Europeiska unionens

officiella tidning

C 3

Sextioandra årgången

Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

7 januari 2019

Innehållsförteckning

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 3/01 Eurons växelkurs 1

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2019/C 3/02 Ansökningsomgång om överföring av ett område för utvinning av kolväten 2

2019/C 3/03 Meddelande från Konungariket Nederländernas ekonomi- och klimatministerium i enlighet med artikel 3.2 i Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten 4

V *Yttranden*

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2019/C 3/04 Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9148 – Univar/Nexeo) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ([1]) 6

SV

([1]) Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2019/C 3/05 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 8

2019/C 3/06 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 11

2019/C 3/07 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 14

2019/C 3/08 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 17

2019/C 3/09 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 19

2019/C 3/10 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 21

2019/C 3/11 Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 25

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs [1]

4 januari 2019

(2019/C 3/01)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	US-dollar	1,1403	CAD	kanadensisk dollar	1,5328
JPY	japansk yen	123,20	HKD	Hongkongdollar	8,9325
DKK	dansk krona	7,4679	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7045
GBP	pund sterling	0,89988	SGD	singaporiansk dollar	1,5525
SEK	svensk krona	10,2460	KRW	sydkoreansk won	1 279,13
CHF	schweizisk franc	1,1256	ZAR	sydafrikansk rand	16,1175
ISK	isländsk krona	134,00	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8280
NOK	norsk krona	9,8648	HRK	kroatisk kuna	7,4335
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 241,35
CZK	tjeckisk koruna	25,653	MYR	malaysisk ringgit	4,7106
HUF	ungersk forint	321,45	PHP	filippinsk peso	59,809
PLN	polsk zloty	4,2957	RUB	rysk rubel	77,6790
RON	rumänsk leu	4,6656	THB	thailändsk baht	36,587
TRY	turkisk lira	6,1707	BRL	brasiliansk real	4,2889
AUD	australisk dollar	1,6189	MXN	mexikansk peso	22,3080
			INR	indisk rupie	79,4315

[1] *Källa:* Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Ansökningsomgång om överföring av ett område för utvinning av kolväten

(2019/C 3/02)

I enlighet med artikel 27a.1 i lag nr 44/1988 om skydd och utnyttjande av mineraltillgångar (gruvdriftslagen), i dess ändrade lydelse, tillkännager gruvmyndighetens distriktskontor i Bratislava att Slovakien, via den behöriga myndigheten, gruvmyndighetens distriktskontor i Bratislava, inleder en ansökningsomgång för överföring av ett område för utvinning av en naturgasfyndighet (som är Slovakiens egendom). I enlighet med artikel 3.2 a i Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG av den 30 maj 1994 om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten ([1]), uppmanar det de berörda parterna att lägga fram förslag om överföring av följande utvinningsområde:

Špačince (fyndighet nr 13)

Namn på utvinningsområdet/registreringsnummer:	Špačince/098/A
Utvinningsområdets areal i m²:	322 923,89
Typ av mineral:	naturgas
Storleken på de geologiska reserverna:	10 000 000 m³ i kategorin potentiellt utvinningsbart
Fastighetsområde (IČUTJ – identifieringsnummer):	Špačince (861 049)
Distrikt/distriktskod:	Trnava/207
Status för produktionsanläggningen:	Utvinning av fyndigheten fram till 1996. Utvinningen av fyndigheten har inte återupptagits sedan dess.

Geografiska hörnkoordinater för utvinningsområdet i Špačince:

Utvinningsområdets koordinater	Longitud	Latitud
I	17,62747682	48,42965402
II	17,62520611	48,43127419
III	17,62404136	48,43947535
IV	17,62728349	48,43967919
V	17,63029415	48,43159405

De geografiska koordinaterna är i decimalgrader och det geodetiska systemet är WGS-84.

Viktig information:

Typ av tillstånd – rätten att utvinna en exklusiv fyndighet och hantera de utvunna mineralerna (den förslagsställande enheten kan endast utöva denna rätt efter att ett rättsligt bindande tillstånd för gruvdrift har utfärdats av gruvmyndigheten).

Adress till vilken förslag till överföring av utvinningsområdet ska skickas och tidsfrist för mottagande av förslag om överföring av utvinningsområdet:

Obvodný banský úrad v Bratislave (gruvmyndighetens distriktskontor i Bratislava)
Mierová 19
821 05 Bratislava
SLOVAKIEN

Förslagen ska ha kommit in senast 90 dagar efter det att detta tillkännagivande har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

([1]) EGT L 164, 30.6.1994, s. 3.

Villkor för deltagande i urvalsförfarandet:

En juridisk eller fysisk person som lämnar in ett förslag till överföring av utvinningsområdet måste tillhandahålla bevis på ett giltigt tillstånd för gruvdrift eller ett liknande tillstånd som utfärdats av en stat som är part i avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, som omfattar den verksamhet som kommer att bedrivas i det utvinningsområde som förslaget avser, och som ska innehålla ett förslag om avfallshantering och en rapport om gruvdrift till dags dato.

Villkor för att erhålla kopior av dokumentationen om angivande av det skyddade fyndighetsområdets beteckning och om angivande av området för utvinning:

Kartor som visar utvinningsområdets gränser kan ses och en kopia av överenskommelsen om att angiva det skyddade fyndighetsområdet och om angivandet av detta utvinningsområde kan erhållas vid gruvmyndighetens distriktskontor i Bratislava, Mierová 19, 821 05, Bratislava, Slovakien.

Krav avseende innehållet i förslagen om överföring av utvinningsområdet:

Uppgifter om utvinningsområdet och om den exklusiva fyndigheten, föreslagen utvinningsmetod och metod för att utveckla, förbereda, ändra och raffinera, preliminära datum för utveckling, förberedande och utvinning, åtgärder för att minska verksamhetens miljöpåverkan i utvinningsområdet, den förslagsställande enhetens finansiella medel, den förslagsställande enhetens tekniska kapacitet, en lägesrapport om hur man ska gå till väga för att lösa intressekonflikter samt en beräkning av de förväntade fördelarna för staten med att utnyttja mineralfyndigheten till följd av den förväntade försäljningen av de mineraler som utvinns från den exklusiva fyndigheten i utvinningsområdet, vilket är föremålet för erbjudandet.

Utvärderingskriterier:

En panel kommer att utvärdera förslag till överföring av utvinningsområdet för att uppfylla kraven i villkoren för deltagande i urvalsförfarandet, den föreslagna metoden för utvinning av den exklusiva fyndigheten och lokalisering av avfallsdeponier, anrikningssand, sedimenteringsbassänger och andra avfallsupplag, lösning av intressekonflikter och efterlevnad av innehållskraven i förslagen om överföring av utvinningsområdet. Varje kriterium väger lika tungt.

Förväntat datum för beviljande av tillstånd:

Om förslaget godkänns, inom två månader från det att giltig ansökan om tillstånd för gruvdrift lämnats in.

Förslag till överföring av utvinningsområdet kan lämnas personligen eller per post till gruvmyndighetens distriktskontor i Bratislava, Mierová 19, 821 05 Bratislava, Slovakien, i ett förseglat kuvert märkt med ”Návrh do výberového konania” med namnet på den enhet som lämnar in förslaget tydligt angivet. Förslaget måste åtföljas av en förklaring om att den förslagsställande enheten samtycker till villkoren i detta tillkännagivande. Förslagsdatum ska vara den dag då förslaget överlämnades personligen eller postades.

Den behöriga myndigheten för utfärdande av tillstånd för utvinning av fyndigheten i detta utvinningsområde är gruvmyndighetens distriktskontor i Bratislava. De kriterier, villkor och krav som anges i artikel 5.1 och 5.2 och artikel 6.2 i direktivet fastställs i slovakiska nationalrådets lag nr 51/1988 om gruvdrift, sprängämnen och statlig gruvförvaltning, i dess ändrade lydelse.

För ytterligare information, ring +421 2 5341 7306 eller skicka ett e-postmeddelande till: obuba@obuba.sk.

Meddelande från Konungariket Nederländernas ekonomi- och klimatministerium i enlighet med artikel 3.2 i Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten

(2019/C 3/03)

Ministern för ekonomi och klimat meddelar härmed att en ansökan om tillstånd för prospektering efter kolväten har inkommit för de delsektorer som på kartan i bilaga 3 till förordningen om gruvdrift (*Staatscourant* 2002, nr 245) betecknas som sektor G16c och M1b 2014, nr. 4928).

Delsektor G16c avgränsas av storcirklarna genom punktparen A-B, B-C, C-D, D-E, E-F, F-G, G-H, H-I och A-I.

Punkterna definieras enligt följande:

Punkt	°	′	″ Öst	°	′	″ Nord
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	4	59	55,046	54	5	17,388
C	5	6	55,057	54	5	17,393
D	5	6	55,058	54	4	47,392
E	5	12	20,066	54	4	47,396
F	5	16	33,076	54	3	19,396
G	5	16	33,079	54	1	46,393
H	5	19	55,084	54	1	46,395
I	5	19	55,087	53	59	57,391

Punkternas läge uttrycks som geografiska koordinater enligt systemet ETRS89.

Delsektor G16c har en yta på 175,8 km^2.

Delsektor M1b avgränsas av storcirklarna genom punktparen A-B, B-C, C-D, D-E, E-F, F-G, G-H, H-I, I-J, J-K, K-L, L-M, M-N och A-N.

Punkterna definieras enligt följande:

Punkt	°	′	″ Öst	°	′	″ Nord
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	5	19	55,087	53	59	57,391
C	5	19	55,107	53	49	57,371
D	5	15	18,282	53	49	57,368
E	5	18	43,831	53	54	42,160
F	5	18	43,828	53	56	3,283
G	5	17	35,233	53	56	0,664
H	5	17	40,139	53	57	24,185
I	5	18	43,826	53	57	24,185
J	5	17	32,885	53	59	25,089
K	5	16	15,513	53	59	25,088
L	5	9	57,482	53	55	5,925
M	5	9	57,483	53	54	33,794
N	4	59	55,067	53	54	33,787

Punkternas läge uttrycks som geografiska koordinater enligt systemet ETRS89.

Delsektor M1b har en yta på 193,2 km².

Med hänvisning till ovannämnda direktiv och artikel 15 i lagen om gruvdrift (*Staatsblad* nr 542/2002) uppmanar ekonomi- och klimatministeriet härmed alla intressenter att inkomma med konkurrerande ansökningar om tillstånd för prospektering efter kolväten i delsektorerna G16c och M1b på den nederländska kontinentalsockeln.

Myndighet behörig att bevilja tillstånd är ekonomi- och klimatministeriet. De kriterier, villkor och krav som anges i artiklarna 5.1, 5.2 och 6.2 i ovannämnda direktiv har införts i lagen om gruvdrift (*Staatsblad* nr 542/2002).

Ansökningarna kan lämnas in under 13 veckor efter det att denna inbjudan har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*. Ansökningarna ska skickas till följande adress:

De Minister van Economische Zaken en Klimaat
ter attentie van de heer J.L. Rosch, directie Energie en Omgeving
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NEDERLÄNDERNA

E-postadress: mijnbouwaanvragen@minez.nl

Ansökningar som inkommer efter upplupen tidsfrist beaktas ej.

Beslut om de inkomna ansökningarna kommer att fattas senast 12 månader efter det att tidsfristen har löpt ut.

Närmare upplysningar kan erhållas av fru E. Aygün, telefonnummer: +31 611223780.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9148 – Univar/Nexeo)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 3/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 19 december 2018 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([1]).

Denna anmälan berör följande företag:

— Univar Inc. (*Univar*, Förenta staterna).

— Nexeo Solutions Inc. (*Nexeo*, Förenta staterna).

Univar förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över hela Nexeo.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— Univar: distribution av kemikalier och plaster över hela världen.

— Nexeo: distribution av kemikalier och plaster över hela världen.

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

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([2]).

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

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

M.9148 – Univar/Nexeo

([1]) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).
([2]) EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/05)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”MELON DU QUERCY”

EU-nr: PGI-FR-0086-AM03 – 11.4.2017

SGB (X) SUB ( )

1. **Namn**

”Melon du Quercy”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

Melon från sorter av typen charentais med slätt eller nätmönstrat skal, färgen är grågrön till gul, fruktköttet orangefärgat, minimivikten är 450 g.

Melonen ska vara hel, frisk, färsk, fast, ren och av god kvalitet. Om skaftet sitter kvar på frukterna får det vara högst 2 cm långt.

Sockerhalten ska vara minst 11 °Brix.

Melonerna säljs hela och förpackade. I förpackningar får den största melonen väga högst 30 % mer än den minsta.

Innehållet i en förpackning ska vara enhetligt och innehålla meloner som har ungefär samma mognadsgrad och färg.

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

—

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

”Melon du Quercy” odlas, kontrolleras och sorteras i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen.

