

Den Europæiske Unions Tidende

C 171



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

19. maj 2020

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 171/01	Meddelelse fra Kommissionen — Retningslinjer for vedtagelse af EU-dækkende undtagelser for medicinsk udstyr, jf. artikel 59 i forordning (EU) 2017/745	1
---------------	--	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 171/02	Euroens vekselkurs — 18. maj 2020	5
2020/C 171/03	Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter og referencesatser/kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder pr. 1. maj 2020/1. juni 2020 (Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))	6

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2020/C 171/04	Oplysninger, der skal fremlægges i henhold til artikel 5, stk. 2 Oprettelse af en europæisk gruppe for territorielt samarbejde (EGTS) (Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1082/2006 af 5. juli 2006 (EUT L 210 af 31.7.2006, s. 19))	7
---------------	---	---

DA

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2020/C 171/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV) Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	9
2020/C 171/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets) ⁽¹⁾	11

ANDET

Europa-Kommissionen

2020/C 171/07	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	12
2020/C 171/08	Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012	22
2020/C 171/09	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	26
2020/C 171/10	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	29

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

MEDDELELSE FRA KOMMISSIONEN

Retningslinjer for vedtagelse af EU-dækkende undtagelser for medicinsk udstyr, jf. artikel 59 i
forordning (EU) 2017/745

(2020/C 171/01)

1. Baggrund

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/745 om medicinsk udstyr blev vedtaget den 5. april 2017 ⁽¹⁾. Det nye regelsæt fastsætter høje standarder for kvaliteten og sikkerheden af medicinsk udstyr og har til formål at sikre et velfungerende indre marked.

Som reaktion på covid-19-pandemien og med patienternes sundhed og sikkerhed som et ledende princip vedtog Europa-Parlamentet og Rådet den 23. april 2020, på baggrund af et forslag fra Kommissionen, forordning (EU) 2020/561 ⁽²⁾, ved hvilken datoen for anvendelse af forordning (EU) 2017/745 udskydes med et år til den 26. maj 2021. Samtidig hermed, ved forordning (EU) 2020/561, udskydes også anvendelsen af bestemmelsen om ophævelse af Rådets direktiv 90/385/EØF ⁽³⁾ om aktivt implantabelt medicinsk udstyr og Rådets direktiv 93/42/EØF ⁽⁴⁾ om medicinsk udstyr.

Både direktiv 90/385/EØF og 93/42/EØF samt forordning (EU) 2017/745 bemyndiger de nationale kompetente myndigheder til efter en behørigt begrundet anmodning at give tilladelse til at bringe medicinsk udstyr i omsætning, selv om de relevante procedurer for overensstemmelsesvurdering af udstyret ikke er blevet fulgt, hvis folkesundhedshensyn eller patienters sikkerhed eller sundhed taler herfor («national undtagelse»).

Forordning (EU) 2017/745 bemyndiger også Kommissionen til i undtagelsestilfælde at udvide gyldigheden af en national undtagelse til Unionens område i en begrænset periode («EU-dækkende undtagelse»). Sådanne EU-dækkende undtagelser bør betragtes som en sidste udvej, der kun indføres i helt særlige tilfælde for at sikre patienternes sundhed eller sikkerhed eller for at beskytte folkesundheden. Foranstaltningen gør det muligt for Kommissionen og medlemsstaterne at imødegå potentielle mangler på livsvigtigt medicinsk udstyr på EU-plan på en effektiv måde.

Disse retningslinjer indeholder oplysninger om vedtagelsen af sådanne EU-dækkende undtagelser, herunder de kriterier, som Kommissionen vil tage i betragtning for at fastslå, om en udvidelse til Unionens område af en national undtagelse for et medicinsk udstyr er nødvendig og berettiget. Retningslinjerne indeholder også oplysninger om vedtagelsesproceduren og de generelle betingelser, som Kommissionen bør fastsætte for EU-dækkende undtagelser, der vedtages ved hjælp af gennemførelsesretsakter.

⁽¹⁾ EUT L 117 af 5.5.2017, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 130 af 24.4.2020, s. 18.

⁽³⁾ EFT L 189 af 20.7.1990, s. 17.

⁽⁴⁾ EFT L 169 af 12.7.1993, s. 1.

2. Retsgrundlag

Ved artikel 59 i forordning (EU) 2017/745 fastsættes det, at de nationale kompetente myndigheder efter en behørigt begrundet anmodning kan give tilladelse til, at et specifikt udstyr, for hvilket de i artikel 52 i forordning (EU) 2017/745 eller, i perioden fra den 24. april 2020 til 25. maj 2021, de i artikel 9, stk. 1 og 2 i direktiv 90/385/EØF eller artikel 11, stk. 1-6 i direktiv 93/42/EØF omhandlede procedurer for overensstemmelsesvurdering ikke er blevet fulgt, kan bringes i omsætning eller ibrugtages på den pågældende medlemsstats område, hvis folkesundhedshensyn eller patienters sikkerhed eller sundhed taler herfor ⁽⁵⁾.

I henhold til artikel 59, stk. 2, i forordning (EU) 2017/745 skal medlemsstaterne underrette Kommissionen og de øvrige medlemsstater om alle nationale undtagelser, der er indført for et medicinsk udstyr. Med henblik på at fremme denne proces og styrke koordineringen mellem medlemsstaterne vil Kommissionen oprette og administrere et centralt register ⁽⁶⁾, der giver de nationale kompetente myndigheder mulighed for at udveksle oplysninger om indførte undtagelser med Kommissionen og hinanden.

Der er ingen retlig forpligtelse til at underrette Kommissionen og de øvrige medlemsstater om nationale undtagelser vedtaget før den 24. april 2020. Det fastsættes imidlertid i artikel 59, stk. 2, andet afsnit, at medlemsstaterne kan underrette Kommissionen med henblik på at sikre, at disse nationale undtagelser kan komme i betragtning i forbindelse med vedtagelsen af EU-dækkende undtagelser. I så fald skal de nationale meddelelser indgives til ovennævnte centrale register.

I henhold til artikel 59, stk. 3, i forordning (EU) 2017/745 kan Kommissionen i undtagelsestilfælde, der vedrører folkesundheden eller patienters sikkerhed eller sundhed, udvide gyldigheden af en national undtagelse, der er indført af en medlemsstat i overensstemmelse med ovenstående bestemmelser, til Unionens område i en begrænset periode og fastsætte de betingelser, hvorpå udstyret kan bringes i omsætning eller ibrugtages ved hjælp af en gennemførelsesretsakt. Kommissionen kan kun vedtage EU-dækkende undtagelser som reaktion på nationale undtagelser, som en medlemsstat har meddelt Kommissionen.

3. Generelle krav

Når der skal vedtages en EU-dækkende undtagelse, vil Kommissionen i første omgang høre medlemsstaterne gennem Koordinationsgruppen for Medicinsk Udstyr nedsat i henhold til forordning (EU) 2017/745 med henblik på at fastslå, om en meddelt national undtagelse for et bestemt medicinsk udstyr kan være af relevans for Unionen.

I tilfælde, hvor det fastslås, at der kan være tale om EU-relevans, vil Kommissionen i anden omgang vurdere, om de proceduremæssige krav, der er omhandlet i underafsnit A nedenfor, er opfyldt. I tredje omgang vil Kommissionen på grundlag af de krav, der henvises til i underafsnit B nedenfor, afgøre, om det vil være berettiget at vedtage en EU-dækkende undtagelse i den foreliggende sag.

A. Proceduremæssige krav

1. Mindst én national undtagelse er blevet vedtaget og meddelt til Kommissionen for det pågældende medicinske udstyr
2. For hver meddelt national undtagelse er alle de begrundelser, der blev taget i betragtning ved indførelsen af den meddelte nationale undtagelse, blevet stillet til rådighed for Kommissionen og de øvrige medlemsstater
3. Indholdet af hver enkelt meddelt national undtagelse hvad angår gyldighedsperiode, særlige betingelser eller krav samt resultatet af tilsyns- eller overvågningsaktiviteter, er blevet stillet til rådighed for Kommissionen og de øvrige medlemsstater
4. Hver meddelt national undtagelse identificerer tydeligt det medicinske udstyr, som er omfattet af undtagelsen, og indeholder en beskrivelse af udstyret, det tiltænkte formål og fabrikantens oplysninger
5. Eventuel (teknisk) dokumentation, som fabrikanten har indgivet vedrørende det udstyr, som er omfattet af de(n) meddelte nationale undtagelse(r), samt resultatet af den nationale kompetente myndigheds vurdering af dette materiale, er blevet stillet til rådighed for Kommissionen og de øvrige medlemsstater

⁽⁵⁾ Ved artikel 1, stk. 8, nr. iv), i forordning (EU) 2020/561 fastsættes det, at artikel 59 i forordning (EU) 2017/745 finder anvendelse fra den 24. april 2020.

⁽⁶⁾ Den centrale registertjeneste vil være baseret på Kommunikations- og oplysningsressourcecenter for forvaltninger, virksomheder og borgere (CIRCABC).

B. Behørig begrundelse

1. Den dokumentation, der henvises til i underafsnit A, viser, at fabrikanten har gjort, hvad der med rimelighed kan forventes for at færdiggøre overensstemmelsesvurderingen så hurtigt som muligt, eller, hvis relevant, at der er tilstrækkelig dokumentation for, at fabrikanten har været forhindret i at færdiggøre eller påbegynde overensstemmelsesvurderingen på grund af ekstraordinære og uforudsigelige omstændigheder.
2. Det relevante medicinske udstyr ⁽⁷⁾ er livsvigtigt for folkesundheden eller for patienters sikkerhed eller sundhed
3. Der er mangel på passende alternativt udstyr
4. Der vedlægges eventuelt dokumentation for, at der for tidligere generationer af udstyr eller udstyr med lignende egenskaber ikke er nogen tegn i den tekniske dokumentation eller fra sikkerhedsovervågnings- eller markedsovervågningsaktiviteter på, at udstyret kan være skadeligt for patienters sikkerhed eller sundhed eller for folkesundheden
5. Enhver meddelt national undtagelse er midlertidig, og dens gyldighedsperiode er begrænset til, hvad der med rimelighed kan forventes med henblik på at færdiggøre den relevante procedure for overensstemmelsesvurdering eller alternativt at sikre patienters sikkerhed og sundhed eller beskytte folkesundheden
6. Det er relevant for Unionen at udvide gyldigheden af den meddelte nationale undtagelse til Unionens område.

Den dokumentation, der henvises til i punkt 1-5 i underafsnit B, er påkrævet for at give Kommissionen mulighed for at vurdere, om vedtagelsen af en EU-dækkende undtagelse er behørigt begrundet. Denne yderligere dokumentation supplerer de oplysninger, der oprindeligt er meddelt Kommissionen som led i den relevante nationale undtagelse. Den bør særligt indeholde følgende:

- a) En redegørelse for, hvorfor overensstemmelsesvurderingen ikke er blevet påbegyndt eller afsluttet, inden udstyret blev bragt i omsætning, en redegørelse for, hvorfor det medicinske udstyr er livsvigtigt, samt en detaljeret plan for, hvordan overholdelse af lovgivningen sikres, eller hvordan udstyret trækkes tilbage fra markedet efter udløbet af den midlertidige undtagelse.
- b) Redegørelsen for, hvorfor det medicinske udstyr er livsvigtigt i de forskellige medlemsstater, bør understøttes af udtalelse(r) fra sundhedsinstitut(ter), og bl.a. redegøre for årsagerne til, at udstyret ikke kan erstattes af andet udstyr.

Hvad angår punkt 6 i underafsnit B har Kommissionen til hensigt at høre medlemsstaterne gennem Koordinationsgruppen for Medicinsk Udstyr. Kommissionen afgør, om Unionen har interesse i at udvide de nationale undtagelser under hensyntagen til tilbagemeldinger fra Koordinationsgruppen for Medicinsk Udstyr.

4. Vedtagelsesprocessen

Kommissionen træffer afgørelse om behovet for en vedtagelse af en EU-dækkende undtagelse på grundlag af oplysningerne i underafsnit A og B under afsnit 3. Dette er nødvendigt for at sikre patienters sikkerhed og sundhed eller for at beskytte folkesundheden sideløbende med, at et velfungerende indre marked opretholdes.

I henhold til artikel 59, stk. 3, første afsnit, i forordning (EU) 2017/4745 vedtager Kommissionen EU-dækkende undtagelser ved hjælp af gennemførelsesretsakter. Disse gennemførelsesretsakter vedtages i henhold til undersøgelsesproceduren i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 182/2011 ⁽⁸⁾.

I behørigt begrundede særligt hastende tilfælde vedrørende menneskers sikkerhed og sundhed vedtager Kommissionen i henhold til artikel 59, stk. 3, andet afsnit, i forordning (EU) 2017/745 gennemførelsesretsakter, der finder anvendelse straks, uden forudgående forelæggelse for det relevante komitologiudvalg, jf. artikel 8 sammenholdt med artikel 5 i forordning (EU) nr. 182/2011. I sådanne tilfælde, og senest 14 dage efter vedtagelsen, forelægger Kommissionen gennemførelsesretsakten for det relevante udvalg med henblik på dets udtalelse under hensyntagen til oplysningerne nævnt i under afsnit 3. Såfremt et udvalg afgiver en negativ udtalelse, ophæver Kommissionen straks gennemførelsesretsakten.

⁽⁷⁾ Medicinsk udstyr identificeres bl.a. ved hjælp af et certifikatnummer udstedt af et bemyndiget organ og/eller enhver særlig kategori af udstyr eller gruppe af udstyr omfattet af dette certifikat.

⁽⁸⁾ EUT L 55 af 28.2.2011, s. 13.

5. Generelle betingelser

I henhold til artikel 59, stk. 3 i forordning (EU) 2017/745 kræves det, at Kommissionen fastsætter betingelserne for en EU-dækkende undtagelse vedtaget ved hjælp af en gennemførelsesretsakt. Ved fastsættelse af disse betingelser baserer Kommissionen særligt sin afgørelse på de oplysninger, der er indgivet i henhold til underafsnit A under afsnit 3. Kommissionen kan også tage hensyn enhver anden indsendt kommentar, f.eks. fra medlemsstaterne i Koordinationsgruppen for Medicinsk Udstyr.

I forbindelse med EU-dækkende undtagelser kan der fastsættes strengere betingelser for den midlertidige omsætning af et medicinsk udstyr end de betingelser, der fastsat ved hjælp af nationale undtagelser, som allerede er gældende for et udstyr. Omvendt bør medlemsstaterne ved hjælp af nationale bestemmelser kunne indføre betingelser, der er strengere end betingelserne i EU-dækkende undtagelser. I sådanne tilfælde bør de strengeste betingelser have forrang.

Medmindre andet bestemmes, bør EU-dækkende undtagelser højst være gældende i seks måneder. Enhver væsentlig ændring i forholdene eller vedrørende oplysningerne under afsnit 3 eller andre oplysninger, som Kommissionen eller medlemsstaterne har adgang til, særligt gennem markedsovervågning, bør give anledning til en fornyet vurdering af den EU-dækkende undtagelse og betingelserne herfor. I sådanne tilfælde kan Kommissionen foreslå at ændre, eller om nødvendigt at ophæve, den gennemførelsesretsakt, hvorved en EU-dækkende undtagelse er blevet indført. Denne procedure bliver genstand for en høring af medlemsstaterne i Koordinationsgruppen for Medicinsk Udstyr.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

18. maj 2020

(2020/C 171/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0832	CAD	canadiske dollar	1,5202
JPY	japanske yen	116,31	HKD	hongkongske dollar	8,3964
DKK	danske kroner	7,4548	NZD	newzealandske dollar	1,8096
GBP	pund sterling	0,89153	SGD	singaporeanske dollar	1,5426
SEK	svenske kroner	10,6103	KRW	sydkoreanske won	1 332,42
CHF	schweiziske franc	1,0521	ZAR	sydafrikanske rand	19,8913
ISK	islandske kroner	157,10	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7068
NOK	norske kroner	10,9663	HRK	kroatiske kuna	7,5580
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 077,45
CZK	tjekkiske koruna	27,610	MYR	malaysiske ringgit	4,7320
HUF	ungarske forint	353,39	PHP	filippinske pesos	55,102
PLN	polske zloty	4,5596	RUB	russiske rubler	78,9080
RON	rumænske leu	4,8388	THB	thailandske bath	34,684
TRY	tyrkiske lira	7,4276	BRL	brasilianske real	6,2701
AUD	australske dollar	1,6736	MXN	mexicanske pesos	25,6337
			INR	indiske rupee	82,1435

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter og referencesatser/kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder pr. 1. maj 2020/1. juni 2020

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2020/C 171/03)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne som defineret i denne meddelelse stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margen på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 83 af 13.3.2020, s. 5.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2020	...	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020	31.1.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger, der skal fremlægges i henhold til artikel 5, stk. 2**Oprettelse af en europæisk gruppe for territorielt samarbejde (EGTS)**

(Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1082/2006 af 5. juli 2006 (EUT L 210 af 31.7.2006, s. 19))

(2020/C 171/04)

I.1) Navn, adresse og kontaktperson

Registeret navn: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Registreret hjemsted: Ile du Rhin, 68600 Vogelgrun, Frankrig

Kontaktperson: Silke Tebel-Haas

Gruppens internetadresse: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2) Gruppens varighed:

Gruppens varighed: ikke tidsbegrænset

Registreringsdato: 14.4.2020

Dato for offentliggørelse: 6.5.2020

II. FORMÅL

Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace har til formål at styrke det grænseoverskridende samarbejde med henblik på at skabe og udvikle en grænseoverskridende region med en fysisk identitet. EGTS'en vil navnlig arbejde inden for følgende områder, når de opstillede mål har en grænseoverskridende dimension: mobilitet, arbejdsmarked, elev- og borgermøder, sport og kultur, sundhedsvæsen, energi samt turisme.

III. YDERLIGERE OPLYSNINGER OM GRUPPENS NAVN

Navn på engelsk: EGTC Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Navn på fransk: GECT Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

IV. MEDLEMMER**IV.1) Gruppens samlede antal medlemmer: 10****IV.2) Gruppemedlemmernes nationalitet: Frankrig og Tyskland****IV.3) Oplysninger om medlemmerne ⁽¹⁾**

Officielt navn: Landkreis Emmendingen
Postadresse: Bahnhofstraße 2-4, 79312 Emmendingen, Tyskland
Internetadresse: www.landkreis-emmendingen.de
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
Postadresse: Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Tyskland
Internetadresse: www.breisgau-hochschwarzwald.de
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: Stadt Freiburg
Postadresse: Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg, Tyskland
Internetadresse: www.freiburg.de
Medlemstype: lokal myndighed

(1) Indsæt venligst oplysninger for hvert enkelt medlem.

Officielt navn: Région Grand Est
Postadresse: Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, Frankrig
Internetadresse: www.grandest.fr
Medlemstype: regional myndighed

Officielt navn: Département du Bas-Rhin
Postadresse: Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, Frankrig
Internetadresse: www.bas-rhin.fr
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: Département du Haut-Rhin
Postadresse: 100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, Frankrig
Internetadresse: www.haut-rhin.fr
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: PETR Sélestat-Alsace Centrale
Postadresse: BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, Frankrig
Internetadresse: www.selestat-alsace-centrale.fr
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon
Postadresse: 170, Rue de la République, 68500 Guebwiller, Frankrig
Internetadresse: www.rvgnb.fr
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: Mulhouse Alsace Agglomération
Postadresse: 2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, Frankrig
Internetadresse: www.mulhouse-alsace.fr
Medlemstype: lokal myndighed

Officielt navn: Colmar Agglomération
Postadresse: 32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, Frankrig
Internetadresse: www.agglo-colmar.fr
Medlemstype: lokal myndighed

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 171/05)

1. Den 11. maj 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- ALD SA (»ALD«, Frankrig), der kontrolleres af Société Générale (Frankrig)
- Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited (»Mitsubishi«, Japan).

ALD og Mitsubishi erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over JV.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- ALD: tilbyder »full service«-leasing af køretøjer og flådeforvaltning til virksomheder og privatpersoner i 43 lande ALD kontrolleres af Société Générale, en finanskoncern, der er aktiv i Frankrig og resten af verden
- Mitsubishi: aktiv i Japan og globalt og leverer en række finansielle tjenester, herunder finansiell leasing, operationel leasing med fokus på aktivværdier, leasing af biler og ejendomme osv. Mitsubishi er også involveret i udlejning, handel med brugt udstyr samt forsikringstransaktioner med og -tjenester til kunder
- joint venture-selskabet: vil tilbyde en multi-brand, »full service«-forretningsløsning inden for operationel leasing og flådeforvaltning med relaterede mobilitetsprodukter i Malaysia.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets)

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 171/06)

1. Den 11. maj 2020 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- VGRD GmbH (»VGRD«, Tyskland), som er et helejet datterselskab af Volkswagen AG (»VW AG«), der tilhører VW-koncernen
- visse aktiver i Auto Wichert GmbH (»målaktiverne«, Tyskland), der ejes af Auto Wichert GmbH (»Wichert«, Tyskland).

VGRD erhverver (indirekte) enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over målaktiverne.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktiver.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- VGRD: drift af flere detailsalgssteder i Tyskland. For så vidt angår VW-koncernen er den aktiv inden for udvikling, fremstilling, markedsføring og salg af personbiler, lette erhvervskøretøjer, lastbiler, busser, chassiser til busser og dieselmotorer, motorcykler, herunder reservedele og tilbehør
- målaktiverne: fire VW-forhandlere i Hamburg-området, Tyskland, som er aktive inden for detailhandel med nye og brugte personbiler og lette erhvervskøretøjer af VW-koncernens mærker, OEM-reservedele af VW, uoriginale reservedele og tjenesteydelser i forbindelse hermed.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 171/07)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Duna/Dunai«

Referencenummer: PDO-HU-A1345-AM02

Meddelelsesdato: 9. februar 2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Tilføjelse af kommunerne Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora, Újszilvás og Bácsszentgyörgy til det afgrænsede område**
 - a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen: IV. Afgrænset område
 - b) Berørte overskrifter i enhedsdokumentet: Afgrænset geografisk område
 - c) Begrundelse:

— Rådet for vinkooperativet i regionen Kunság (Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa) har ændret produktspecifikationen for »Kunság/Kunsági« BOB. Kommunerne Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora og Újszilvás, der er klassificeret som klasse I og II i de vinproducerende regioners vinmatrikel, er blevet føjet til det afgrænsede område. Ændringen berører det afgrænsede område i produktspecifikationen for »Duna/Dunai« BOB og er blevet indføjet i denne ansøgning. Kendetegnene ved de områder, der indgår i vinmatriklen, svarer til det afgrænsede område for »Duna/Dunai« BOB. Vinavl er en af de lokale indbyggeres traditionelle økonomiske aktiviteter. Klassificeringen af vinregionen og muligheden for at fremstille »Duna/Dunai« BOB skaber stor beskæftigelse og væsentlige indtægter i disse kommuner og bidrager i vidt omfang til den lokale turistsektor.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1. 2019, s. 2.

— Rådet for vinkooperativet i regionen Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa) har ændret produktspecifikationen for »Hajós-Baja« BOB. Kommunen Bácszentgyörgy, der er klassificeret som klasse I og II i de vinproducerende regioners vinmatrikel, er blevet føjet til det afgrænsede område. Områder grænsende op til kommunen Bácszentgyörgy svarer til de vinproducerende kommuner Csátalja og Dávod. I Bácszentgyörgy er et areal på 6,8109 ha registreret i vinmatriklen, og der findes to aktive forenklede oplagshavere. Ændringen af det afgrænsede område berører ikke årsagssammenhængen mellem produktionsområdet og produktet, fordi kendetegnene ved det område, der indgår i vinmatriklen, svarer til det afgrænsede område for de beskyttede geografiske betegnelser »Hajós Baja« og »Duna/Dunai«. Vinavl er en af de lokale indbyggers traditionelle økonomiske aktiviteter. Klassificeringen af vinregionen og muligheden for at fremstille »Duna/Dunai« BOB skaber stor beskæftigelse og væsentlige indtægter i disse kommuner og bidrager i vidt omfang til den lokale turistsektor.

2. Fjernelse af punktet om antal knopper fra afsnittet med overskriften »Særlige ønologiske fremgangsmåder«

- Berørte overskrifter i produktspecifikationen: III. Særlige ønologiske fremgangsmåder
- Berørte overskrifter i enhedsdokumentet: Vinavlsmetoder — særlige ønologiske fremgangsmåder
- Begrundelse: Ændringen er af teknisk karakter. Ændringen af reglen (fjernelse af antal knopper) tydeliggør produktionsbegrænsningsmetoden.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets Betegnelse

Duna

Dunai

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Hvidvine

Enkeltdruevinene har en livlig og frisk karakter med mellemlang eftersmag og frugt- og blomsteragtige aromaer og smagsnuancer, der er typiske for den anvendte druesort; disse er tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

* Det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Rosévine

Lette, friske vine med en livlig syrlighed, fremstillet af røde druer, med livlige og friske frugtige aromaer og smagsnuancer (af hindbær, fersken, sure kirsebær, solbær, jordbær osv.) og til tider blomsteragtige aromaer; disse er tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

- * Det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Siller-vine

Enkeltdruevinene har aromaer og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort, og har en afrundet syre; flerdruevinene (sammenstukne) har en karakter, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter; disse er fyldige med moderat tanninindhold; disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

- * Det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

Rødvine

De røde enkeltdruvine har aromaer og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort, og har en afrundet syre; flerdruevinene (sammenstukne) har et tanninindhold, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter, og en fløjsagtig smag og krop; disse vine har frugtige aromaer (sure kirsebær, hindbær, valnød, solbær osv.) og krydrede aromaer (kanel og vanilje) samt aromaer af chokolade og tobak; disse kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde vine, afhængigt af sukkerindholdet.

- * Det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinfremstillingsmetoder

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Dyrkningsmetode og beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

I vinmarker etableret efter den 3. februar 2006 anvendes følgende beskæringsmetoder: top, paraply, Moser, forbedret Moser, enkelt Guyot og Sylvoz.

Afstand mellem rækkerne og afstand mellem vinstokkene: beplantningstilrettelægning af tvillingerækker og/eller tvillingevinstokke og jævnt fordelte rækker og vinstokke. Afstanden mellem rækkerne skal være mindst 1,00 m og højst 3,60 m, mens afstanden mellem vinstokkene skal være mindst 0,60 m og højst 1,20 m. For tvillingevinstokke er gennemsnitsafstanden mellem vinstokke den afgørende faktor.

Vedrørende eksisterende vinmarker etableret før den 3. februar 2006 må vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duna/Dunai« fremstilles af druer fra vinmarken, så længe vinmarken dyrkes, uanset beskæringsmetoden.

Kun druer fra vinmarker med et tab af vinstokke på højst 10 % kan anvendes til produktion af »Duna/Dunai« BOB-vine.

Høstdato og høstmetode; druekvalitet

Avlspraksis

Høstens startdato fastsættes af det kompetente vinkooperativ hvert år og bestemmes på basis af en testhøst, som udføres hver uge fra den 1. august hvert år.

Produkter, der fremstilles af druer, som er høstet inden den startdato for høsten, som vinkooperativet har fastsat, kan ikke tildeles et oprindescertifikat for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duna/Dunai« og må ikke bringes i omsætning med BOB-mærkningen. Høstdatoen offentliggøres af vinkooperativerne i form af en bekendtgørelse.

Krav til druekvalitet

Avlspraksis

Druernes minimumssukkerindhold er 14,82° i ungarsk mostkoncentration, og deres minimale potentielle alkoholindhold er 9 % vol., for alle typer vin.

b. Maksimale udbytter

Vin

100 hl/ha

Druer

14 300 kg druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

1. Vinregionen Csongrád: Områderne i følgende kommuner klassificeret som klasse I og II ifølge fortegnelsen over vindyrkningsarealer: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérgecs, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék og Zsombó.
2. Vinregionen Hajós-Baja: Områderne i følgende kommuner klassificeret som klasse I og II ifølge fortegnelsen over vindyrkningsarealer: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd og Vaskút.
3. Vinregionen Kunság: Områderne i følgende kommuner klassificeret som klasse I og II ifølge fortegnelsen over vindyrkningsarealer: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőhajós, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Mórícgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószente, Táplár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tizzasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás og Zsana.

7. Primære druesorter

tramini — traminer
királyleányka — feteasca regale
kadarka — jenei fekete
hamburgi muskotály — muscat de hamburg
kékoportó — portugizer
sauvignon — sovinjon
kövidinka — a dinka crvena
pinot noir — kék rulandi
pinot noir — savagnin noir
pinot noir — pinot cernii
leányka — leányszőlő
olasz rizling — nemes rizling
tramini — roter traminer
nektár
tramini — savagnin rose
pinot blanc — weissburgunder
olasz rizling — taljanska grasevina
pinot noir — pignula
csabagyöngye — perle di csaba
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
leányka — dievcenske hrozno
szürkebarát — auvergans gris
irsai olivér — zolotis
kékfrankos — blaufränkisch
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
csabagyöngye — pearl of csaba
sauvignon — sauvignon blanc
ezerjő — korponai
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
pinot noir — pinot tinto
irsai olivér — muskat olivér
kékoportó — portugais bleu
kadarka — kadarka negra
kadarka — gamza
tramini — gewürtztraminer
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
zöld veltelíni — zöldveltelíni

arany sárfehér — huszár szőlő
szürkebarát — pinot grigio
zöld veltelíni — grüner muskateller
kövidinka — steinschiller
tramini — traminer rosso
zöld veltelíni — grüner veltliner
pinot noir — pino cernüj
csabagyöngye — zsemcsug szaba
rizlingszilváni — rivaner
tramini — tramin červené
kékfrankos — moravka
csabagyöngye — perla di csaba
kékfrankos — blauer lemburger
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij
ezerjő — tausendachtgute
királyleányka — erdei sárga
kékoportó — portugalske modré
kadarka — katar
ezerjő — szadocsina
rajnai rizling — rheinriesling
királyleányka — little princess
cabernet franc — kaberne fran
rajnai rizling — riesling
zweigelt — zweigeltrebe
merlot
királyleányka — königstochter
hamburgi muskotály — muscat de hambourg
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
csabagyöngye — vengerskii muskatnii rannüj
kadarka — törökszőlő
leányka — feteasca alba
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
királyleányka — königliche mädchentraube
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj

olasz rizling — risling vlassky
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
szürkebarát — ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
rizlingszilváni — müller thurgau
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
csabagyöngye — perla czabanska
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
ezerjő — trummertraube
leányka — mädchentraube
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo
kövidinka — a dinka mala
karát
ezerjő — tausendgute
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
ezerjő — kolmreifler
blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
csabagyöngye — perle von csaba
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
zefír
kékoportó — modry portugal

8. Tilknytning til det geografiske område

Vin — Beskrivelse af det afgrænsede område (1)

a) Naturlige og kulturelle faktorer:

Det område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duna/Dunai«, er beliggende i den centrale del af Ungarn. Det ligger i det landområde på Den Ungarske Slette, der er afgrænset af floderne Donau og Tisza (regionerne Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság og Tápióság), og i de dele af Tiszazug-regionen og Csongrád amt, der ligger øst for Tisza. Det er forbundet med visse produktionsområder på øen Csepel mod nordvest og produktionsområderne i Gödöllő-bakkerne mod nord.

Produktionsområdets miljømæssige karakteristika bestemmes hovedsagelig af dets lavtliggende og flade karakter: Det ligger mindre end 200 meter over havets overflade. Størstedelen af området ligger mindre end 150 meter over havets overflade. Terrænet er fladt med højdeforskelle på højst 10-20 meter.

Jordbunden i produktionsområdet under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duna/Dunai« udviser beskeden variation, idet størstedelen af området er beliggende på kalkholdige sandede jorde og i mindre grad brunjord, sortjord, engjord og alluvial jord. Dannelsen af disse sandede jorde kan primært tilskrives Donau, som på sin vej har aflejret sandede sedimenter i landområdet mellem Donau og Tisza gennem tusinder af år. Det er karakteristisk for sandede jorde, at de varmes hurtigt op og med deres lysere farve reflekterer mere af solstrålingen og således fremmer druernes modning. Kvartsindholdet i disse jorde gør vinstokkene immune over for vinlus. På den anden side har sådanne jorde en ringe næringsstofforsyning og vandbindingsevne og et forholdsvis lavt mineralindhold.

Produktionsområdets klimaforhold er primært bestemt af det fastlandsklima, som er fremherskende i Ungarn, og som frem for alt er kendetegnet ved varme somre og kolde vintre. Kombinationen af klimaforholdene, landskabets flade karakter og den lave beliggenhed over havets overflade giver mulighed for frost om foråret og efteråret. Gennemsnitstemperaturen ligger omkring 10-11 °C. Det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer er på over 2 000. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 450-500 mm, hvilket i det store og hele svarer til druernes behov for nedbør, om end det er med en ujævn årlig fordeling.

Vin — Beskrivelse af det afgrænsede område (2)

b) Menneskelige faktorer

På grund af det store geografiske areal har produktionsområdet rige traditioner for vindyrkning og vinfremstilling.

Den første skrevne beretning om produktionsområdets allerede blomstrende vindyrkningssektor findes i et charter om stiftelsen af benediktinerklostret i 1075, og den bekræftes af yderligere beretninger fra det 13. århundrede (f.eks. øen Csepel). Den centrale del af Ungarn havde en stor befolkning i middelalderen, som dyrkede druer og fremstillede vin til primært eget og lokalt forbrug. Vinen tjente især til at erstatte drikkevandet, som var af forholdsvis ringe kvalitet. Det var på denne tid, at den tostrengede produktion (drueavl og frugtavl på samme område) udviklede sig som en tradition, der varede indtil 1960'erne, da produktionen af druer og frugt blev fuldstændig industrialiseret.

Vindyrkningstraditionen fra middelalderen blev afbrudt af den tyrkiske besættelse i det 16. og 17. århundrede, som førte til et brat fald i befolkningstallet og i produktionen trods de tyrkiske myndigheders indsats for at stimulere produktionen med lavere skatter. Vindyrkningsområderne blev primært forvist til udkanten af de tilbageblevne bebyggelser (f.eks. småbyerne), om end ejerne ofte fortsatte produktionen ved at vende tilbage til deres forladte ejendom flere gange om året. Vindyrkning og vinfremstilling fik en genopblomstring, efter at den tyrkiske besættelse var ophørt. Fra da af indebar stabiliseringen og den økonomiske udnyttelse af tidligere forladte sandede områder, at der blev tilplantet marker med vinstokke og frugttræer, som igen blev koncentreret omkring regionens småbyer. Vinen blev i stigende grad en handelsvare.

Eftersom de sandede jorde viste sig at gøre vinen immun over for vinlusen, blev vindyrkningen ikke blot skånet næsten fuldstændig for epidemien (som brød ud i 1875), men fik også meget større betydning. Forskningscentret, der i 1883 blev oprettet i Miklóstelep uden for Kecskemét, stod i spidsen for bekæmpelsen af vinlusen og var sammen med et erhvervsuddannelsessystem, der blev indført i begyndelsen af det 20. århundrede, drivkraften bag udviklingen af regionens vindyrknings- og vinfremstillingssektor. I denne periode skete der en betydelig vækst i markedet og omdømmet for vine fra denne region, efterhånden som vindyrkningsarealet flerdobledes i størrelse. Denne udvikling blev befordret af udbygningen af jernbane- og vejtransportnettet. Sektoren fik tilgang af vinmarker på 40-60 hektar og vingårde med en kapacitet på 2 000-3 000 hektoliter vin.

Efter Anden Verdenskrig blev de større vingårde nationaliseret, men strukturen i vindyrkningen forblev uændret op til 1960'erne, hvor der kom gang i industriel produktion i stor målestok og plantning af traditionelle sorter (ezerjó, kadarka og kövidinka) og sorter fra andre vinområder (såsom kékfrankos, leányka, muscat ottonel og olasz rizling). Forskellige former for dyrkningsteknikker, der indebar større afstand mellem rækkerne, samt høj og middelhøj beskæring blev fremherskende. Ud over yderligere ændringer i sorterne (plantning af verdensberømte sorter såsom chardonnay og cabernet sauvignon), en stigning i det dyrkede areal og en ændring i dyrkningsmetoderne skete der også sidst i 1970'erne en udvikling af moderniserede vinfremstillingsanlæg med stor kapacitet.

Efter en række politiske og økonomiske forandringer i Ungarn skete der i begyndelsen af 1990'erne en yderligere omstrukturering med oprettelsen af utallige små og større vinmarker og vingårde, der bedre kunne opfylde de skiftende markedsbehov, og en betydelig fragmentering af vindyrkningsarealet.

Ungarns tiltrædelse af Den Europæiske Union i 2004 var indledningen til yderligere forandringer i sorter og dyrkningsmetoder (delvist finansieret af EU's omstrukturingsfonde) og en indskrænkning af det dyrkede areal, ved at forældede vinmarker blev fjernet fra produktionen, om end der også i denne periode skete en modernisering og koncentration af de tilbageblevne vinmarker og vingårde. Omstruktureringen fortsætter, og de ungarskudviklede sorter (såsom csersegi fűszeres), som egner sig til økologiske betingelser, kan dyrkes med gunstige dyrknings-teknikker og opfylder markedets behov, optager en stigende andel af det dyrkede areal.

Vin — Beskrivelse af det afgrænsede område (3)

2. Beskrivelse af vinene

Et generelt træk ved vinene er deres elegante udseende, livlige og friske karakter, fine syresammensætning og mellemlange eftersmag, mens enkeltdruevinene har frugtige og blomsteragtige aromaer og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort.

3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

De økologiske betingelser i det afgrænsede område kan tydeligt skelnes i vinene. Vine produceret her modnes generelt hurtigere, får en blødere karakter og har et lavere alkoholindhold. Takket være den sandede jord har disse vine et forholdsvist lavt mineralindhold og er lettere.

Med lige under halvdelen af hele landets samlede drueproduktion spiller regionen, hvor »Duna/Dunai« produceres, en central rolle i ungarsk landbrugs vindyrknings- og vinfremstillingssektor.

Ud over sin økonomiske vægt har vinproduktionen også stor samfundsmæssig betydning, idet den bidrager til at holde på lokalbefolkningen.

På grund af de lokale økologiske betingelser (f.eks. sandede jorde og sparsom nedbør) er vindyrkningen en af de mest omkostningseffektive landbrugsformer i denne region. Vinmarkerne har været effektive med hensyn til at forebygge sandfygning, og vinstokkene ser ud til at overleve bedre end andre planter på jorde med lav vandbindingsevne.

Andelen af oprindelige og nyligt udviklede ungarske druesorter, der plantes på vinmarkerne i »Duna/Dunai«-vinregionen, ligger på over 60 %.

Traditionelt har de aromatiske druesorter været brugt til fremstilling af muscat-vine (muskotály).

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Navnene på mindre geografiske enheder må ikke angives.

Anvendelse af traditionelle og andre begrænsede udtryk

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Traditionelle udtryk, andre begrænsede udtryk og udtryk, der henviser til vinens farve, må ikke angives på etiketten med typer, som er større end dem, der anvendes til oprindelsesbetegnelsen.

Anvendelse af traditionelle og andre begrænsede udtryk

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Traditionelle udtryk, andre begrænsede udtryk og udtryk, der henviser til vinens farve, må ikke angives på etiketten med typer, som er større end dem, der anvendes til oprindelsesbetegnelsen.

Brug af sortsnavne

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- a) Sortsnavne må angives på etiketten med typer, som ikke er større end dem, der anvendes til oprindelsesbetegnelsen.
- b) Sortsnavnet »Arany sárfehér« må ikke bruges til at betegne »Duna/Dunai« BOB.
- c) Til sammenstukket vind må ordene »küvé«, »cuvée« eller »házasítás« (forskæring/sammenstikning) benyttes.

Link til produktspecifikationen

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2020/C 171/08)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansøgningen om godkendelse af denne mindre ændring kan findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»PATATA DEL FUCINO«

EU-nr.: PGI-IT-01217-AM01 — 10.1.2020

BOB ()BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Patata del Fucino«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Patata del Fucino« betegner de modne knolde af arten *Solanum tuberosum* i familien

Solanaceae, der opnås med læggeknolde af kartoffelsorter opført i den fælles sortsliste over landbrugsplantearter.

Knoldene har en størrelse (diameter) på over 35 mm, men ikke mere end 80 mm, og en rund, rund-oval, lang-oval eller lang form. Skrællen løsner sig ikke fra kødet, kødet er fast og giver ikke efter ved tryk, og har den for denne sort typiske farve, dvs. fra hvid til forskellige gule nuancer. Den spiselige del udgør mindst 95 %.

Værdierne for de kemiske egenskaber (pr. 100 gram af den spiselige del) er:

tørstof \geq 14

stivelse \geq 8 g

kalium \geq 300 mg

fosfor \geq 35 mg.

»Patata del Fucino« høstes, når kartoflerne er helt modne, dvs. fra slutningen af juli og frem. Kartoflerne lagres i passende beholdere og kan efter høsten opbevares indtil udgangen af maj det følgende år uden at miste deres typiske karakteristika.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Kvalitetstolerancer

For at opnå den beskyttede betegnelse skal kartoflerne have følgende egenskaber ved markedsføringen i de valgte pakninger:

- a) Ens knoldstørrelse: knoldene må ikke være mindre end 35 mm eller større end 80 mm. Størrelsesforskellen i de enkelte pakninger må højst være 30 mm.
- b) Knoldene skal være intakte, faste og rene, fri for spirer og uden biotisk eller abiotisk skade.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

»Patata del Fucino« skal plantes, dyrkes og høstes i det afgrænsede geografiske område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Kartoflerne skal lagres i beholdere (bins) ved en temperatur på 4-10 °C og en relativ fugtighed på 88-95 %. Knoldene kan ligeledes opbevares i kølerum i længere perioder, dog højst i ni måneder. De lagrede knolde kan behandles i henhold til gældende relevant lovgivning for at undgå spiring.

Ved markedsføringen skal »Patata del Fucino« BGB bringes i handelen i følgende typer emballage:

- netsække: 2 kg-20 kg
- net: 0,5 kg-2,5 kg
- emballagetyperne: vertbag, quickbag, girsac og pose med et indhold på 1,5 kg-5 kg
- papkasser og kartoffelkasser med et indhold på 3 kg til højst 20 kg
- bakker til fødevarer med et indhold på 0,5 kg-5 kg
- kurve med et indhold på 0,5 kg-5 kg.

Alle typer emballage skal indeholde rensede (børstede og/eller vaskede) kartofler, og de skal forsegles — med undtagelse af papkasser og kartoffelkasser — således, at knoldene ikke kan fjernes uden at bryde emballagen.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Ud over Den Europæiske Unions symbol og de lovmæssige oplysninger skal etiketten på emballagen ligeledes være forsynet med følgende yderligere oplysninger:

- »Patata del Fucino« efterfulgt af forkortelsen »IGP« (BGB) eller ordlyden »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse)
- navn og adresse eller virksomhedens navn og hjemsted for den enkelte producent og/eller sammenslutning af producenter og/eller pakkevirksomhed
- nettovægt ved salg
- sort
- følgende produktlogo:



Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Dyrkningsområdet afgrænses af Strada Provinciale Circonfucense og omfatter arealer opdelt af markveje i nummererede jordlodder i følgende kommuner i L'Aquila-provinsen: Avezzano, Celano, Cerchio, Aielli, Pescina, S. Benedetto dei Marsi, Ortucchio, Trasacco, Luco dei Marsi.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Patata del Fucino« dyrkes på bunden af den tidligere sø af samme navn, Il Lago del Fucino, der blev drænet og omdannet til agerjord i 1875. Dette område ligger 700 meter over havet. Området er efter jordens vigtigste morfologiske egenskaber opdelt i tre særskilte områder:

Et sænket område på bunden af den tidligere sø, et terrasseområde i en højde på 670-720 meter og et område med en kompleks morfologi oven for de to andre områder. På grund af det tidligere søbassin har akkumuleringen af sedimenter opvejet erosionsvirkningerne. Der er tale om sandblandet lerjord med en høj total og aktiv andel kalk som følge af de pedogeniske sedimenters karbonatindhold. Reaktionen (pH-værdien) ligger mellem subalkalisk og alkalisk med et højt indhold af organisk materiale, totalkvælstof, assimilerbart fosfor og tilgængeligt kalium. Det høje indhold af organisk materiale opretholdes som følge af de store mængder gødning, som landbrugerne regelmæssigt tilfører. Jordbundssammensætningen sikrer en god dræning og en normal udvikling af ensartede og regelmæssige knolde. De særlige karakteristika for området, der er omgivet af bjerge, betyder, at det ikke er påvirket af havet, der ligger mindre end 80 km øst for området. Området har derimod de særpreg, der kendetegner et kontinentalt klima med meget strenge, nedbørsrige vintre og varme, ofte regnfulde somre. I vækstsæsonen giver de svingende dag- og nattemperaturer (mellem ca. 30 °C om dagen og 10-15 °C om natten) gunstige betingelser for plantevæksten. Jorden har en god vandbindingsevne, og det opstigende vand fra de underliggende grundvandsmagasiner som følge af den kapillære stigning og hyppig morgendug sikrer, at afgrøderne aldrig mangler vand. Regn, sne og den karakteristiske dug, der ofte antager form af mikronedbør, er andre kendetegn ved områdets klimaprofil. Der er god vandforsyning i området på grund af de naturlige vandløb og floder, der udløber fra de bjerge, der omgiver sletten, og et geometrisk net af kanaler. Disse kanaler indgik i de vandbygningsarbejder, der blev iværksat af den på daværende tidspunkt nyoprettede Fucino-myndighed Ente Fucino som led i landbrugsreformerne i 1950'erne med det dobbelte formål: at dræne jorden og bruge vandet til at kunstvande afgrøderne og således give landbrugerne optimale dyrkningsbetingelser.

»Patata del Fucino« adskiller sig fra andre kartofler fra andre områder på grund af dens karakteristiske kød, der gør kartoffelen egnet til både husholdningsbrug og industriel anvendelse. »Patata del Fucino« har et fast kød, der ikke giver efter ved tryk, og en skræl, der ikke løsner sig fra kødet. Ved dampkogning er kødet meget finkornet, og det bliver ikke sort efter kogningen. En anden meget værdsat egenskab er, at kødet kun bliver lidt brunt, når det frituresteges. I forbindelse med en paneltest vurderede erfarne smagere, at »Patata del Fucino« havde en behagelig smag eller en meget stærk kartoffelsmag med næsten ingen ubehagelig eftersmag (metal, græs osv.). Kartoflerne bevarer selv efter flere måneders lagring disse organoleptiske kvaliteter.

»Patata del Fucino«-kartoffelens produktionscyklus spænder over alle sæsoner i det geografiske produktionsområde, fra såning om foråret, vækst og produktion om sommeren til høst, når kartoflerne er helt modne sidst på sommeren/om efteråret. På den måde lader man de forskellige årstiders klimavirkninger påvirke kartoflerne. »Patata del Fucino«-kartoffelens kvalitet er knyttet til vækstforholdene på bunden af den tidligere sø. Områdets særlige karakter betyder, at kartoflerne kan dyrkes naturligt, hvilket giver produktet dets typiske organoleptiske egenskaber. Den lette, kølige og overvejende lerede og meget frugtbare jord, der har et naturligt højt indhold af makro- og mikronæringsstoffer, organisk materiale og muld takket være aflejringer af organisk materiale over flere hundrede år, sikrer, at kartoffelernes overflade ikke skades og/eller revner under væksten eller høsten, og giver knolde, der er regelmæssigt formede med en skræl, der ikke løsner sig fra kødet. På grund af de beskrevne jordbunds- og klimaforhold (jordens sammensætning, høj kapillær stigning, temperatur, vand til kunstvanding) er Fucino-området særlig egnet til kartoffeldyrkning. I dette område produceres kartofler af høj kvalitet, der altid har været værdsat og kendt for deres høje kvalitet på det nationale marked, hvilket kan tilskrives de lokale kartoffelavlere store erfaring, de stadige bestræbelser på at forbedre dyrkningsteknikker med fokus på miljøvenlige metoder og beskyttelse af dyrkningsmiljøet.

Siden 2002 har mange sammensluttede producenter i Fucino-området dyrket kartofler i overensstemmelse med certificeringsordningen for »integreret produktion«, og de har udarbejdet en særlig varespecifikation for »Patata del Fucino«. Dette viser, at navnet anvendes inden for såvel landbruget som i markedsføringsøjemed.

Der er blevet offentliggjort en række artikler i fagblade som »L'Informatore Agrario«, hvor der henvises til betegnelsen »Patata del Fucino«, til Fucino-området som et meget velegnet område til kartoffelproduktion og til Fucino-området som et velegnet område til afprøvning af kartoffelsorter:

- »Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso« [Kartoffelsorter dyrket i Italien og deres anvendelse] (2/2002, s. 61)
 - »Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme« [Hvorfor der ikke produceres læggekartofler i Italien] (46/2008, s. 34-36)
 - »Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana« [Læggekartoffelproduktion: støtte til udviklingen af landbrug i bjergområder] (18/1997, s. 27-29)
 - »Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord« [Afprøvning af almindelige kartoffelsorter i Mellem- og Norditalien – 1998] (48/1998, s. 39-46)
- De lokale aktører har gennem årene iværksat en lang række aktiviteter til fremme og udvikling af »Patata del Fucino«:
- Siden 1971 har der været afholdt en »Sagra della Patata« [kartoffelfestival] i Fucino-området, navnlig i Avezzano kommune.
 - I 2008, der blev udnævnt til internationalt kartoffelår af FAO, gav »Patata del Fucino«-avlere teknisk støtte og landbrugsredskaber til Zadrime-regionen i Albanien inden for rammerne af Albanien-samarbejdsprojektet.
 - I 2001 blev der vist et afsnit af tv-programmet »Il Gusto« [Smag] med fokus på »Patata del Fucino« på Canale 5.
 - I 1993 viste den statslige tv-kanal RAI et afsnit af tv-programmet »Linea Verde« [Grøn linje], som gjorde »Patata del Fucino« landskendt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for det italienske ministerium for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst i højre side) og herefter på »Prodotti DOP, IGP e STG« (i venstre side) og endelig på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 171/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG«

EU-nr.: PGI-HU-02472 — 4.6.2018

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Szilvásváradi pizstráng«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Ungarn

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7: Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Szilvásváradi pizstráng« er en del af arten *Salmo trutta morpha fario* (bækørred), som er en del af familien Salmonidae. Set ovenfra er dens ryg grågrøn og dens sider gyldengule med mørke og karakteristiske røde pletter med ringe omkring.

»Szilvásváradi pizstráng« markedsføres frisk, når den er 40-45 cm lang og vejer 400-500 gram i rensset tilstand. Dens kød er fast og blegt med en svag lyserød nuance, og der er ingen mudrede undertoner i fiskens diskrete smag.

Konsistensen er fast uden fedtaflejringer og er den samme i hele fiskens tværsnit (fra ryg til mave). Den har finere, mere delikate muskelfibre end bækørreder, der opdrættes andre steder.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Szilvásváradi pizstráng« bliver under opdrættet primært fodret med hormon-, kemikalie- og antibiotikafrit fiskemel samt fiskeolie og de nødvendige vitaminer og sporstoffer og med foder, der produceres økologisk og uden kemikalier eller genetisk modificerede organismer. Det er vigtigt for denne fiskeopdrætsmetode at lade planterne være i kanten af de ørredbassiner, der befinder sig i det geografiske område defineret i punkt 4. Planterne giver fiskene et naturligt fodertilskud (hovedsagelig insekter).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionsprocessen, dvs. avl, formering, udklækning i yngledam, opdræt af salgbar fisk og fangst heraf skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Den administrative region Szilvászárád.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Szilvászárádi pisztráng« og det geografiske område bygger på produktets kvalitet.

Smagen af »Szilvászárádi pisztráng« adskiller sig fra andre lignende fiskearter, og den har også en særlig konsistens. Dens lyserøde kød har en diskret smag uden mudrede undertoner og en fastere struktur og finere muskelfibre end ørred opdrættet andre steder, ligesom kødet heller ikke har nogen fedtaflejringer.

Dalen Szalajka som er hjemsted for opdrættet af »Szilvászárádi pisztráng«, er en kløft i Bükk-bjergene, der ligger 350-400 meter over havets overflade. I dalen løber karstkilderne Szalajka og Szikla. Fiskebassinerne er dannet ved hjælp af vand fra floden Szalajka, som løber gennem dalen og forsyner bassinerne med vand. Kildevandet kommer ned fra 800 meters højde fra Bükk-højsletten gennem karstsystemet, hvor det filtreres naturligt flere gange, før det dukker op som ekstraordinært rent vand af god kvalitet, som forsyner fiskebassinerne. Kildernes vandtemperatur ligger på 11-12 °C året rundt.

Fiskebassinerne ligger lige ved siden af de kilder, der forsyner dem med vand. Kilderne og fiskebassinerne, herunder klækningsanlægget, ligger ca. 200 meter fra hinanden, hvilket er helt enestående i Ungarn. Der er ingen forureningskilder, beboede områder eller opdyrket landbrugsjord mellem kilderne og bassinerne, og vandet når bassinerne som overfladevand. Hele området ligger i nationalparken Bükk.

Det geografiske område har følgende enestående karakteristika:

- Vandtemperaturen i de kilder, der forsyner bassinerne med vand, er konstant både sommer og vinter, hvilket betyder, at der kun er små temperaturudsving i klækningsanlægget og vækstkarrene. Fiskene opdrættes derfor i et stabilt miljø. Det permanent kolde kildevand året rundt og den korte afstand til bassinerne gør, at vandtemperaturen i bassinerne ikke kan stige til over 15 °C selv i vækstperioden om sommeren. Det kolde vand mindsker fiskenes appetit, og de vokser derfor langsommere, hvilket gør deres kød fastere, tættere og mere magert end gennemsnittet. Den konstante tilførsel af frisk kildevand forhindrer en mudret smag i at udvikle sig.
- Den konstante og hurtige strøm af vand sikrer en god iltning, hvilket er afgørende for fiskene. Det deraf øgede stofskifte gavner deres vækst og kvaliteten af deres kød, som bliver fastere med finere muskelfibre.
- Det altid fortræffelige kildevand, der er af drikkevandskvalitet, testes regelmæssigt af et godkendt laboratorium og giver fisken en diskret smag uden mudrede undertoner.
- I det stressfrie miljø undgås kunstige ventilationssystemer og unødigt menneskelig tilstedeværelse i og omkring vækstkarrene.

Alle disse faktorer bidrager til »Szilvászárádi pisztráng«'s ensartede vækst og til kødets konsistens og farve, fiskens karakteristiske fasthed og lyserøde farve og fraværet af fedtaflejringer.

Bækørredernes gydebestand i Szilvászáráds ørreddambrug er den samme, som den altid har været og er genetisk ren. Ingen levende fisk af familien Salmonidae fra andre dambrug eller vandmiljøer er nogensinde blevet introduceret til eller opbevaret i ørreddambruget eller floden Szalajka.

Den viden, der er genereret gennem generationer, danner grundlag for høst af æggene på rette tidspunkt, anvendelsen af formeringsmetoder og fjernelsen af underudviklede æg. Ifølge den lokale ekspertise bør fodring af fiskeynglen med foder starte 32-35 dage efter udklækning, da den her er klar til at modtage foderet. Fiskeynglen afviser foderet, hvis fodringer starter senere. Denne metode resulterer i en lav fiskedødelighed og sikrer, at bassinerne forbliver rene, eftersom det foder, der tilføres bassinerne, spises af fiskene, så der ikke efterlades overskydende foder, som forurener vandet.

Denne erfaring og ekspertise hjælper med at sikre, at »Szilvászárádi pisztráng« opdrættes efter kemikalie-, lægemiddel- og stressfrie metoder, fra rogn til fuldvoksen fisk.

»Szilvászáradi pizstráng«s enestående karakteristika som beskrevet i ovenstående sikres af det drikkevandsegne kildevand fra karstkilderne og den opbyggede opdrætserfaring.

Fordi den originale genetiske bestand er bevaret intakt, og fiskene nyder høj anseelse i den gastronomiske sfære, blev »Szilvászáradi pizstráng« i 2013 anerkendt som et produkt fra Bükk-nationalparken.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 171/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Casatella Trevigiana«

EU-nr.: PDO-IT-0348-AM02 — 22.11.2019

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana (konsortiet til beskyttelse af osten »Casatella Trevigiana«)

Viale Sante Biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIEN

Tlf. og fax +39 0422951480

E-mail: info@casatella.it

Denne sammenslutning opfylder de krav, der er fastlagt i artikel 13, stk. 1, i ministerielt dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

Produktets betegnelse

Beskrivelse af produktet

Geografisk område

Bevis for oprindelse

Produktionsmetode

Tilknytning

Mærkning

Andet:

4. Type ændring

Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændringer

Beskrivelse af produktet

Den nuværende varespecifikations artikel 2 og punkt 3.2 i enhedsdokumentet

Kemiske egenskaber

Nuværende version:

»Fetindhold: 18-25 % (brutto)«

Ny version:

»Fetindhold: 18-27 % (brutto)«.

Denne ændring mindsker risikoen for, at ostene ikke overholder reglen om fetindhold som følge af den foranderlige karakter af fetindholdet i den mælk, der anvendes til at fremstille »Casatella Trevigiana« BOB, hvilket primært skyldes eksterne faktorer såsom koens foder, klimaet, opdrætssystemet og malkningsintervallerne.

Denne risiko er større for små- og mellemstore osteproducenter, både fordi de får mælken fra et mindre antal mælkeproducenter, og fordi det ikke er muligt at korrigere fetindholdet i mælk, der leveres i løs vægt, idet det bemærkes, at »Casatella Trevigiana« BOB fremstilles af sødmælk.

Produktionsmetode

Den nuværende varespecifikations artikel 5 og punkt 3.4 i enhedsdokumentet

»— mindst 90 % af foderrationen skal bestå af fodermidler, der kommer fra det område, der er afgrænset i punkt 3«

»— mindst 60 % af foderrationen skal bestå af fodermidler, der kommer fra det område, der er afgrænset i punkt 3«

Punkt 3.4 i enhedsdokumentet

Følgende tilføjes efter tredje led:

»Da der er sket en uigenkaldelig indskrænkning af det landbrugsareal, der anvendes til dyrkning af foder i provinsen Treviso, er det berettiget, at en del af foderrationen nødvendigvis består af fodermidler, der er dyrket uden for det område, der er defineret i punkt 4.«

Denne ændring er nødvendig, fordi det landbrugsareal, der anvendes til dyrkning af foder i provinsen Treviso — produktionsområdet for »Casatella Trevigiana« BOB — er blevet betydeligt mindre gennem de seneste ti år.

Det skyldes især:

- a) at der foregår større udbygning af byer og vejnet
- b) at landbrugsarealer bliver omlagt fra foderdyrkning til vindyrkning.

For at belyse omfanget af dette problem nævnes følgende om provinsen Treviso:

- det areal, der anvendes til permanente foderafgrøder, faldt med 50 % fra 2010 til 2018
- det areal, der anvendes til midlertidige foderafgrøder, faldt med 26 % fra 2010 til 2018
- vindyrkningsarealet steg med 30 % fra 2010 til 2018.

ENHEDSDOKUMENT

»Casatella Trevigiana«

EU-nr.: PDO-IT-0348-AM02 — 22.11.2019

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Casatella Trevigiana«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1 Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Blød ost fremstillet af sødmælk fra køer af racerne Frisona, Pezzata Rossa (rødbroget), Bruna (brun), Burlina og krydsninger deraf. Ved markedsføringen har osten følgende organoleptiske kendetegn: massen er blød og blank med en let cremet konsistens, smelter i munden, og farven er mælkevid til cremefarvet. Der kan forekomme ganske små huller. Som følge af ostemassens konsistens kan »Casatella Trevigiana« BOB ikke klassificeres som en »smørbar« eller stærkt cremet ost.

Ingen eller næsten umærkelig skorpe, traditionel cylinderform. Let, mælkeagtig og frisk aroma.

Smagen er sødlig og mælkeagtig med et let syrligt anstrøg.

Kemiske egenskaber

Vandindhold: 53-60 %

Fedtindhold: 18-27 % (brutto)

Proteinindhold: > 12 % (brutto)

Fysiske egenskaber

Form: cylindrisk

Vægt:

stor: 1,8-2,2 kg

lille: 0,20-0,70 kg

Diameter:

stor: 18-22 cm

lille: 5-12 cm

Højde:

stor: 5-8 cm

lille: 4-6 cm

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Ved fodringen af det kvæg, hvis mælk bruges til fremstilling af »Casatella Trevigiana« BOB, skal følgende bestemmelser overholdes:

— mindst 60 % af foderrationen skal bestå af fodermidler, der kommer fra det område, der er afgrænset i punkt 4.

— mindst 60 % af malkekøernes daglige tilførsel af tørstof skal bestå af plantefoder.

— Det er forbudt at anvende følgende foderstoffer, da disse ikke er typiske for produktionsområdet: foderroer, frugt og restprodukter fra forarbejdning af citrusfrugter og oliven, foderparsette og rød hanekløver, hele grønsager eller rester fra forarbejdning af artiskok, blomkål, kålrabi og tomat.

Da der er sket en uigenkaldelig indskrænkning af det landbrugsareal, der anvendes til dyrkning af foder i provinsen Treviso, er det berettiget, at en del af foderrationen nødvendigvis består af fodermidler, der er dyrket uden for det område, der er defineret i punkt 4.

Mælk til fremstilling af »Casatella Trevigiana« BOB skal stamme fra bedrifter, der er beliggende i det geografiske område, som provinsen Treviso omfatter.

Når mælken sendes til forarbejdning, skal fedtindholdet være over 3,2 %. Mælken må ikke indeholde konserveringsmidler, og det er ikke tilladt at anvende råmælk eller mælk fra syge køer. På landbrugsbedriften bevares mælken frisk ved afkøling. Ostefremstillingen skal under alle omstændigheder påbegyndes senest 48 timer efter malkning.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionsprocessen (opdræt og mælkeproduktion, ostens koagulering, ostemassens bearbejdning, formning, afdræning, saltning og modning) skal foregå i det område, der er angivet i punkt 4.

Mælken gennemgår følgende forarbejdningstrin: opdræt af kvæg, mælkeproduktion, forarbejdning og modning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet »Casatella Trevigiana« BOB markedsføres emballeret. Da »Casatella Trevigiana« BOB er en blød ost og dermed uhyre let fordærvelig og sart, vil langvarig transport i uemballeret tilstand kunne ødelægge ostens organoleptiske og kemisk-fysiske egenskaber og især ændre modningens varighed og form.

Ostens typiske kvalitetsmæssige egenskaber kan kun bevares, hvis tiden mellem produktion og pakning begrænses. For at kunne sikre sporbarhed og kontrol og bevare de typiske kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber ved »Casatella Trevigiana« BOB skal pakningen derfor finde sted i produktionsområdet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Osten »Casatella Trevigiana« BOB identificeres med følgende logo.



Angivelsen »Denominazione d'Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) kan erstattes med forkortelsen »DOP« (BOB).

Størrelsesforholdet mellem den øverste og nederste del af logoet må ikke ændres og er vist i ovenstående afbildning. Etiketten med logoet skal anbringes på den ydre beskyttelsesemballage.

På yderemballagen må ikke anbringes anprisninger eller andre angivelser, der kan vildlede køberen.

Logoet skal have følgende størrelse i forhold til emballagen: Påskriften »Casatella« skal i bredden være mindst 80 % af emballagens diameter.

Da der er tale om en blød ost, må ingen form for angivelser anbringes direkte på osten.

Det er obligatorisk at anvende emballage med logo og påskrift som beskrevet.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Hele det område, som provinsen Treviso dækker.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

De særlige egenskaber ved »Casatella Trevigiana« BOB er klart knyttet ikke kun til ostens lokale oprindelse baseret på familiebrug, men også til den håndværksmæssige udvikling af ostefremstillingsmetoden og til de lokale bakteriestammer, der anvendes. Navnlig kan ostens kvalitet og typiske egenskaber direkte tilskrives de særlige kendetegn ved den lokale bakterieflora, der findes i mælken, samt valget af forarbejdningstemperaturer og -tider, som er bestemmende for bakteriefloraens koncentration og sammensætning (arter og stammer).

»Casatella Trevigiana« kan beskrives således: massen er blød og blank med en let cremet konsistens, smelter i munden, og farven er mælkehvid til cremefarvet. Der kan forekomme ganske små huller.

Osten er kendetegnet ved næsten eller ingen skorpe og traditionel cylinderform, en let, mælkeagtig og frisk aroma og en sødlig og mælkeagtig smag med et let syrligt anstrøg.

Nylige undersøgelser har vist, at man i den bakterieflora, der i årenes løb har udviklet sig i det pågældende område, finder forskellige stammer af *Streptococcus thermophilus*, hvis egenskaber og metaboliske aktivitet er af afgørende betydning, ikke blot for syrningen, men også fordi de bidrager til produktets organoleptiske egenskaber, f.eks. den karakteristiske let syrlige smag i den modnede ost.

Som følge af tilstedeværelsen, om end i mindre omfang, af *Lactobacillus thermophilus* med større proteolytisk aktivitet, nedbrydes kaseinerne, hvorved der dannes molekyler eller prækursorer herfor, der har indflydelse på ostens særlige konsistens, modning og smag. Der er således tale om helt specielle vilkår, som ikke vil kunne genskabes uden for det afgrænsede produktionsområde.

Den typiske bearbejdningsmetode med koagulering ved lav temperatur, som producenterne anvender, har historisk set udviklet sig for at udnytte og øge indholdet af *Streptococcus thermophilus* og *Lactobacillus thermophilus*.

Med denne metode fremhæves og understreges de vigtigste sensoriske og organoleptiske egenskaber ved »Casatella Trevigiana« BOB.

Udviklingen og tilstedeværelsen af denne typiske Treviso-ost beror på en ældgammel tradition for ostefremstilling på egnens familiebrug. Fremstillingsmetoden var uhyre enkel og blev overleveret mundtligt. Ostens oprindelse har derfor rod i Treviso-provinsens tradition for ostefremstilling, som lige fra 1962 er blevet anset for at være historisk.

Der er mange skriftlige vidnesbyrd om, at Casatella-osten har sin oprindelse i Treviso-området.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller alternativt:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA