre eller inre förändringar hos produkten."

Torkade valnötter packas i förpackningar om högst 25 kilo.

Färska valnötter packas i förpackningar om högst 10 kilo.

För färska nötter är det bara tillåtet med förpackning i ventilerade säckar och/eller öppna brickor.

"Nötterna får endast släppas ut på marknaden med ursprungsbeteckningen 'Noix de Grenoble' om det sker senast

— två månader efter det datum då skörden för färska valnötter inleddes,

— den 31 december året efter skördeåret för torkade valnötter."

Däruöver bekräftas förbudet mot att saluföra nötterna utanför dess originalförpackning, då denna bestämmelse gäller sedan många år inom branschen.

— Nötternas kvalitet

Trots den omsorg som ägnas vid förfarandena för gallring och storlekssortering kan det i de förpackade partierna förekomma några frukter som inte uppfyller kraven. Därför har det förtydligats att man godtar

— upp till 5 % (av antalet) valnötter i skal som tillhör andra sorter än de som tillåts för ursprungsbeteckningen,

— upp till 5 % (av antalet) valnötter i skal med en storlek på mindre än 28 mm,

om detta totalt inte överskrider 7 %.

För att säkerställa produkternas kvalitetsnivå har man i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" integrerat kvalitetsnivåerna för kategori I i Unece-standarden om saluföring av nötter i skal.

I produktspecifikationen har dessutom en övre gräns för samlade brister per parti nötter fastställts för att inte tillåta en kumulativ ökning av dessa.

Således får inte partierna med torkade "Noix de Grenoble" ha totalt mer än 10 % nötter som har brister i fråga om skalet eller den ätliga delen (12 % för färska nötter).

— Motivering av den obligatoriska förpackningen inom det geografiska området

Hittills har "Noix de Grenoble" förpackats inom det geografiska området eller i dess omedelbara närhet. Produktspecifikationen har förtydligats i detta avseende genom att det uttryckligen införs en skyldighet om att nötterna ska förpackas i det geografiska området.

Följande uppgifter motiverar införandet av en skyldighet att förpacka nötterna inom det geografiska området:

För att bevara den slutliga kvaliteten för ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" bör man begränsa hanteringen av nötterna. Skalet som skyddar den ätliga delen av nöten riskerar nämligen att skadas av stötarna (skadade nötter eller nötter med skal som lossnat vid tömning i behållarna).

De problem som har att göra med att nöten hanteras i flera skeden är ett ständigt orosmoment för aktörerna inom branschen. Då skörden är mekaniserad måste hanteringen efter skörd begränsas i största möjliga utsträckning för att undvika skadade nötter eller nötter där skalet har lossnat.

Vid kontroller av produkten är det inte ovanligt att hitta skadade nötter eller nötter där skalet har lossnat i partierna trots de försiktighetsåtgärder för att undvika fall från höga höjder som vidtagits vid förfarandena för storlekssortering, gallring och förpackning.

För att begränsa hanteringen av frukterna ska gallrings- och förpackningsförfarandena utföras på samma plats, inom en enda process, utan mellanlagring.

Förpackningen utförs med förpackningar av begränsad storlek (10 kg för färska valnötter, 25 kg för torkade valnötter) för att undvika att nötterna krossas.

Att sända icke-förpackade nötter utanför det geografiska området för att sedan förpacka dem skulle alltså innebära ytterligare hantering som skulle kunna leda till att nötter skadas och krossas och till att deras skal lossnar.

Nötterna förpackas dessutom inom området för att bevara deras fysikalisk-kemiska egenskaper. Man bör nämligen vara särskilt uppmärksam på förvaringsförhållandena för produkten:

För färsk valnöt: denna nöt, som till minst 20 % består av vatten, genomgår uttorkning. Färsk valnöt har en begränsad livslängd och måste skickas utanför området inom två månader efter det att skörden inleddes. Den får under inga omständigheter omvandlas till en torkad nöt. Förpackningsdatumet ska anges på förpackningen för att förse konsumenten med bättre information. Strikta villkor för temperatur och luftfuktighet har fastställts för lagringen av dessa nötter hos aktörerna: en temperatur på 1–5 °C och en relativ luftfuktighet mellan 80 och 95 %.