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Kontroll och sortering sker i det geografiska området, eftersom dessa steg är grundläggande för att korrekt välja ut meloner som får omfattas av den skyddade geografiska beteckningen. Dessa moment utförs av personer som utbildats i att bedöma melonernas optimala mognad genom skalets färg och sockerhalten som mäts med refraktometri.

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

Förpackning och individuell märkning av melonerna sker i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen.

Förpackning sker samtidigt som kontroll, sortering och individuell märkning av ”Melon du Quercy”, för att begränsa antalet moment i hanteringen som skulle kunna skada melonernas kvalitet. Alla dessa steg utförs mycket snabbt, för att melonerna ska kunna saluföras högst sex dagar efter skörd.

Spårbarheten säkerställs också genom den individuella märkningen av melonerna och förpackningarna med meloner som identifierats som ”Melon du Quercy” samt genom en särskild lagerbokföring.

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

Varje förpackning ska märkas med namnet på den skyddade geografiska beteckningen, ”Melon du Quercy”, skrivet med bokstäver som är minst hälften så stora som de största av de övriga bokstäverna på förpackningen.

Dessutom ska varje melon märkas med ett eget klistermärke med namnet på den skyddade geografiska beteckningen, ”Melon du Quercy”, skrivet med bokstäver som är minst hälften så stora som de största av de övriga bokstäverna på klistermärket, förutom de som används i EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Följande kommuner ingår i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”Melon du Quercy”:

Departementet Lot:

Följande kommuner: Aujols, Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier -Sainte-Alauzie, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, L’Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Mauroux, Le Montat, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montlauzun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul- Flaugnac, Saux, Sauzet, Sérignac, Vaylats och Villesèque.

Departementet Lot-et-Garonne:

Följande kommuner: Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Bourlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Hautefage-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d’Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d’Agenais, Trémons, Trentels och Saint-Georges.

Departementet Tarn-et-Garonne:

Följande kantoner: Aveyron-Lère, Moissac, Pays de Serres-Sud Quercy och Quercy-Aveyron.

Följande kommuner: Boudou, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Cayriech, Corbarieu, Gasques, Genebrières, Goudourville, Labastide-de-Penne, Lapenche, Lavaurette, Léojac, Malause, Monclar-de-Quercy, Montauban, Monteils, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Reyniès, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d’Espis, Saint-Vincent-Lespinasse, La Salvetat-Belmontet, Septfonds, Valence, Varennes, Verlhac-Tescou och Villebrumier.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Det kännetecknas av sitt klimat som växlar mellan luftströmmar från Atlanten (svala och fuktiga) och från Medelhavet (varma och torra), vilket ger stora temperaturvariationer. Det tempererade klimatet passar för melonodling.

De jordar som används är av typen ler-kalkjordar. Jordarnas karaktär är särskilt väl lämpad för melonodling.

Produktens särskilda egenskaper

”Melon du Quercy” kommer från sorter av typen charentais med slätt eller nätmönstrat skal och mer eller mindre tydliga ränder.

Den kännetecknas av orangefärgat fruktkött som är saftigt, fast och smältande på samma gång.

Valet av sorter utifrån agronomiska och aromatiska kriterier (doft, smak) i kombination med ler-kalkjordarna, det typiska klimatet och skördekriterierna (optimal mognad) är de avgörande faktorerna för att få fram frukter som utvecklar hela sitt smakregister: sötma (minst 11 °Brix), rik doft och smak, samt fina, typiska aromer.

Orsakssamband

Klimatet och jordförhållandena i det geografiska området bidrar till de aromatiska frukterna.

För det första gör de balanserade och väldränerade ler-kalkjordarna att plantorna växer regelbundet och att frukterna får en optimal mineralbalans.

För det andra påverkar Quercys speciella klimat fruktsättningen och gör att antalet frukter per planta blir optimalt. Varje frukt får därmed bättre näringstillförsel. De varma och torra luftströmmarna från Medelhavet som dominerar under sommaren gynnar också frukternas mognadsprocess.

Kvaliteten hos ”Melon du Quercy” är också beroende av yrkeskunnandet hos de aktörer som arbetar i hela produktionskedjan. Det kommer främst till uttryck genom urvalet av sorter som är särskilt anpassade till odlingsområdet, skörd vid optimal mognad och optimala tidsramar för hantering av melonerna efter skörd.

Melonerna har fått sitt goda anseende tack vare att aktörerna har märkt dem med ”Melon du Quercy” sedan 1994. De många evenemangen runt försäljningen bidrar till dess rykte, till exempel melonfesten i Belfort du Quercy som hålls i mitten av augusti, och säsongsstarten i juli 1994 i rådhuset i Lot som blev mycket uppmärksammad i den lokala pressen. I juli 1996 prisade tidningen *La Dépêche du Midi* den utsökta ”Melon du Quercy”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/FinPNOCDCIGPMelonDuQuercy2017.pdf

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/06)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lammefjordskartofler”

EU-nr: PGI-DK-02209 – 15.12.2016

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Lammefjordskartofler”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Danmark

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

”Lammefjordskartofler” (Lammefjordspotatis) kännetecknas av att skalet är tunt och mycket slätare och blankare än skalet på potatis som odlas på andra platser. Det tunna skalet gör att ”Lammefjordskartofler” skiljer sig från annan matpotatis på så sätt att de kan ätas med skal. Det gör också att köttet behåller sin ljusa färg under lagring, medan matpotatis som odlats i andra jordmåner efterhand får en mörkare yta samtidigt som köttet gulnar. Skalet får denna särskilda karaktär på grund av Lammefjordens unika jordmån, där skalet inte skadas vare sig under odlingen eller upptagningen.

”Lammefjordskartofler” är mogen potatis och alltså inte nypotatis. Potatisen mognar färdigt i jorden, varför upptagningen inleds först omkring den 1 juli.

”Lammefjordskartofler” tvättas.

”Lammefjordskartofler” lämpar sig för kokning under hela säsongen.

”Lammefjordskartofler” måste uppfylla kvalitetsstandarderna för matpotatis i klass 1, se förordning nr 450 av den 16 maj 2011 om produktion etc. av potatis, bilaga 13, eller kraven i Uneces standard för matpotatis (FFV-52).

Högst 5 % av ytan på en potatis från Lammefjorden får vara täckt av vanlig skorv, pulverskorv, nätskorv eller lackskorv. Högst 8 % (viktprocent) av knölarna i ett parti ”Lammefjordskartofler” får uppvisa sådana defekter.

Omkretsen på potatisen i en och samma förpackning får skilja sig åt med högst 15 mm så att konsumenterna erbjuds en produkt av enhetlig storlek.

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

—

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

Alla delar av produktionen, från potatissättningen till sorteringen av ”Lammefjordskartofler”, äger rum inom det avgränsade området.

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Odling

Odlingen av ”Lammefjordskartofler” (SGB) ska ske i enlighet med standarden Global G.A.P. (Global Partnership for Good Agricultural Practices). Slam får inte användas vid odling av ”Lammefjordskartofler”.

Upptagningen av ”Lammefjordskartofler” inleds först omkring den 1 juli för att potatisen ska vara tillräckligt mogen och därmed lämpad för lagring. Upptagningen slutförs om möjligt senast i mitten av oktober eftersom temperaturerna börjar sjunka.

Lagring

”Lammefjordskartofler” lagras i små trälådor och inte i löslager eller stuka. De ska lagras vid högst 5 °C och värmas upp före förpackning för att minimera risken för skador.

Sortering

Sorteringen av ”Lammefjordskartofler” i enlighet med de särskilda kraven i fråga om vanlig skorv, pulverskorv, nätskorv eller lackskorv kräver särskild sakkunskap och omsorg. Den genomförs därför vid registrerade förpackningsanläggningar på Lammefjorden.

För företag som förpackar ”Lammefjordskartofler” gäller GAP-standarden.

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

”Lammefjordskartofler” säljs till slutkonsumenterna i förpackningar på upp till 15 kg.

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

Oavsett om potatisen säljs färdigförpackad eller i lösvikt, ska emballaget vara märkt med följande uppgifter:

a) Identifiering: ”Lammefjordskartofler”. Förpackningsanläggningens namn och adress.

b) Matpotatis.

c) Storlekssortering i enlighet med produktspecifikationen.

d) Sort.

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

Lammefjordsregionen består av fyra invallade fjordområden i Odsherred på Själland:

— Den invallade delen av Lammefjorden, som fysiskt avgränsas av Ringkanalen och Audebodammen.

— Svinninge Vejle, som i söder, väster och norr avgränsas av Ringkanalen och i öster av järnvägen mellan Svinninge och Hørve.

— Sidinge Fjord, som avgränsas av Sidinge damm och en ytvattenkanal.

— Klintsø, som avgränsas av dräneringskanaler.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Det geografiska områdets särdrag*

Lammefjordens odlingsjord består av invallad, torrlagd havsbotten (fjordbotten) med gyttjig jordmån. Sidinge Fjord var det första område i Lammefjordsregionen som torrlades (med början 1841), följt av Svinninge Vejle. Torrläggningen av det största området, Lammefjorden, inleddes 1873. Sist torrlades Klintsø.

Markens undre lager består av lera och märgel, eller lera och gyttjeblandad sand. Ovanpå ligger ett flera meter tjockt gyttjelager bestående av vegetabiliskt och animaliskt material. Lammefjorden är till stor del stenfri och den stora mängden gamla mussel- och ostronskal ger jorden en naturligt hög halt av kalcium.

Lammefjordens klimat är idealiskt för potatisodling med milda vintrar, svala somrar och nederbörd som är jämnt fördelad över hela året. Odsherred är förhållandevis nederbördsfattigt, men tack vare dräneringskanalerna har Lammefjordsområdet goda bevattningsmöjligheter. På så sätt kan producenterna i viss mån själva avgöra hur mycket vatten potatisen ska få. Eftersom den naturliga nederbörden i allmänhet är otillräcklig kan producenterna således själva bidra till optimala växtbetingelser, vilket inte är fallet i andra delar av landet där alltför stora nederbördsmängder kan inverka negativt på potatisskördarna.

5.2 *Produktens särskilda egenskaper*

Potatis från Lammefjordsregionen skiljer sig tydligt från potatis som odlas i andra områden genom att den behåller sin karakteristiska ljusa yta även under lagring. Den behåller sin färg eftersom sanden i jorden har slipats och är slätare och rundare än i vanlig sandjord, vilket betyder att potatisen inte repas vid upptagningen. Potatis från Lammefjordsregionen kan därför förvaras i kylrum och hanteras året runt utan att ytan missfärgas. En potatis med repad yta mörknar vid lagring.

Till skillnad från annan mogen matpotatis kan ”Lammefjordskartofler” ätas med skal.

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 särskilda egenskaperna hos ”Lammefjordskartofler” hänger samman med odlingsförhållandena på den gamla fjordbottnen. De särskilda jordmånsförhållandena möjliggör en skonsam hantering av potatisen, som därför får en slät yta. Sandjordens avrundade sandkorn gör att potatisen inte repas vid upptagningen och därför kan lagras med slät yta. Potatis med slät yta är mindre utsatt för skorv än potatis som odlas i jord med större innehåll av sten- och sandpartiklar som kan repa potatisen under odling och upptagning. ”Lammefjordskartofler” lämpar sig därför väl för lagring.

Namnet ”Lammefjordskartofler” är allmänt känt i Danmark. I många livsmedelsbutiker säljs de i förpackningar som är märkta ”Lammefjordskartofler”. De lastbilar som dagligen transporterar potatis från området till de stora livsmedelsterminalerna i huvudstadsområdet och på Jylland är också försedda med stora logotyper med ”Lammefjordskartofler”, vilket bidrar till att öka kännedomen om Lammefjordsområdet.

”Lammefjordskartofler” är en bidragande orsak till att allmänheten förknippar Lammefjorden med grönsaker av hög kvalitet, inte minst potatis. I *Den store danske Encyklopædi* beskrivs Lammefjorden på följande sätt: ”Den torrlagda fjordbotten är mycket bördig, och här odlas spannmål, utsäde och grönsaker. Lammefjorden är känd för sina morötter och sin potatis. Fram till 1980 var den också känd för blomlökar och sparris.”

Ofta nämns just Lammefjorden när det i danska och utländska medier talas om de framgångar som danska restauranger under de senaste åren haft med menyer baserade på nordiska råvaror.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Revideret%20varespecifikation%20BGB-Lammefjordskartofler%20april%202017.pdf

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/07)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”ANTEQUERA”

EU-nr: PDO-ES-00327-AM02 – 19.3.2018

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Antequera”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

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

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

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

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

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

Fysikalisk-kemiska parametrar

Syrahalt (%)	Högst 0,3
Peroxidindex (milliekvivalenter syre per kg olja)	Högst 10
K_{270} (absorbans vid 270 nm)	Högst 0,18

Organoleptiska egenskaper:

Medelvärde för fruktighet	Minst 4
Defekternas medianvärde	Lika med 0

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

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

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

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

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

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

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

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

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

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

Varje enskilt registrerat företag har egna försäljningsetiketter som kontrollorganet ska godkänna när det gäller användningen av beteckningens logotyp. Etiketten ska innehålla uppgiften ”Skyddad ursprungsbeteckning Antequera” eller symbolen för skyddad ursprungsbeteckning och unionens symbol.

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

4. Kort beskrivning av det geografiska området

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

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

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

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

Olivlundarna ligger på 450–600 meters höjd över havet. Jordskiktet är medeldjupt och rikt på kalksten (20–70 % karbonater). Antequerasänkan är ett tillrinningsområde med flodterrasser på flera nivåer. Området innehåller därför rikliga avlagringar från tertiärperioden. Bland dessa avlagringar finns röd lera från övergången mellan miocen och pliocen. Denna lera ger olivträden rikligt med kalium. Mindre än 10 % av odlingsarealen konstbevattnas och den höga fukthalten i leran är därför viktig för olivlundarnas tillväxtförhållanden. Antequera har ett milt till varmt Medelhavsklimat med inslag av kontinentalklimat på grund av sitt läge inom de andalusiska sänkorna. Det ger förhållanden med stora temperaturskillnader mellan sommar och vinter och mellan natt och dag. Genomsnittstemperaturerna för den kallaste månaden (januari eller december) ligger mellan 6 °C och 9 °C. Juli och augusti är de varmaste månaderna med genomsnittstemperaturer mellan 22 °C och 27 °C.

Produktens särskilda egenskaper

Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Antequera” kännetecknas på organoleptisk nivå av en rad fruktaromer av gröna oliver från medelstark till stark intensitet med ett genomsnitt över 4, samt av andra positiva fruktaromer från andra mogna frukter, mandel, banan och grönt gräs. Oljorna har lätt till måttlig beska och pepprighet som harmonierar perfekt med en lätt sötma. När det gäller produktens fysikalisk-kemiska egenskaper har den låg syrahalt (under 0,3 %), låg peroxidhalt (under 10) och låg ultraviolett absorbans (K_{270}) (under 0,18).

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

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

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

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper

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

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

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Hela produktspecifikationen finns på följande adress:

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

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

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/08)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Cotechino Modena"

EU-nr: PGI-IT-01500-AM01 – 20.4.2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

"Cotechino Modena"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

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

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

"Cotechino Modena" är cylinderformad. Den kokta produkten har vid utsläppandet på marknaden följande organoleptiska, kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper:

Organoleptiska egenskaper:

Konsistens: produkten är lätt att skära i skivor som håller ihop.

Snittytans utseende: snittytan är kompakt med jämnstora korn.

Snittytans färg: rosa med dragning åt röd i olika skiftningar.

Smak: typisk smak.

Köttets kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper:

Protein totalt: minst 17 %.

Förhållande fett/protein: högst 1,9.

Förhållande kollagen/protein: högst 0,5.

Förhållande vatten/protein: högst 2,7.

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

"Cotechino Modena" består av en blandning av griskött från strimmig muskulatur, grisfett, svål, salt, hela och/eller krossade pepparkorn. Andra ingredienser som också får användas: vin, vatten i enlighet med god tillverkningssed, naturliga aromämnen, kryddor och aromatiska växter, socker och/eller dextros och/eller fruktos, natriumnitrat och/eller kaliumnitrat i en maximal halt på 140 miljondelar, askorbinsyra och natriumaskorbat. Rökarom får inte användas. Färsen stoppas i naturliga eller konstgjorda korvskinn.

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

Framställningen av "Cotechino Modena" består av följande steg: beredning av råvaran, malning, knådning och stoppning. Om produkten ska saluföras färsk torkas den och om den ska saluföras kokt förkokas den och genomgår en lämplig värmebehandling.

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

”Cotechino Modena” saluförs hel. Färska produkter saluförs i lösvikt eller förpackade. Kokta produkter saluförs i adekvata hermetiskt tillslutna förpackningar. Alla förberedelser för saluföring ska ske i det geografiska område som definieras i punkt 4.

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

Den skyddade geografiska beteckningen ”Cotechino Modena” ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt ska skilja sig från alla andra uppgifter som finns på etiketten. Beteckningen ska direkt följas av uppgiften ”Skyddad geografisk beteckning” och/eller akronymen ”SGB”. Det är förbjudet att lägga till uppgifter som inte uttryckligen är tillåtna. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, firmanamn eller privata varumärken, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömmande värde och inte vilseleder konsumenten.

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

Produkten ”Cotechino Modena” tillverkas i det traditionella tillverkningsområdet, som geografiskt definieras som hela det territorium som omfattar följande italienska provinser: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona och Rovigo.

5. **Samband med det geografiska området**

”Cotechino Modena” är en produkt som blivit vida känd på grund av sin anknytning till det geografiska område där den traditionellt har tillverkas. Den är ursprunget till Zampone och alla stoppade charkuteriprodukter som innehåller späck, vilka har sitt ursprung i Modena men med tiden kom att framställas även i andra regioner i norra Italien där man lärde sig konsten att framställa den här sortens produkter av rent griskött. ”Codeghin” har sedan hertigdömet Milanos tid varit en välkänd produkt på hela Poslätten. Den skicklighet och de tekniska färdigheter som med respekt för traditionerna förs vidare från generation till generation är en avgörande faktor för framställningen av denna produkt, vars särskilda egenskaper än i dag i hög grad hänger samman med både miljöförhållanden och mänskliga faktorer.

Kvaliteten hos denna produkt med skyddad geografisk beteckning har samband med produktionsområdets naturliga och mänskliga faktorer. Miljöförhållandena i det avgränsade området är ett resultat av det typiska klimatet i norra och centrala Italien. Sambandet med det traditionella produktionsområdet tar sig framför allt uttryck i att aktörerna i förädlingskedjan genom åren specialiserat sina yrkeskunskaper sig så att framställningsmetoderna kunnat utvecklas med full respekt för traditionerna. Till skillnad från vanlig ”cotechino” tillverkas den skyddade produkten ”Cotechino Modena” nämligen enligt ett mycket strikt förfarande som härrör från den metod som använts under århundraden inom det avgränsade geografiska området. Dessa traditioner och den omgivande miljöns särskilda egenskaper har ett starkt samband med den socioekonomiska utveckling som kännetecknar produktionsområdet och ger det en oefterhärmlig särprägel.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget till ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Cotechino Modena” i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 47 av den 26 februari 2018.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/09)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Zampone Modena"

EU-nr: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

"Zampone Modena"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

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

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

Den skyddade geografiska beteckningen "Zampone Modena" är förbehållen en charkuterivara som vid utsläppande på marknaden har följande organoleptiska, kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper:

Egenskaper

Konsistens: produkten är lätt att skära i skivor som håller ihop.

Snittytans utseende: snittytan är kompakt med jämnstora korn.

Snittytans färg: rosa med dragning åt röd i olika skiftningar.

Smak: typisk smak.

Köttets kemiska och fysikalisk-kemiska egenskaper:

Protein totalt: minst 17 %.

Förhållande fett/protein: högst 1,9.

Förhållande kollagen/protein: högst 0,5.

Förhållande vatten/protein: högst 2,70.

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

"Zampone Modena" består av en blandning av griskött från strimmig muskulatur, grisfett, svål, salt, hela eller krossade pepparkorn. Andra ingredienser som också får användas: vin, vatten i enlighet med god tillverkningssed, naturliga aromämnen, kryddor och aromatiska växter, socker och/eller dextros och/eller fruktos, natriumnitrat och/eller kaliumnitrat i en maximal halt på 140 miljondelar, askorbinsyra och natriumaskorbat. Rökarom får inte användas. Färsen stoppas i naturligt korvskinn bestående av hud från grisens framben tillsammans med fotens distala ben. Detta knyts ihop i övre ändan.

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

Framställningen av ”Zampone Modena” består av följande steg: beredning av råvaran, malning, knådning och stoppning. Om produkten ska saluföras färsk torkas den och om den ska saluföras kokt förkokas den och genomgår en lämplig värmebehandling.

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

”Zampone Modena” saluförs hel. Färska produkter saluförs i lösvikt eller förpackade. Kokta produkter saluförs i adekvata hermetiskt tillslutna förpackningar. Alla förberedelser för saluföring ska ske i det geografiska område som definieras i punkt 4.

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

Den skyddade geografiska beteckningen ”Zampone Modena” ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt ska skilja sig från alla andra uppgifter som finns på etiketten. Beteckningen ska direkt följas av uppgiften ”Skyddad geografisk beteckning” och/eller akronymen ”SGB”. Det är förbjudet att lägga till uppgifter som inte uttryckligen är tillåtna. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, firmanamn eller privata varumärken, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömmande värde och inte vilseleder konsumenten.

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

Produkten ”Zampone Modena” tillverkas i det traditionella tillverkningsområdet, som geografiskt definieras som hela det territorium som omfattar följande italienska provinser: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona och Rovigo.

5. **Samband med det geografiska området**

”Zampone Modena” är en produkt som blivit vida känd på grund av sin anknytning till det geografiska område där den traditionellt har tillverkas. ”Zampone Modena” har sitt ursprung i Modena, men kom med tiden att framställas även i andra regioner i norra Italien där man lärde sig konsten att framställa den här sortens charkuteriprodukter av rent griskött. Produktens historia går tillbaka till 1500-talets början. Den skicklighet och de tekniska färdigheter som traditionellt förs vidare från generation till generation är en avgörande faktor för framställningen av denna produkt, vars särskilda egenskaper än i dag i hög grad hänger samman med både miljöförhållanden och mänskliga faktorer. Att ”Zampone Modena” är en välkänd produkt finns det även åtskilliga belägg för i litteraturen.

Kvaliteten hos denna produkt med skyddad geografisk beteckning har samband med produktionsområdets naturliga och mänskliga faktorer. Miljöförhållandena i det avgränsade området är ett resultat av det typiska klimatet i norra och centrala Italien. Sambandet med det traditionella produktionsområdet tar sig framför allt uttryck i att aktörerna i förädlingskedjan genom åren specialiserat sina yrkeskunskaper så att framställningsmetoderna kunnat utvecklas med full respekt för traditionerna. Dessa traditioner och den omgivande miljöns särskilda egenskaper har ett starkt samband med den socioekonomiska utveckling som kännetecknar produktionsområdet och ger det en oefterhärmlig särprägel.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget till ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Zampone Modena” i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 47 av den 26 februari 2018.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/10)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”CULURGIONIS D’OGLIASTRA”

EU-nr: PGI-IT-01307-AM01 – 10.5.2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Culurgionis d’Ogliastra”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.5 Pastaprodukter

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

”Culurgionis d’Ogliastra” är en produkt av färsk pasta formad som små knyten som förslutits för hand, fyllda med en blandning av färsk potatis eller torkade potatisflingor, ostar, vegetabiliska och/eller animaliska fetter och aromer. Knytets förslutning liknar ett stiliserat veteax.

Vid försäljningen ska ”Culurgionis d’Ogliastra” ha följande fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper:

Fysiska egenskaper:

— Form: den färdiga produkten har formen av ett litet knyte med en typisk förslutning, som liknar ett veteax, över den bukiga sidan.

— Styckevikt: minst 20 g och högst 33 g.

— Viktförhållande mellan pasta/fyllning: minst 0,5 och högst 2,0.

— Antal punkter där pastan förslutits: ≥ 10.

Kemiska egenskaper:

— Protein totalt: mellan 5,0 och 16,0 %.

— Fett: mellan 5 och 15 %.

— Kolhydrater: mellan 20 och 40 %.

Organoleptiska egenskaper:

— Konsistens: mjuk, homogen blandning.

— Färg på pastan: vit med gul nyans.

— Färg på fyllningen: intensivare gul, eventuellt med grönaktiga strimmor av mynta och/eller basilika.

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

— Smak: syrlig och aromatisk. Mer eller mindre intensiv beroende på ostblandningen, något dämpad av den milda potatissmaken. Eftersmak av kryddor.

— Doft: intensiv på grund av semolina och mjöl samt närvaron av aromatiska örter eller kryddor (mynta, basilika, vitlök, lök).

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

Framställningen av ”Culurgionis d'Ogliastra” görs i två delar: beredning av pastan och beredning av fyllningen. Följande ingredienser används:

1. Ingredienser till pastan:

— Durumvetesemolina och vetemjöl. Proportionerna mellan dessa två ingredienser varierar och uppgår till mellan 15 och 70 % av pastans vikt. Den använda semolinan får inte ha lägre proteinhalt än 11,5 %.

— Ister: mellan 0,5 och 6,0 %, alternativt smör eller extra jungfruolivolja, mellan 3,0 och 7,0 % av pastans vikt.

— Salt: nödvändig mängd.

— Vatten: nödvändig mängd.

2. Ingredienser till fyllningen:

— Potatis: mellan 60 och 80 %, alternativt potatisflingor, mellan 15 och 45 % av fyllningens vikt.

— Ostblandning: casu axedu (synonymer: casu agedu, fruhe eller viscidu) och/eller pecorino (fårost) och/eller ovicaprino (får- och getost) och/eller vaccino (ko-ost), där andelen av de olika ostarna varierar och utgör vardera 10–50 % av den sammanlagda ostmängdens vikt. Ostblandningens vikt varierar och utgör 10–25 % av fyllningens totalvikt.

— Animaliska fetter (fett och/eller ister) och/eller extra jungfruolivolja i varierande proportioner motsvarande 4–10 % av den totala fetthalten.

— Vatten: nödvändig mängd.

— Följande ingredienser kan också ingå i produktsammansättningen: mynta och/eller vitlök och/eller basilika och/eller lök.

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

Framställningen av ”Culurgionis d'Ogliastra” innefattar beredning av pastan, beredning av fyllningen och förslutning av den fyllda produkten med typisk veteax-form. Alla delar av framställningen av ”Culurgionis d'Ogliastra” måste ske i det avgränsade geografiska tillverkningsområdet.

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

”Culurgionis d'Ogliastra” får säljas antingen i förpackningar som motsvarar gällande bestämmelser, eller i lösvikt.

Produkten får förpackas i färskt tillstånd, med modifierad atmosfär, eller fryst.

I lösvikt får produkten endast säljas färsk.

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

Förpackningarna måste vara försedda med den logotyp för produkten ”Culurgionis d'Ogliastra” som återges nedan och som garanterar produktens ursprung och gör det möjligt att identifiera den. Utöver den information som föreskrivs av lagen måste följande information anges på etiketten, i tydliga och läsbara tryckbokstäver:

— Namnet ”CULURGIONIS D'OGLIASTRA”, följt av uppgiften SGB i svart fetstil samt EU-symbolen.

— Tillverkarens namn, firmanamn och adress. Användning av firmanamn och privata märken tillåts i den mån de inte har berömmande betydelse och inte kan vilseleda konsumenten.

— Uppgiften ”med potatis” eller ”med potatisflingor” beroende på vilken ingrediens som använts i fyllningen.

Den skyddade geografiska beteckningen ”CULURGIONIS D’OGLIASTRA” måste finnas med på etiketten och skrivas med större bokstäver än andra uppgifter. Texten ska vara tydlig och outplånlig samt ha en färg som tydligt skiljer sig från etikettens färg. Den skyddade geografiska beteckningen måste med lätthet kunna särskiljas från andra uppgifter som finns på etiketten, vilka får anges med bokstäver som är hälften så stora som de bokstäver som används för beteckningen.

Produkten får säljas i lösvikt i den mån den placerats i avdelningar eller behållare med en väl synlig etikett med samma information som ska finnas på förpackningar.

Logotypen för ”Culurgionis d’Ogliastra” har följande utseende:

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

Produktionsområdet för ”Culurgionis d’Ogliastra” utgörs av Ogiliastra-provinsens territorium, dit följande kommuner hör: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai och Villagrande Strisaili. Av hävd omfattar produktionsområdet för ”Culurgionis d’Ogliastra” även kommuner som gränsar till Ogliastra-provinsen, nämligen Esterzili, Sadali och Escalaplano i Cagliari-provinsen.

5. **Samband med det geografiska området**

”Culurgionis d’Ogliastra” med formen av ett litet fyllt knyte och den karakteristiska förslutningen som liknar ett veteax är en av de mest berömda och välkända pastaprodukterna från Sardinien, och dess framställning vilar på en mycket gammal tradition.

Från början var ”Culurgionis d’Ogliastra” fattigmansmat och återfanns bara i jordbrukarnas och boskapsuppfödarnas kultur. Fyllningen anpassades därför till de råvaror som fanns tillgängliga i regionen. Eftersom potatisar är enkla att odla var de helt säkert en livsmedelsresurs som alla hade tillgång till. För att berika smaken smaksattes potatisarna med saltad ost, animaliskt och/eller vegetabiliskt fett samt ibland med vitlök och/eller basilika och/eller mynta och/eller lök samt andra ostar som till exempel casu axedu under sommaren. Dessa ingredienser, som i blandning utgör fyllningen, har används för framställningen av ”Culurgionis d’Ogliastra” i flera årtionden. Det främsta sambandet mellan produkten och området är förslutningen i form av ”spighetta” (litet ax). Den speciella förslutningen kommer från denna sardinska region där den, enligt traditionen, alltid har utförts för hand. Det är en typ av förslutning som kräver precision och stor skicklighet. Resultatet påminner om stygn eller om broderi i och med att fyllningen innesluts i pastan genom att denna viks in ömsom från vänster, ömsom från höger, en uppgift som traditionellt utförts av skickliga kvinnor.

Många lantliga fester, firanden och evenemang anordnas i kommunerna inom produktionsområdet. Exempel på sådana är vissa religiösa fester som anordnas under de viktigaste turistmånaderna såsom ”Sagra di Tortolì” i juli, ”Sagra di Barisardo” i augusti, ”Sagra di Sadali” i juni–juli och ”Sagra di Loceri” i september.

Man hittar även många referenser till ”Culurgionis d’Ogliastra” i guideböcker, kokböcker och publikationer, vilket vittnar om namnets anseende och traditionen att tillverka produkten inom det geografiska området. I synnerhet följande:

— *Cucine di Sardegna* av Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989.

— *La Sardegna dei cibi e dei vini* av Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990.

— *Buon appetito in Sardegna* av Loredana Cicu Solinas, Editar, 1992.

— *Guida pratica della Sardegna* av Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993.

— *I sapori della Sardegna – la cucina* av Autori Vari, Zonza Editori, 1999.

— *Sa Cuchina Sarda* av Salvatore Colomo och Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001.

— *Sa Cuchina Sarda* av Salvatore Colomo och Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003.

— *La bella selvaggia* av Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia, juni 2003.

— *Sardegna. Le paste della tradizione*, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006.

— *Pane e casu. 115 Ricette della tradizione culinaria sarda*, Condaghes editore, 2006.

— I Giacomo Mamelis artikel "Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhatan", publicerad 2007 av centret för urbana studier på universitetet i Sassari, definieras "Culurgionis d'Ogliastra" som "en rätt värdig ett Nobelpris i gastronomi".

— "Culurgionis d'Ogliastra: unici nel contenuto e nella forma" av M. A. Dessì, publicerad i tidskriften *Premiata salumeria italiana*, nr 4/2009.

— *Itinerari del gusto in Sardegna*, Imago multimedia Editore, 2012.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 3/11)

Europeiska kommissionen har godkänt denna ansökan om en mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ([1]).

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"INSALATA DI LUSIA"

EU-nr: PGI-IT-0433-AM01 – 19.6.2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

"Insalata di Lusia"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

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

Den skyddade geografiska beteckningen "Insalata di Lusia" är uteslutande förbehållen sallat av arten *Lactuca sativa* av de båda sorterna *Cappuccia* och *Gentile*.

Stjälk: kort (högst 6 cm) och mycket köttig, på vilken bladen utvecklas.

Smak: frisk och spröd.

Växt: Växthusodlade produkter är mer knutna med något öppnare hjärta än frilandsodlade.

Huvudsakliga egenskaper:

— Lätt huvud.

— Smidiga blad, på grund av avsaknad av trådighet, med bevarad saftspändhet också 10–12 timmar efter skörd, ingen lignifiering.

— Spröda unga, färska och saftspända blad.

— Tydlig smak (bladen behöver därför inte saltas).

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

—

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

Odling, skörd, putsning och sköljning sker i det geografiska produktionsområdet.

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

Innan sallat märkt med den skyddade geografiska beteckningen "Insalata di Lusia" släpps ut på marknaden ska den förpackas i behållare av plast, trä, papp, polystyren eller annat material för förpackning av livsmedel.

([1]) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Innehållet i varje förpackning ska vara homogent och innehålla endast sallat av samma sort, ursprung, typ, kategori och storlek. Det synliga innehållet måste vara representativt för innehållet som helhet.

Det är viktigt att förberedelserna för försäljning sker på plats så att skörd, putsning, sköljning och förpackning sker i så snabb följd som möjligt för att undvika att produkternas fysiska och organoleptiska egenskaper försämras. Om ”Insalata di Lusia” utsätts för alltför omfattande hantering och långa transporter kan bladens karakteristiska saftspändhet och sprödhet gå förlorad.

Efter de förberedelser för försäljning som beskrivs ovan kan ”Insalata di Lusia” (SGB) även beredas som en ätfärdig produkt (kategori 4). Denna beredning behöver inte ske inom produktionsområdet.

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

Den övre delen av de behållare som innehåller produkten ska skyddas med transparent livsmedelsfilm som uteslutande är märkt med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Insalata di Lusia”, så att innehållet är synligt och naturlig luftväxling möjliggörs.

Logotypen ska vara väl synlig på behållarna och ska vara minst lika stor som eventuellt annat påtryck på samma förpackning.

Logotypen består av bokstäverna ”i” med ellipsformad prick och ”L”. De inre sidorna av bokstäverna är konkava och bildar en ellipsformad ram i vars mitt en stiliserad bild av det medeltida tornet i Lusia återges. Sidorna och överdelen av logotypen begränsas av en ram över vilken, upptill på mitten, förkortningen ”I.G.P.” återges. Nedtill på logotypen, inom ramen, återges texten ”INSALATA di LUSIA”.

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Insalata di Lusia” får inte återanvändas efter att ha använts på behållarna.

På förpackningarna till ätfärdiga produkter (kategori 4) ska samma information anges som på behållarna.

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

Produktionsområdet omfattar följande kommuner i provinserna Rovigo och Padova:

— I provinsen Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo och Rovigo.

— I provinsen Padova: Barbona, Vescovana och Sant'Urbano.

5. **Samband med det geografiska området**

”Insalata di Lusia” har en tydlig och särpräglad smak som kommer sig av den rikliga förekomsten av mineralsalter i marken. Bladen behöver därför inte saltas. Marken i det område som den skyddade geografiska beteckningen avser består nämligen av ett ytskikt med sand som tillförts genom de talrika översvämningarna under förromersk tid och under högmedeltiden då några armar av floden Tartaro svämmade över sina bräddar, liksom under medeltiden och i modern tid då floden Adige bröt sina fördämningar. Den senaste stora översvämningen med vatten från Adige ägde rum under slutet av 1800-talet, och de vidsträckta sanddyner som bildades då har jämnats ut genom ett långt arbete som varade ända fram till 1960. På denna sand, som under ett sekel täckts med enhetlig spontan vegetation, planteras ”Insalata di Lusia”, som har högre kalium- och kalcium-halt än andra sallatssorter.

Grundvattennivån under de terrasserade odlingarna i området är hög och fylls på med vatten från Adige. Detta, tillsammans med de ständigt vattenbärande bevattningskanalerna, gör att marken håller en jämn fuktighetsnivå och att bevattningen kan begränsas under tiden närmast efter omplanteringen. Därigenom skonas bladen från urvattning, de näringsämnen de innehåller späds ut i mindre omfattning och behovet av svampbekämpningsmedel minskar.

Grundvattennivån ligger på en meters djup och hålls konstant genom ett system med konstgjorda kanaler. Alla dessa faktorer samverkar till att minska behovet av bevattning och därigenom spridning av röta, så att den friska smak och karakteristiska sprödhet som skiljer ”Insalata di Lusia” från sallat som producerats i andra områden kan bevaras.

Den garanterade tillgången till vatten från floden Adige, den höga grundvattennivån och markstrukturen gör att sallat kan odlas med utmärkta resultat även under sommarmånaderna (juli och augusti), så att produkten kan finnas på marknaden under 10–11 månader av året.

Den lösa, jämnt sammansatta jord med grov struktur som är typisk för floden Adiges lerrika bädd och de goda genomrinningsegenskaperna som medger att regnvattnet tas upp snabbt gör det möjligt att utföra odlingsmomenten på bästa sätt oavsett klimat- och väderförhållanden.

Slutligen bidrar även den erfarenhet som samlats under de femtio år som produkten odlats och producenternas sakkunniga arbete till att förfina produktionsteknikerna så att man på bästa sätt kan utnyttja synergieffekterna av en perfekt balans mellan klimatförhållanden och odlingsvillkor.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om erkännande av ”Insalata di Lusia” som skyddad geografisk beteckning i Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 108 av den 11 maj 2018.

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på ”Qualità” (längst upp på skärmen) och sedan på ”Prodotti DOP, IGP e STG” (till vänster på skärmen) och ”Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

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

Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV