

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 82



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiofjärde årgången

16 mars 2011

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2011/C 82/01	Eurons växelkurs .....	1
--------------	------------------------	---

### V Yttranden

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

#### Europeiska kommissionen

2011/C 82/02	Ansökningsomgångar för arbetsprogrammet 2011 "Människor" i Europeiska gemenskapens sjunde ramprogram för verksamhet inom området forskning, teknisk utveckling och demonstration .....	2
--------------	--	---

#### Europeiska rekryteringsbyrån (Epsa)

2011/C 82/03	Meddelande om allmänna uttagningsprov .....	3
--------------	---	---

# SV

Pris:  
3 EUR

(forts. på nästa sida)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2011/C 82/04	Tillkännagivande om att vissa antidumpningsåtgärder kommer att upphöra att gälla .....	4
--------------	--	---

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2011/C 82/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6068 – ENI/AcegasAps/JV) <sup>(1)</sup> .....	5
2011/C 82/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5928 – Sea-Invest/EDF/OTCM) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	6

## ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2011/C 82/07	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	7
--------------	---	---



---

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

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

15 mars 2011

(2011/C 82/01)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3884	AUD	australisk dollar	1,4105
JPY	japansk yen	112,39	CAD	kanadensisk dollar	1,3779
DKK	dansk krona	7,4587	HKD	Hongkongdollar	10,8267
GBP	pund sterling	0,86740	NZD	nyzeeländsk dollar	1,9086
SEK	svensk krona	8,9790	SGD	singaporiensk dollar	1,7844
CHF	schweizisk franc	1,2756	KRW	sydkoreansk won	1 577,24
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	9,7478
NOK	norsk krona	7,9140	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,1255
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,3835
CZK	tjeckisk koruna	24,394	IDR	indonesisk rupiah	12 254,64
HUF	ungersk forint	274,04	MYR	malaysisk ringgit	4,2596
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	60,818
LVL	lettisk lats	0,7069	RUB	rysk rubel	40,1025
PLN	polsk zloty	4,0584	THB	thailändsk baht	42,291
RON	rumänsk leu	4,1808	BRL	brasiliansk real	2,3259
TRY	turkisk lira	2,2034	MXN	mexikansk peso	16,7628
			INR	indisk rupie	62,8200

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

## V

(Yttranden)

## ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Ansökningsomgångar för arbetsprogrammet 2011 "Människor" i Europeiska gemenskapens sjunde ramprogram för verksamhet inom området forskning, teknisk utveckling och demonstration**

(2011/C 82/02)

Härmed tillkännages inledningen av ansökningsomgångar för arbetsprogrammet 2011 "Människor" i Europeiska gemenskapens sjunde ramprogram för verksamhet inom området forskning, teknisk utveckling och demonstration (2007–2013).

Förslag som rör nedanstående ansökningsomgångarna kan lämnas in. Tidsfrist och budget anges i texten till ansökningsomgångarna. Dessa offentliggörs på webbplatsen för Cordis.

**Det särskilda programmet Människor:**

Ansökningsomgångens titel	Ansökningsomgångens identifieringskod
Europeiska stipendier	FP7-PEOPLE-2011-IEF
Internationella stipendier för forskare från tredjeland	FP7-PEOPLE-2011-IIF
Internationella stipendier för forskare från EU och associerade länder	FP7-PEOPLE-2011-IOF

Ansökningsomgångarna avser det arbetsprogram för 2011 som antagits genom kommissionens beslut C(2010) 8947 av den 14 december 2010.

Information angående bestämmelser om ansökningsomgångarna, arbetsprogram och vägledning för sökande om inlämning av förslag finns på webbplatsen för Cordis: <http://cordis.europa.eu/fp7/calls/>

# EUROPEISKA REKRYTERINGSBYRÅN (EPSO)

## MEDDELANDE OM ALLMÄNNA UTTAGNINGSPROV

(2011/C 82/03)

Europeiska rekryteringsbyrån (Epsos) anordnar följande allmänna uttagningsprov:

EPSO/AD/206/11 – HANDLÄGGARE (AD 5)

och

EPSO/AD/207/11 – HANDLÄGGARE (AD 7)

inom följande områden:

1. Europeisk offentlig förvaltning
2. Juridik
3. Ekonomi
4. Revision
5. Finansiering
6. Statistik

Meddelandet om uttagningsproven offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning* C 82 A av den 16 mars 2011.

Närmare upplysningar finns på Epsos webbplats: <http://eu-careers.eu>

---

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA  
HANDELSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Tillkännagivande om att vissa antidumpningsåtgärder kommer att upphöra att gälla**

(2011/C 82/04)

Sedan kommissionen offentliggjort ett tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut <sup>(1)</sup> och inte mottagit någon begäran om översyn till följd av detta, tillkännager kommissionen härmed att nedanstående antidumpningsåtgärder snart kommer att upphöra att gälla.

Eftersom antalet unionstillverkare som berörs av en eventuell dumpning är mycket stort i detta fall och eftersom många av tillverkarna är små och medelstora företag, anser kommissionen att det är lämpligt att under ett års tid övervaka utvecklingen av importen av vissa skodon med överdelar av läder med ursprung i Kina och Vietnam och importen av vissa skodon med överdelar av läder som avsänts från den särskilda administrativa regionen Macao, så att lämpliga åtgärder snabbt kan vidtas om det skulle behövas.

Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 1225/2009 av den 30 november 2009 <sup>(2)</sup> om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen.

Produkt	Ursprungs- eller exportländer	Åtgärder	Hänvisning	Datum då åtgärderna upphör att gälla
Skodon med överdelar av läder	Folkrepubliken Kina Vietnam	Antidumpningstill	Rådets genomförandeförordning (EU) nr 1294/2009 (EUT L 352, 30.12.2009, s. 1) utvidgad till att omfatta import som avsänts från den särskilda administrativa regionen Macao, oavsett om produktens deklarerade ursprung är den särskilda administrativa regionen Macao eller inte, genom förordning (EG) nr 388/2008 (EUT L 117, 1.5.2008, s. 1).	31.3.2011 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Det ska noteras att det datum då åtgärderna upphör att gälla som anges i tillkännagivandet om att giltighetstiden snart kommer att löpa ut ska vara den 31.3.2011 och inte något annat.

<sup>(1)</sup> EUT C 345, 18.12.2010, s. 12.

<sup>(2)</sup> EUT L 343, 22.12.2009, s. 51.

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.6068 – ENI/AcegasAps/JV)**

(Text av betydelse för EES)

(2011/C 82/05)

1. Kommissionen mottog den 8 mars 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företagen ENI SpA (ENI, Italien) och AcegasAps SpA (AcegasAps, Italien), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över den division inom företaget Isontina Reti Integrate e Servizi SpA (målföretaget, Italien) som är verksam inom distribution och försäljning av gas och el, genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - ENI: ENI-koncernen bedriver, också genom flera dotterbolag, global verksamhet inom olje-, naturgas-, el-, petrokemi-, finans-, konstruktions- och tjänstesektorerna,
  - AcegasAps: Utför förvaltning och distribution av vatten, el och gas, insamling och behandling av avfall samt tillhandahåller viktiga kommunala tjänster, huvudsakligen i Trieste och Padova,
  - Målföretaget: Verksam inom distribution av och detaljhandel med gas och el inom vissa områden i provinsen Gorizia.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6068 – ENI/AcegasAps/JV, till:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

**Förhandsanmälan av en koncentration****(Ärende COMP/M.5928 – Sea-Invest/EDF/OTCM)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2011/C 82/06)

1. Kommissionen mottog den 10 mars 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företagen EDF Trading Logistics (*EDFT-L*, Frankrike), som tillhör koncernen EDF (*EDF*, Frankrike), och Sea-Invest MONTOIR (*SIM*, Frankrike), som tillhör koncernen Sea-Invest (*Sea-Invest*, Belgien) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över företaget Opérateur du Terminal Charbonnier de Montoir (*OTCM*, Frankrike) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- EDF: Produktion och grossistförsäljning av el samt transport, distribution och leverans av el i detaljistledet,
- EDFT-L: Logistiktjänster för torra bulkprodukter och eldningsolja,
- Sea-Invest: Hanteringstjänster, transportlogistik på land och till sjöss,
- SIM: Hanteringstjänster vid floden Loires mynning,
- OTCM: Drift av kolterminalen Montoir-de-Bretagne i hamnen Grand Port Maritime de Nantes Saint-Nazaire.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, 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 EG:s koncentrationsförordning <sup>(2)</sup>.

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

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.5928 – Sea-Invest/EDF/OTCM, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tilkännagivande om ett förenklat förfarande).



## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2011/C 82/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

EG-nr: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

SGB ( X ) SUB ( )

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

### 3. **Ändring(ar):**

#### 3.1 *Produktbeskrivning:*

Det har visat sig nödvändigt att ändra bestämmelserna i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet om kontroll av att djuren tillhör en av de tre raserna Chianina, Marchigiana och Romagnola, eftersom det i de gällande bestämmelserna om identifiering och registrering av nötkreatur föreskrivs att identifiering endast får ske med hjälp av de djurmärken som används inom det nationella nötkreatursregistret (Anagrafe Bovina Nazionale). Registret inrättades genom förordning (EG) nr 1760/2000, som trädde i kraft efter det att den skyddade geografiska beteckningen "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" registrerats genom förordning (EG) nr 134/98 av den 20 januari 1998.

I punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har bara värdet för den färgton (H) som avgör färgparametern ändrats, eftersom ett tryckfel har upptäckts i produktspecifikationen och sammanfattningen som ligger till grund för erkännandet: kommatecknet är felplacerat och det ska alltså stå 25 i stället för 2,5 och 45 i stället för 4,5. Uppgiften i produktspecifikationen har uppenbart sin grund i ett sakfel eftersom färgtonen H fluktuerar mellan ett lägsta värde på 15 och ett högsta värde på 60; värdet kan alltså givetvis inte vara vare sig 2,5 eller 4,5. Kvalitetsparametrarna för "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" förblir alltså oförändrade.

#### 3.2 *Geografiskt område – utvidgning av området:*

Begäran om utvidgning av det traditionella produktionsområdet för SGB "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" gäller hela provinsen Pistoia, liksom vissa kommuner i provinserna Roma, Latina och Caserta.

Begäran motiveras främst av behovet av att i det ursprungliga produktionsområdet inkludera produktionsområden där uppfödning av raserna Chianina, Marchigiana och Romagnola, från vilka man får SGB "Vitellone bianco dell'Appennino centrale", är en historisk tradition. Uppfödningens historiska karaktär i de områden som omfattas av begäran om utvidgning styrks i publikationer från de provinsiella jordbruksinspektionsorganen (Ispettorati Provinciali all'Agricoltura), som förr löd under jord- och skogsbruksministeriet, i veterinärintyg om profylaktiska åtgärder och i protokoll från seminarier och konferenser varifrån uppgifter hämtats om antalet djur av raserna Chianina, Marchigiana och Romagnola på 1950-, 1960- och 1970-talet i provinsen Pistoia och bergskommunerna i Roma, Latina och Caserta.

De områden som omfattas av begäran om utvidgning av det geografiska området har samma klimat- och jordmånsförhållanden som det nuvarande produktionsområdet och liknande betesområden. Dessutom tillämpas samma uppfödningmetoder som dem som i dag tillämpas för produktion av "Vitellone bianco dell'Appennino centrale".

Det geografiska produktionsområdet för köttet med den skyddade geografiska beteckningen "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" ligger längs bergskedjan Apenninerna i centrala Italien. Det kännetecknas av ett ekosystem med särskilda egenskaper i fråga om klimat, temperatursvängningar och total nederbörd. Miljöförhållandena är typiska för det klimat som råder i Apenninerna och Medelhavsområdet med en genomsnittlig årsnederbörd på omkring 1 200 mm (högst 2 000 mm extrema år) och årsmedeltemperaturer som varierar mellan 0 °C på vintern och 24 °C på sommaren, med en lägsta temperatur på - 10 °C och maxtemperaturer som kan överstiga 30 °C.

Området kännetecknas av berg och kullar, där skog dominerar på lägre höjd men ersätts av betesmark i takt med att man närmar sig Apenninernas vattendelare. Där har användningen av jorden gett upphov till en mängd små skiften med olika användning (odlingsmark, skogsområden och betesmark). Uppfödningen av raserna Chianina, Marchigiana och Romagnola, som ger "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" SGB, både i det tidigare avgränsade geografiska området och i alla de regioner som omfattas

av begäran om utvidgning, har mycket likartade egenskaper som hänger samman med den historiska karaktären och den kultur som uppfödningen förknippas med. Områdena kännetecknas framför allt av en mycket låg djurtäthet, med i genomsnitt 25 djur per anläggning, och av djurhållningens extensiva karaktär, som hänger samman med utnyttjandet av avsides belägna bergsområden.

#### Nya beteckningar för vissa provinser

Det är endast följande provinser som fått nya beteckningar som en anpassning till den nya nationella lagstiftningen: Forlì har blivit Forlì-Cesena och Pesaro har blivit Pesaro-Urbino.

Provinzen Fermo, som tidigare tillhörde provinsen Ascoli-Piceno som ingår i det avgränsade geografiska området, har nu blivit en ny provins genom lagen av den 11 juni 2004. Denna provins existerar i praktiken sedan den 7 juni 2009.

#### 3.3 Bevis på ursprung:

Artikel 7 i den gällande produktspecifikationen innehöll ingen uppgift om beviset på ursprung eller om kontrollorganet och har ändrats.

Uppgifter om bevis på ursprung som rör alla steg i produktionen och alla aktörer i sektorn har införts, i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 6 i förordning (EG) nr 1898/2006.

#### 3.4 Framställningsmetod:

##### Krav med avseende på födsel

Kravet på födsel i det geografiska produktionsområdet har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

De raser som ska användas för produktion av "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" kännetecknas av en relativt lång avvänjningsfas som pågår fram till 6–7 månaders ålder, främst på grund av att kalven ofta föds på betet och stannar hos modern fram till den åldern.

Kalvar som föds utanför produktionsområdet tvingas följaktligen till en alltför tidig avvänjning som inverkar mycket negativt på kalvens välbefinnande, dess produktionspotential och slutprodukternas egenskaper.

Större konsekvens har införts i och med att hela produktionen och slakten ska äga rum i det geografiska området, medan förädling, förpackning och försäljning får ske utanför det området förutsatt att detta kontrolleras.

Det har dessutom preciserats att uppfödningen måste äga rum i produktionsområdet, även om det kravet redan finns.

##### Djurens minsta dagliga behov

I punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet har skillnaden mellan han- och hondjur i fråga om den minsta foderenheten fastställts. För hondjur är minimimängden mindre eftersom de har en annan potential för köttproduktion och tillväxt och därför behöver mindre energitillskott än handjur.

##### Begränsningar i fråga om utfodring

I punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet har strängare begränsningar införts för utfodringen av djuren för att förhindra att biprodukter från industrin används. Förbudet utökas nu till att gälla alla uppfödningsskeden och inte bara de sista fyra månaderna före slakten.

##### Slakt

Det har preciserats, även det i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet, att djuren i slakteriet måste föras direkt till slakt eller ställas i individuella boxar, i enlighet med bestämmelserna om djurens välbefinnande. Denna precisering har visat sig nödvändig eftersom stressfaktorer i samband med

transport, väntan före slakt, lastning av djuren på lastbilar och därefter avlastning ofta ger upphov till en kvalitetsförsämring i slutprodukten. Det gäller köttets färg och smak, de halva slaktkropparnas mörning, vätskeförlust osv.

Uppkomsten av dessa faktorer måste därför begränsas till ett minimum genom bestämmelser om att slakten ska ske i lämpliga slakterier som är föremål för kontroll och ligger inom produktionsområdet. Slakterierna måste dessutom ha lämpliga lokaler där djuren väntar före slakten. Lokalerna ska vara lämpligt utformade och tillräckligt stora för att djuren ska kunna isoleras i individuella boxar och/eller separeras, så att de utsätts för minsta möjliga psykiska och fysiska stress.

#### Förbud mot att avlägsna inre och yttre fett på slaktkroppen

Förbudet mot att helt avlägsna det inre och yttre fettet på slaktkroppen har införts i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet för att möjliggöra en optimal mörning och skydda köttet mot oxidation under mörningen. Köttet "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" har också låg halt inre fett, vilket gör att det krävs en lämplig mörningstid för att köttet ska bli så mört som möjligt.

Under mörningen, som sker i kylrum, skyddar det yttre fettet mot oxidation och brunfärgning av exponerade köttpartier.

I och med att en del av ytfettet får vara kvar på den halva slaktkroppen, som sedan putsas i samband med förädling inför förpackning eller direktförsäljning, kan dessutom en låg bakteriehalt bibehållas, vilket är nödvändigt för en korrekt förädling och förpackning, särskilt i vakuum eller modifierad atmosfär.

#### Minsta mörningstid

Mörning är den viloperiod som krävs för att köttet ska få sin mörhet och smak – viktiga faktorer för fastställandet av köttets kvalitet. En lämplig mörningstid är nödvändig för att enzymprocesserna ska kunna denaturera proteinerna så att produkten får bästa möjliga egenskaper. Mörningstiden fastställs för varje styckningsdel.

Det har därför varit nödvändigt att i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet ange skillnaden mellan mörningstiderna för slaktkroppar av handjur för framkvartspart (minst 4 dagar) respektive bakkvartspart (10 dagar).

### 3.5 Märkning:

Ytterligare uppgifter som ska finnas med på etiketten

I punkt 3.7 i det sammanfattande dokumentet har "märke" ersatts med "märkning" för att åstadkomma en tydligare formell åtskillnad mellan å ena sidan karakterisering och spårbarhet för produkten genom identifiering med det outplånliga sigill som sätts på slaktkroppen, å andra sidan "märket", som också kan ha en kommersiell funktion.

"Märke" har alltså ersatts med "märkning".

I punkt 3.7 i det sammanfattande dokumentet har det angetts att kontrollorganet ska föra in och registrera uppgifter om alla djur i en datafil som kallas "kontrolldokument". Kontrolldokumentet är det elektroniska dokument som man baserar sig på för att kontrollera att villkoren för överensstämmelse är uppfyllda. Det arkiveras endast i elektronisk form. När kontrolldokumentet registrerats sätter den ansvariga experten på det sigill som nämns ovan.

Kontrolldokumentet ska innehålla följande uppgifter för att villkoren för överensstämmelse och fullgörandet av dem ska kunna kontrolleras: djurets identifieringsnummer (registreringsnummer), födelseanläggning, uppfödninganläggning, djurets förflyttningar, födelsedatum, kön, slaktdatum och slaktnummer, djurslag, slaktkroppens och styckningsdelens vikt, slaktkroppens konformation och fettsättningsgrad enligt EG-klassificeringen, namn och säte för det slakteri där slakten ägt rum, namn

och säte för den styckningsanläggning där styckningen ägt rum, uppgift om produkttypen (slaktkropp, halv slaktkropp, sjättedel, kvartspart, enskilda styckningsdelar eller blandade styckningsdelar), mottagarens namn och säte (köttaffär, styckningsanläggning, kommersiell aktör), namn på den expert som ansvarar för certifieringen.

På så sätt inrättas ett system som står under tredjepartsorganets direkta kontroll och garanterar konsumenten fullständig spårbarhet, från djurets födsel till köttets sista förädlingsled, med full respekt för gemenskapsreglerna om obligatoriska uppgifter och frivilliga kompletterande uppgifter på etiketten.

Godkända förädlings- och förpackningssystem. Ytterligare uppgifter som ska finnas med på etiketten.

Marknadens och distributionssystemens utveckling har gjort det nödvändigt att organisera och reglera systemen för förädling av köttet vid sidan av traditionell styckning i köttaffärer. Kött med den skyddade geografiska beteckningen får säljas i styckningsdelar i enlighet med punkt 3.7 i det sammanfattande dokumentet under förutsättning att produkten förpackas i styckningsanläggningar som är föremål för kontroll, så att logotypen för den skyddade geografiska beteckningen kan sättas på varje förpackning.

För att garantera största möjliga insyn och tillräcklig konsumentinformation har det bedömts som nödvändigt att kräva vissa uppgifter och angivelser på spårbarhetsetiketten för att ge kunden extra garantier i fråga om "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" SGB, vid sidan av de obligatoriska spårbarhetsuppgifterna enligt förordning (EG) nr 1760/2000.

Det har därför i punkt 3.7 i det sammanfattande dokumentet angetts att etiketten, utöver de obligatoriska uppgifter som krävs enligt gällande bestämmelser, måste innehålla följande uppgifter: referensnumret eller spårbarhetskoden, beteckningen "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" och/eller logotypen, angivelsen "skyddad geografisk beteckning" och/eller den gemenskapslogotyp som krävs enligt gällande gemenskapslagstiftning. Förkortningen "SGB" får användas, och djurets ras kan anges.

Ändringen föreslås för att garantera konsumenten fullständig spårbarhet för köttet, från djurets födelseanläggning till köttets sista förädlingsled.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

### "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

EG-nr: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning:**

"Vitellone bianco dell'Appennino centrale"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.1: Färskt kött

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

Köttet "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" SGB produceras av renrasiga han- och hondjur av nötkreatur av raserna Chianina, Marchigiana och Romagnola, som är mellan 12 och 24 månader gamla och födda och uppfödda i det typiska geografiska produktionsområdet.

Nötkreaturen ska komma från utvalda uppfödninganläggningar och ska regelbundet registreras i stamregistret över ungdjur i den nationella stamboken för certifiering av rasens renhet, en viktig genetisk faktor när det gäller att fastställa köttets fysiska och organoleptiska egenskaper.

Slaktkroppens exponerade köttpartier får inte ha några avvikande färgnyanser (magenta eller svart färgton). Det synliga fettets får inte ha en grågul nyans och ådringarna får inte gå mot intensivt gult.

Följande kvalitetsparametrar gäller för "Vitellone bianco dell'Appennino centrale":

— pH	mellan 5,2 och 5,8
— eterextrakt (brutto)	under 3 %
— aska (brutto)	under 2 %
— protein (brutto)	över 20 %
— kolesterol	under 50 mg/100 g
— förhållande omättade/mättade fettsyror	över 1,0
— krympning vid kylning	under 3 %
— krympning vid tillagning	under 35 %
— hårdhetsgrad (rått kött)	under 3,5 kg/cm <sup>2</sup>
— hårdhetsgrad (tillagat kött)	under 2,5 kg/cm <sup>2</sup>
— färg (dagsljus 2 667 K)	
— L över 30	
— C över 20	
— H mellan 25 och 45	

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Kalvar av rasen "bianca" i Apenninerna får di av modern fram till avvänjningen. Därefter utgörs foderbasen av örter och/eller foderväxter från naturliga eller artificiella ängar eller örtodlingar som är typiska för det angivna geografiska området. Det är dessutom tillåtet att använda koncentrerat oblandat foder eller foderblandningar och fodertillskott i form av mineraler och vitaminer.

Fodergivan beräknas så att en hög eller medelhög näringsnivå garanteras, med ett högsta värde på 0,8 foderenheter/kg torrs substans för handjur och 0,7 foderenheter/kg torrs substans för hondjur.

Det är förbjudet att utfodra djuren med biprodukter från industrin.

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

De särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det geografiska området är födsel, uppfödning – inklusive avvänjning och gödning – och slakt.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

"Vitellone bianco dell'Appennino centrale" ska vid försäljningen vara försett med den särskilda märkningen "Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP".

Märkningen ska göras på slakteriet av kontrollorganet.

Utöver beteckningen "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" och/eller logotypen ska följande uppgifter finnas på etiketten: referensnumret eller spårbarhetskoden, angivelsen "Skyddad geografisk beteckning" och/eller den gemenskapslogotyp som föreskrivs i gällande gemenskapslagstiftning. Förkortningen "SGB" får användas, och djurets ras kan anges. Etiketten kan även innehålla andra uppgifter enligt kontrolldokumentet, en datafil som är nödvändig för kontrollen av villkoren för överensstämmelse och innehåller följande uppgifter: djurets identifieringsnummer (registreringsnummer), födelseanläggning, uppfödninganläggning, djurets förflyttningar, födelsedatum, kön, slaktdatum och slaktnummer, djurslag, slaktkroppens och styckningsdelens vikt, slaktkroppens konformation och fettansättningsgrad enligt EG-klassificeringen, namn och säte för det slakteri där slakten ägt rum, namn och säte för den styckningsanläggning där styckningen ägt rum, uppgift om produkttypen (slaktkropp, halv slaktkropp, sjättedel, kvartspart, enskilda styckningsdelar eller blandade styckningsdelar), mottagarens namn och adress (köttaffär, styckningsanläggning, kommersiell aktör), namn på den expert som ansvarar för certifieringen.

Det färska eller djupfrysta styckade köttet ska vara färdigförpackat, vakuumpförpackat eller förpackat i modifierad atmosfär. Det får endast säljas i förslutna och märkta förpackningar. Förpackningen får endast ske i styckningsanläggningar som godkänts och kontrolleras av det behöriga organet.

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

Det geografiska produktionsområdet för "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" utgörs av provinserna och kommunerna längs bergskedjan Apenninerna i centrala Italien.

Produktionsområdet består närmare bestämt av följande provinser: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia, Roma (endast kommunerna Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano), Latina (endast kommunerna Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia) och Caserta (endast kommunerna Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Picilli, Vairano Patenora, Valle Agricola och Vitulazio).

#### 5. Samband med det geografiska området:

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Apenninerna kännetecknas av ett ekosystem med särskilda egenskaper i fråga om klimat, temperaturvägningar och total nederbörd. Dessa miljöförhållanden, i kombination med jordarnas morfologi och särskilda läge, bidrar till utvecklingen av en varierad och mycket karakteristisk betesflora. Gräsmarken får sin specifika karaktär av grundläggande faktorer som särskilda smakämnen och pigment.

Området kännetecknas av berg och kullar, där skog dominerar på lägre höjd men ersätts av betesmark i takt med att man närmar sig Apenninernas vattendelare. Där har användningen av jorden gett upphov till en mängd små skiften med olika användning (odlingsmark, skogsområden och betesmark).

Miljöförhållandena är typiska för det klimat som råder i Apenninerna och Medelhavsområdet med en genomsnittlig årsnederbörd på omkring 1 200 mm (högst 2 000 mm extrema år) och årsmedeltemperaturer som varierar mellan 0 °C på vintern och 24 °C på sommaren, med en lägsta temperatur på - 10 °C och maxtemperaturer som kan överstiga 30 °C.



## 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Proteininnehållet och förhållandet mellan omättade och mättade fettsyror är viktiga faktorer för bedömningen av kvalitetsegenskaperna hos "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Köttet, även det som styckas på försäljningsstället, uppvisar inte någon snabb brunfärgning på de exponerade ytorna, vilket gör att svinet i samband med förädling kan minska avsevärt.

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

Sambandet mellan det avgränsade geografiska området och produkten har sin grund i en kombination av det genetiska arvet, djurhållningen och klimatförhållandena.

Uppfödningssystemen liknar till större delen de traditionella systemen med bundna eller delvis frigående djur under gödningsfasen. Det foder som används under tillväxt- och gödningsfaserna produceras i de flesta fall på anläggningen. De flesta anläggningar är slutna produktionsenheter där kalven, som fötts på stall av en avelsko, göds till dess att den når sin slaktvikt.

Produktens huvudsakliga egenskaper avgörs i första hand av tillhörigheten till en av de tre lokala kötttraserna, som sedan århundraden fötts upp i det avgränsade området, enligt traditionella och etablerade produktionsmetoder.

Miljöfaktorerna har en dynamisk inverkan på köttet och ger upphov till skillnader, inte bara i organoleptiskt hänseende utan även i fråga om muskelmassa, fibervävnad och fett. Eftersom djuren främst är frigående är deras biologiska cykel nära kopplad till den geografiska miljö de omges av.

## Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

Den behöriga förvaltningen har inlett det förfarande som avses i artikel 5.5 i förordning (EG) nr 510/2006 genom att offentliggöra förslaget om erkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" i *Italiens officiella tidning* nr 162, av den 15 juli 2009.

Den konsoliderade texten med produktionsspecifikationen finns på

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

eller

Den kan också nås direkt från startsidan på ministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>): klicka på "Prodotti di Qualità" (till vänster på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

---









## PRENUMERATIONSPRISER 2011 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 100 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	770 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd	22 officiella EU-språk	400 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	300 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

*Europeiska unionens officiella tidning* (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig dvd med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i *Europeiska unionens officiella tidning*.

## Försäljning och prenumeration

Prenumerationer på olika tidskrifter, såsom *Europeiska unionens officiella tidning*, kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sv.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sv.htm)

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>



Europeiska unionens publikationsbyrå  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

SV