För torkad valnöt: denna produkt har en annan sammansättning då dess maximala fukthalt är 12 %. Dock ska dess sammansättning av lipider (fettsyror) särskilt framhållas: 66 %. En bristfällig förvaring kan innebära att dessa oxidrar, vilket leder till att nötterna härsknar. Det är av denna anledning som de aktörer som ansvarar för gallring och förpackning måste förvara de torkade valnötterna vid en temperatur som begränsas till 8 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 60 och 75 % efter den 31 mars (då temperaturerna börjar stiga). Även denna produkt har en begränsad livslängd då de torkade nötterna måste skickas utanför området senast den 31 december efter skörden.

Dessa kriterier för förvaring kan bara kontrolleras noggrant genom en utförlig efterkontroll av de aktörer i det geografiska området som ansvarar för gallring och förpackning. Dessutom går det genom den kontroll som utförs av partierna med förpackade valnötter att säkerställa att dessa uppfyller förvaringsvillkoren.

Om det inte vore obligatoriskt att förpacka nötterna inom det geografiska området skulle detta dessutom innebära problem i fråga om kontroll och spårbarhet.

Valnöten är nämligen en fungibel produkt. Risken ökar på grund av den avlånga formen på den sort, Franquette, som huvudsakligen odlas i det geografiska området. Formen gör att den lätt kan förväxlas med valnötter som odlas i andra geografiska områden. För att undvika sammanblandning är de lokala aktörernas yrkeskunnande grundläggande när det gäller att kontrollera sortrenheten. Dessutom är beteckningen "Noix de Grenoble", som finns sedan 1938, vida känd och har redan missbrukats på internationell nivå (Kanada, Förenta staterna etc.). Att ha kvar möjligheten att förpacka och återförpacka utanför det geografiska området för den skyddade ursprungsbe-teckningen "Noix de Grenoble" kan bara leda till att dessa bedrägerier ökar.

När förpackningen utförs inom det geografiska området blir det möjligt att utföra kontroller av produktens karakteristiska egenskaper hos de förpackade valnötterna. På förpackningarna ska man påföra etiketterna "Noix de Grenoble", som distribueras av gruppen till alla aktörer som uppfyller villkoren i produktspecifikationen. Gruppen ska föra bok som gör det möjligt att veta hur stora volymer som har saluförts med den skyddade ursprungsbe-teckningen "Noix de Grenoble". Detta system som inrättades 1968 ger en extra garanti om att produkterna inte byts ut innan de saluförs. Valnötterna "Noix de Grenoble" saluförs nämligen till konsumenten i den förpackning som de ursprungligen förpackas i.

Märkning:

Uppgifterna på märkningen har förtydligats för att förse konsumenten med bättre information.

Skyldigheten att ange uppgiften "Appellation d'origine contrôlée" eller "AOC" har tagits bort.

Vad gäller de färska nötterna har det föreskrivits att dessa även får kallas "primörnötter" ("noix primeurs") i enlighet med vad som redan förekommer på marknaden för färska nötter.

Det fastställs att Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbe-teckningar är obligatorisk.

I enlighet med vad som är praxis sedan 1968 ska en särskild etikett anbringas på märkningen av "Noix de Grenoble".

Dessa etiketter ska göras tillgängliga av gruppen, utan begränsningar i fråga om antal, till varje aktör som uppfyller kraven i produktspecifikationen. De är klarröda (referensfärg: Pantone 032) och har en minsta diameter på 3 cm för alla förpackningar.

För att förbättra konsumentinformationen ska märkningen dessutom innehålla uppgifter om

- förpackarens och/eller avsändarens identitet: namn och adress eller märke,
- skördeår,
- förpackningsdatum (det är valfritt att ange detta för torkade nötter och obligatoriskt för färska nötter),

— för färska nötter, en av följande formuleringar:

”Konsumeras inom kort, förvaras svalt”

eller

”Mycket begränsad hållbarhet, förvaras svalt”.

Annat

Produktbeskrivning:

Närmare bestämmelser som syftar till att beskriva produkten på ett bättre sätt och som redan finns med i delen ”Produktionsmetod” har flyttats till denna del:

— Namnen på de endemiska lokala sorter som används har lagts till: Franquette, Mayette och Parisienne.

— Kategorierna ”torkad valnöt” och ”färsk valnöt” har förtydligats med sina respektive fukthalter (minst 20 % för färska valnötter och högst 12 % för torkade valnötter).

Produktionsmetod: Sorter och valnötsträdgårdar:

Då det framgår i delen ”Geografiskt område” att det är obligatoriskt för frukterna från de identifierade valnötsträdgårdarna att ha sitt ursprung i det geografiska området har motsvarande formulering strukits i denna del.

Samband med det geografiska området:

Denna del har delats in i tre avsnitt och har förtydligats.

Hänvisningar beträffande kontrollstrukturen:

Kontaktuppgifterna till den behöriga kontrollmyndigheten har förts in i stället för kontrollstrukturens kontaktuppgifter för att undvika att produktspecifikationen behöver ändras vid byte av kontrollorgan.

Nationella krav:

Med hänsyn till förändringarna i den nationella lagstiftningen anges uppgifterna under rubriken ”Nationella krav” i form av en tabell med de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras, deras referensvärden och utvärderingsmetod.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### ”NOIX DE GRENOBLE”

EU-nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

SUB ( X ) SGB ( )

### 1. Namn

”Noix de Grenoble”

### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

### 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

#### 3.1 Produkttyp

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, obearbetade eller bearbetade

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

De valnötter som har rätt till att omfattas av beteckningen ”Noix de Grenoble” är valnötter i skal av en eller flera av dessa sorter: Franquette, Parisienne och Mayette. De ska erbjudas i färsk eller torkad form.

Färska valnötter är frukter med en minsta diameter på 28 mm. De har en fast och fyllig valnötskärna med en ljus till ljusbrun färg, är lätta att skala och har en naturlig fukthalt på minst 20 %.

Torkade valnötter är frukter med en minsta diameter på 28 mm. De har en fast och fyllig valnötskärna med en ljus till ljusbrun färg och en naturlig fukthalt på högst 12 %.

Vid avsmakning kännetecknas de färska eller torkade valnötterna av en bitter ton och aromer av färskt bröd och hasselnöt.

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

Endast mogna valnötter av följande sorter används: Franquette, Parisienne och Mayette.

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

Alla moment från skörd av nötterna till slutlig gallring och storlekssortering ska utföras inom det geografiska området.

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

Följande uppgifter motiverar införandet av en skyldighet att förpacka nötterna inom det geografiska området:

För att bevara den slutliga kvaliteten hos ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" är det nödvändigt att begränsa hanteringen av valnötterna, då skalet som skyddar valnötens ätliga del riskerar att fördäras av stötar (nötter där skalet har lossnat eller skadade nötter).

Aktörerna inom branschen begränsar därför hanteringen efter skörd så mycket det går. Därför ska gallrings- och förpackningsförfarandena utföras på samma plats, inom en enda process, utan mellanlagring.

Förpackningen utförs med förpackningar av begränsad storlek (10 kg för färska valnötter, 25 kg för torkade valnötter) för att undvika att nötterna krossas.

Att avsända icke-förpackade nötter skulle alltså innebära ytterligare hantering som kan leda till att nötter skadas och krossas och till att deras skal lossnar.

Nötterna förpackas dessutom inom området för att bevara dess fysikalisk-kemiska egenskaper:

- Färsk valnöt, som till minst 20 % består av vatten, genomgår uttorkning. Den har en begränsad livslängd och måste skickas utanför området inom två månader efter det att skörden inleddes. Strikta villkor för temperatur och luftfuktighet har fastställts för lagringen av dessa valnötter hos de aktörer som ansvarar för storlekssortering, gallring och förpackning.
- Torkad valnöt har en hög lipidhalt (fettsyrehalt): 66 %. Bristfällig förvaring kan innebära att dessa oxiderar. Strikta villkor för temperatur och luftfuktighet har fastställts för lagringen av dessa valnötter efter den 31 mars hos de aktörer som ansvarar för storlekssortering, gallring och förpackning. De torkade nötterna måste skickas utanför området senast den 31 december efter skörden.

Dessa kriterier för förvaring kan bara kontrolleras noggrant genom en utförlig efterkontroll av såväl de aktörer i det geografiska området som ansvarar för gallring och förpackning som av de valnötter som förpackats.

Om det inte vore obligatoriskt att förpacka nötterna inom det geografiska området skulle detta dessutom innebära problem i fråga om kontroll och spårbarhet.

Valnöten är nämligen en fungibel produkt. De lokala aktörernas yrkeskunnande är av stor betydelse när det gäller att kontrollera sortrenheten. Dessutom är beteckningen "Noix de Grenoble", som finns sedan 1938, vida känd och har redan missbrukats på internationell nivå. Att ha kvar möjligheten att förpacka och återförpacka utanför det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" kan bara leda till att dessa bedrägerier ökar.

När förpackningen utförs inom det geografiska området blir det möjligt att utföra kontroller av produktens karakteristiska egenskaper hos de förpackade valnötterna. På förpackningarna ska etiketter för "Noix de Grenoble" påföras och gruppen ska föra bok över dessa så att det blir möjligt att veta hur stora volymer som har saluförts. Detta system som inrättades 1968 ger en extra garanti om att produkterna inte byts ut innan de saluförs. Valnötterna "Noix de Grenoble" saluförs nämligen till konsumenten i den förpackning som de ursprungligen förpackas i.

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

Utöver de obligatoriska uppgifter som föreskrivs enligt lag ska märkningen på de förpackade enheterna innehålla de uppgifter som anges nedan, som ska finnas på samma sida på förpackningarna, med outplånliga och fullständigt läsbara och synliga bokstäver:

- Namnet "Noix de Grenoble".
- I anslutning till detta – EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB).
- I förekommande fall, uppgifterna "noix fraîches" ("färska valnötter") eller "noix primeurs" ("primörnötter") på förpackningarna för färska nötter eller "noix sèches" ("torkade nötter").

- Uppgiften "appellation d'origine protégée" ("skyddad ursprungsbeteckning"), med vilka bokstäver som helst, får även anbringas valfritt som fortsättning eller i direkt anslutning till namnet.
- Alla dessa uppgifter ska vara tryckta med bokstäver vars storlek varken i höjd eller i bredd får överskrida de för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble".
- Etiketten, som är numrerad eller står under avtalsnummer och som utfärdats av branschkommittén för valnötter från Grenoble, och är klarröd (referensfärg: Pantone 032) och har en minsta diameter på 3 cm för alla förpackningar.
- Förpackarens och/eller avsändarens identitet: namn och adress eller märke.
- Skördeår.
- För färska valnötter:
  - Förpackningsdag.
  - En av följande uppgifter:
    - "Konsumeras inom kort, förvaras svalt"
    - eller
    - "Mycket begränsad hållbarhet, förvaras svalt".

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

Alla moment efter skörden av valnötterna till dess att de förpackas ska genomföras i det geografiska område som är begränsat till de naturliga jordbruksregionerna Grésivaudan, Chambarans och Bièvre.

Området består av totalt 261 kommuner, varav 184 i Isère, 48 i Drôme och 29 i Savoie.

Departementet Drôme:

Samtliga kommuner i kantonerna Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, kantonerna Romans-sur-Isère 1 och 2, Saint-Jean-en-Royans.

I kantonen Le Grand-Serre: kommunerna (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kantonen Saint-Donat-sur-l'Herbasse: kommunen Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departementet Isère:

Samtliga kommuner i följande kantoner: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Kantonen La Côte-Saint-André: kommunerna Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Kantonen Le Grand-Lemps: kommunerna Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Kantonen Villard-de-Lans: kommunerna Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departementet Savoie:

Samtliga kommuner i kantonerna Montmélian och (La) Rochette.

#### 5. Samband med det geografiska området

*Specifika uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer:

Området är begränsat till de naturliga jordbruksregionerna Grésivaudan, Chambarans och Bièvre som ligger längs med dalgången till floden Isère och som har särskilda karaktärsdrag som gör dem särskilt lämpliga för odling av valnötter av hög kvalitet.

Årsmedeltemperaturen på 10,5 °C vid 300 m höjd över havet är idealisk för att valnötsträdens tillväxtcykel ska fulländas på ett harmoniskt sätt.

Årsnederbörden på mellan 800 och 1 100 mm innebär en säkrad vattenförsörjning och en tillräcklig luftfuktighet utan att framkalla vare sig vattendränkning eller omfattande dimma.

Vinterkylan (i genomsnitt 65 frostdygn i den västra delen av området, 100 i den östra) ger träden en perfekt vernalisering, vilket är oundgängligt för en regelbunden blomning under våren.

Vintern är alltid den mest nederbördsfattiga årstiden. Detta gör att jorden inte drabbas av vattendränkning på våren, vilket skulle hindra träden från att återuppta sin tillväxt.

Regelbundenheten i reproduktionsfaserna gynnas av de stora årliga temperatursvängningarna (19 till 20 °C) som är kännetecknande för kontinentala influenser på klimatet.

Från och med augusti faller temperaturen med 10 °C inom två månader. Frukternas mognadsprocess är således mycket regelbunden och förskonad från en andra tillväxtperiod som skulle inverka mycket skadligt på deras kvalitet och på de unga kvistarnas motståndskraft.

Det tvära temperaturfallet kopplat till belysningstiden och en ökad luftfuktighet får skalorna att spricka upp och leder till en mycket snabb och enhetlig fällning vid frukternas stjälar. Synkronismen i reproduktionscykeln fortsätter fram till dess slut.

Hösten är alltid den mest regnrika årstiden och oktober är den månad då det regnar allra mest.

Mänskliga faktorer:

I floden Isères dalgång har man odlat valnötter sedan mycket lång tid tillbaka. I Grenobles arkiv från 1000-talet nämns avrader som betalats i tunnor valnötter, och denna produktion nämns även i slottsherrarnas räkenskaper från 1300- och 1400-talet.

Utvecklingen av en valnötsproduktion med homogen kvalitet avsedd för försäljning har kunnat förverkligas tack vare förmågan att reglera ympningen, vilken utvecklades från och med slutet av 1700-talet. Det lokala landskapet är starkt präglad av valnötslundar och traditionella torakerier.

Genom utvecklingen av denna produktion, som skedde i takt med utvecklingen av transportmedel, blev det möjligt att erövra inte bara den franska marknaden utan även den brittiska och amerikanska marknaden. Redan innan år 1900 hade valnötsproducenterna i byn La Rivière gått ihop för att förena sin kapacitet att exportera till Förenta staterna.

Organiseringen av branschen har också haft som mål att främja en produkt av hög kvalitet och försvara sig mot missbruk av namnet "Noix de Grenoble". Det var dock först 1927 som "Fédération des Syndicats de Producteurs de Noix de Grenoble" (Förbundet för sammanslutningar av producenter av "Noix de Grenoble") bildades och först 1938 som ursprungsbezeichnung "Noix de Grenoble" beviljades (genom ett dekret av den 17 juni 1938).

En annan faktor som hör ihop med valnötsträdets utveckling är förekomsten, sedan början av 1900-talet, av lokala trädgårdsmästare som är specialiserade på valnötsträd i Vinay, Vif och Saint-Marcellin. Detta blev fram emot 1960 även vanligt i kommunen Chatte. Bevarandet av detta yrkeskunnande hos trädgårdsmästarna förklarar delvis den relativa homogeniteten bland de valnötsträdgårdar där valnötterna "Noix de Grenoble" odlas. Denna konstanta reproducerbarhet av de odlade exemplaren och valnötternas därigenom jämna kvalitet erinrar om det goda rykte som Isère-dalen har inom denna produktion. Det är även värt att notera att det geografiska området är den plats där olika specifika verktyg har utvecklats som är anpassade för skörd och torkning av valnötter.

Utöver ympningen har urvalet av lokala trädsorter som är anpassade till Isère-dalens naturliga faktorer en avgörande roll bland de lokala metoderna. De tre endemiska sorter som utgör grunden för erkännandet som kontrollerad ursprungsbezeichnung från 1938 är Franquette, Parisienne och Mayette.

Träden får stå med begränsad täthet i valnötsträdgårdarna: varje träd ska förfoga över minst 100 m<sup>2</sup>. En formbeskärning utförs i samband med planteringen. Därefter räcker det att beskära vart annat eller vart tredje år för att låta ljuset på bästa sätt tränga in till den inre delen av grenverket.

Nötterna skördas när de är mogna, när den inre skiljeväggen är helt brun. De väljs ut och tvättas snabbt och torkas därefter. Torkningen får inledas högst 36 timmar efter skörden.

Torkningen av nötterna genomförs i allmänhet genom att måttligt varm luft (inte mer än 30 °C) strömmar genom de valnötter som ska torkas eller annars, hos små producenter, genom naturlig torkning på hyllor.

När nötterna har torkats sorteras de utifrån storlek. Maskinerna för storlekssortering har inställningar som är anpassade till egenskaperna hos beteckningens sorter, som är mer eller mindre avlånga. På så sätt kan de valnötter som har en diameter på mer än 28 mm gallras ut.

En sista gallring av valnötterna gör det möjligt att få ut partier där mindre än 10 % av frukterna har fel i fråga om skal eller kärna (12 % när det gäller färska valnötter), precis innan de förpackas i behållare av begränsad storlek, som är de som når fram till konsumenterna. Därigenom säkerställs det att nötterna är intakta.

*Produktens specifika egenskaper*

"Noix de Grenoble" har en minsta diameter på 28 mm och erbjuds i sina skal, i färsk eller torkad form. Skalet är rent och fräscht och uppvisar inte några fel som skulle kunna fördärva dess allmänna utseende, kvalitet, förvaring eller presentation.

Valnötskärnan är fast och fyllig. Den har en ljus till ljusbrun färg.

Vid avsmakning kännetecknas de färska eller torkade valnötterna av en bitter ton och aromer av färskt bröd och hasselnöt.

*Orsakssamband*

Att valnötstrådgårdarna inrättades i floden Isères dalgång, som åtnjuter ett relativt fuktig och blåsig klimat, har gjort det möjligt att uppfylla de huvudsakliga kraven för odling av valnötsträd och har främjat dess utveckling.

Genom valnötsodlarnas val av den bästa marken, liksom de regelbundna tillskotten av vatten, möjliggörs en regelbunden produktion av valnötter med kärnor av hög kvalitet.

Genom de temperaturfall som förekommer från och med slutet av augusti blir fruktens mognadsprocess långsam och regelbunden.

De regnrika höstarna i Isères dalgång gör förvisso inte skörden lättare men är en grundläggande garant för produktens utsökthet. Valnötskärnan förlorar nämligen sin vätska på ett långsamt, regelbundet och enhetligt sätt. Detta beror både på skalets tjocklek och på den höga luftfuktigheten. Denna långsamma och regelbundna utveckling förhindrar att reserverna denatureras och framför allt att lipiderna härsknar.

Genom användningen av lokala endemiska sorter (Franquette, Mayette och Parisienne) som odlas i den jordmån som är bäst lämpad för dem främjas produktionen av mycket aromatiska frukter.

Odlingsmetoderna, som säkerställer en god instrålning från solen i valnötsträdens lövverk, bidrar till att frukterna mognar optimalt.

Därmed kan frukterna skördas vid god mognad i slutet av september från och med ett datum som fastställs gemensamt varje år efter undersökning av mognaden hos nötter från olika distrikt (höjd över havet, jordtyp etc.).

Genom torkning av de mogna valnötterna vid måttliga temperaturer snabbt efter skörden, samt gallring och tvättning, erhålls rena och friska valnötter och valnötskärnor med ljus till ljusbrun färg, som vittnar om en enastående kvalitet.

Tack vare den efterföljande omsorgen under förfarandena för gallring, storleksortering och förpackning bevaras de särskilda egenskaperna hos "Noix de Grenoble".

Det geografiska områdets särskilda naturliga egenskaper har, i kombination med producenternas och leverantörernas yrkeskunnande, gjort det möjligt att erhålla nötter med ett högt internationellt anseende.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

---









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



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**