

Den Europæiske Unions Tidende

C 35



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

 53. årgang
12. februar 2010

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2010/C 35/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2010/C 35/04	Euroens vekselkurs	3
--------------	--------------------------	---

DA

 Pris:
3 EUR

(1) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

Revisionsretten

2010/C 35/05	Udtalelse nr. 1/2010 »Forbedring af den finansielle forvaltning af Den Europæiske Unions budget: Risici og udfordringer«	4
--------------	--	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2010/C 35/06	Ajourføring af listen over opholdstilladelser, jf. artikel 2, nr. 15, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) (EUT C 247 af 13.10.2006, s. 1, EUT C 153 af 6.7.2007, s. 5, EUT C 192 af 18.8.2007, s. 11, EUT C 271 af 14.11.2007, s. 14, EUT C 57 af 1.3.2008, s. 31, EUT C 134 af 31.5.2008, s. 14, EUT C 207 af 14.8.2008, s. 12, EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13, EUT C 3 af 8.1.2009, s. 5, EUT C 64 af 19.3.2009, s. 15, EUT C 198 af 22.8.2009, s. 9, EUT C 239 af 6.10.2009, s. 2, EUT C 298 af 8.12.2009, s. 15 og EUT C 308 af 18.12.2009, s. 20)	5
2010/C 35/07	Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 5, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 om af 15. marts 2006 indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) (EUT C 247 af 13.10.2006, s. 19, EUT C 153 af 6.7.2007, s. 22, EUT C 182 af 4.8.2007, s. 18, EUT C 57 af 1.3.2008, s. 38, EUT C 134 af 31.5.2008, s. 19 og EUT C 37 af 14.2.2009, s. 8)	7

V Udtalelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2010/C 35/08	Indkaldelse af forslag i henhold til arbejdsprogrammet for det fælles europæiske forskningsprogram for metrologi (EMRP)	8
--------------	---	---



II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN)****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 35/01)

Den 14. december 2009 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5599. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN)****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 35/02)

Den 26. oktober 2009 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5584. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)

(EØS-relevant tekst)

(2010/C 35/03)

Den 8. februar 2010 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på fransk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32010M5764. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

11. februar 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	amerikanske dollar	1,3718	AUD	australske dollar	1,5446
JPY	japanske yen	123,03	CAD	canadiske dollar	1,4502
DKK	danske kroner	7,4452	HKD	hongkongske dollar	10,6590
GBP	pund sterling	0,87750	NZD	newzealandske dollar	1,9633
SEK	svenske kroner	9,9598	SGD	singaporeanske dollar	1,9377
CHF	schweiziske franc	1,4663	KRW	sydkoreanske won	1 585,77
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,5509
NOK	norske kroner	8,0975	CNY	kinesiske renminbi yuan	9,3757
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,3163
CZK	tjekkiske koruna	26,008	IDR	indonesiske rupiah	12 850,95
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,7018
HUF	ungarske forint	270,50	PHP	filippinske pesos	63,404
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	41,3730
LVL	lettiske lats	0,7094	THB	thailandske bath	45,496
PLN	polske zloty	4,0285	BRL	brasilianske real	2,5342
RON	rumænske leu	4,1045	MXN	mexicanske pesos	17,9363
TRY	tyrkiske lira	2,0758	INR	indiske rupee	63,7900

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

REVISIONSRET TEN

UDTALELSE Nr. 1/2010

»Forbedring af den finansielle forvaltning af Den Europæiske Unions budget: Risici og udfordringer«

(2010/C 35/05)

Den Europæiske Revisionsrets udtalelse nr. 1/2010 »Forbedring af den finansielle forvaltning af Den Europæiske Unions budget: Risici og udfordringer« er netop blevet offentliggjort på Revisionsrettens websted: <http://www.eca.europa.eu>

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Ajourføring af listen over opholdstilladelser, jf. artikel 2, nr. 15, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) (EUT C 247 af 13.10.2006, s. 1, EUT C 153 af 6.7.2007, s. 5, EUT C 192 af 18.8.2007, s. 11, EUT C 271 af 14.11.2007, s. 14, EUT C 57 af 1.3.2008, s. 31, EUT C 134 af 31.5.2008, s. 14, EUT C 207 af 14.8.2008, s. 12, EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13, EUT C 3 af 8.1.2009, s. 5, EUT C 64 af 19.3.2009, s. 15, EUT C 198 af 22.8.2009, s. 9, EUT C 239 af 6.10.2009, s. 2, EUT C 298 af 8.12.2009, s. 15 og EUT C 308 af 18.12.2009, s. 20)

(2010/C 35/06)

Offentliggørelsen af listen over opholdstilladelser som omhandlet i artikel 2, nr. 15, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 af 15. marts 2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) er baseret på de oplysninger, medlemsstaterne meddeler Kommissionen i overensstemmelse med artikel 34 i Schengengrænsekodeksen.

Ud over de oplysninger, der offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*, findes der på webstedet for Generaldirektoratet for Retfærdighed, Frihed og Sikkerhed oplysninger, der ajourføres hver måned.

TJEKKIET

Erstatter den liste, der er offentliggjort i EUT C 57 af 1.3.2008

Opholdstilladelser:

Udstedt i overensstemmelse med Rådets forordning (EF) nr. 1030/2002:

— Povolení k pobytu

(Opholdstilladelse, standardiseret sticker, der indsættes i rejsedokument — er siden den 1. maj 2004 blevet udstedt til tredjelandstatsborgere med permanent eller længerevarende ophold) (opholdets formål er angivet på stickeren)

Andet:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(Opholdstilladelse udstedt til et familiemedlem til en EU-borger — udstedes til tredjelandstatsborgere — familiemedlemmer til EU-statsborgere med midlertidigt ophold — hæfte med blåt omslag, udstedt siden den 27. april 2006)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(Permanent opholdstilladelse, hæfte med grønt omslag — er siden den 27. april 2006 blevet udstedt til tredjelandstatsborgere — familiemedlemmer til EU-statsborgere og statsborgere fra EØS/Schweiz) (indtil den 21. december 2007)

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Bevis for midlertidigt ophold, sammenfoldeligt dokument — er siden den 27. april 2006 blevet udstedt til statsborgere fra EU/EØS/Schweiz)

— Povolení k pobytu

(Opholdstilladelse, sticker indsat i rejsedokument — udstedt i perioden fra 15. marts 2003-30. april 2004 til tredjelandstatsborgere med permanent ophold)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Opholdstilladelse, hæfte med grønt omslag — udstedt mellem 1996 og den 1. maj 2004 til tredjelandstatsborgere med permanent ophold, mellem 1. maj 2004-27. april 2006 til familiemedlemmer til EU-statsborgere med permanent eller midlertidigt ophold og til statsborgere fra EØS/Schweiz og disses familiemedlemmer)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Opholdstilladelse, hæfte med grønt omslag — er siden Tjekkiets tiltrædelse af Schengenområdet blevet udstedt til statsborgere fra EØS/Schweiz og disses familiemedlemmer)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Bemærk: Når der tale om indehavere af opholdstilladelser i form af hæfter, er den relevante kategori af ophold anført i rejsedokumentet i form af et stempel)

— Přechodný pobyt od ... do .../Midlertidigt ophold gyldigt fra ... til ...

— Trvalý pobyt v ČR od .../Permanent ophold gyldigt fra ...

— Rodinný príslušník občana Európskej únie/Familiemedlem til EU-statsborger

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Opholdstilladelse til personer, som har fået bevilget asyl, hæfte med gråt omslag — udstedes til personer, som har fået bevilget asyl)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Opholdstilladelse til personer, som har fået bevilget subsidiær beskyttelse, hæfte med gult omslag — udstedes til personer, som har fået subsidiær beskyttelse)

Øvrige dokumenter:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(Rejsedokument, jf. konventionen af 28. juli 1951 — udstedt siden den 1. januar 1995) (siden den 1. september 2006 som e-pas)

— Cizinecký pas

(Udlændingepas — hvis udstedt til en statsløs (stemples på de indre sider med et officielt stempel med ordlyden »Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954« — er blevet udstedt siden den 17. oktober 2004) (siden den 1. september 2006 som e-pas)

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Liste over deltagere i en skolerejse inden for Den Europæiske Union, papirdokument — er blevet udstedt siden den 1. april 2006)

SCHWEIZ

Ændring af den liste, der er offentliggjort i EUT C 331 af 31.12.2008

Punkt 1, litra a), første led, affattes således:

— nationalt visum af kategori D med følgende angivelse »Vaut comme titre de séjour« (gælder som opholdstilladelse)

Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 5, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 om af 15. marts 2006 indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks) (EUT C 247 af 13.10.2006, s. 19, EUT C 153 af 6.7.2007, s. 22, EUT C 182 af 4.8.2007, s. 18, EUT C 57 af 1.3.2008, s. 38, EUT C 134 af 31.5.2008, s. 19 og EUT C 37 af 14.2.2009, s. 8)

(2010/C 35/07)

Offentliggørelsen af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 5, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 af 15. marts 2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks), er baseret på de oplysninger, medlemsstaterne meddeler Kommissionen i overensstemmelse med artikel 34 i Schengengrænsekodeksen.

Ud over de oplysninger, der offentliggøres i EUT, findes der på webstedet for Generaldirektoratet for Retfærdighed, Frihed og Sikkerhed oplysninger, der ajourføres hver måned.

SPANIEN

Erstatter de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 37 af 14.2.2009

I det spanske statsministeriums bekendtgørelse PRE/1282/2007 af 10. maj 2007 om, hvilke økonomiske midler der kræves af udlændinge for at få indrejse i Spanien, fastsættes det beløb, udlændinge skal råde over for at kunne få indrejse i Spanien.

- a) Til dækning af opholdsudgifter skal udlændinge under deres ophold i Spanien pr. dag og pr. ledsagende person, over for hvem der består forsørgerpligt, kunne bevise, at de råder over et beløb i euro svarende til 10 % af den garanterede bruttomindsteløn (i 2010 = 63,30 EUR) eller et tilsvarende beløb i udenlandsk valuta. Uanset opholdets varighed skal dette minimumsbeløb under alle omstændigheder pr. person udgøre 90 % af den gældende garanterede bruttomindsteløn (i 2010 = 570,00 EUR) eller et tilsvarende beløb i udenlandsk valuta.
- b) Ved tilbagerejsen til hjemlandet eller transit gennem et tredjeland skal udlændinge kunne forevise billet(ter), der ikke kan overdrages, og som lyder på den rejsendes navn, med angivelse af rejsetidspunktet for det pågældende transportmiddel.

Udlændinge skal kunne bevise, at de råder over ovennævnte subsistensmidler i form af enten kontanter, noterede checks, rejsechecks, betalingskort eller kreditkort, der skal ledsages af et nyligt kontoudtog eller en bankbog (bankbrev eller kontoudtog udprintet fra internettet accepteres ikke) eller andet, der tydeligt viser det beløb, der er til rådighed på kortet eller kontoen.

V

(Udtalelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Indkaldelse af forslag i henhold til arbejdsprogrammet for det fælles europæiske forskningsprogram for metrologi (EMRP)

(2010/C 35/08)

Det meddeles herved, at der iværksættes en forslagsindkaldelse for emneområder efterfulgt af en forslagsindkaldelse for relaterede projekter og tilknyttede forskerlegater i henhold til arbejdsprogrammet for det europæiske forskningsprogram for metrologi.

Der indkaldes forslag som anført nedenfor: EMRP-indkaldelse 2010 inden for følgende forskningsområder:

- Industrirelateret metrologi
- Miljørelateret metrologi.

Indkaldelsens vejledende budget for hvert forskningsområde er 41,28 mio. EUR.

Indsendelsesfristen er den 28. marts 2010 for forslag til potentielle forskningsemner og den 11. oktober 2010 for forslag til projekter og tilknyttede forskningslegater.

Yderligere oplysninger og relevante dokumenter i forbindelse med indkaldelsen er offentliggjort på følgende adresse:

<http://www.emrponline.eu>

ANDRE RETSAKTER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 35/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Europa-Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN«****EF-Nr.: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse:**

»Halberstädter Würstchen«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Halberstädter Würstchen« er tynde, aflange kogepølser i fine tynde naturtarme (lammetarme), der udelukkende udbydes som konserveret produkt.

Den mørke røgede farve og den umiskendelige intense røgede smag med bøgetræsaroma er karakteristiske træk. De opstår ved røgning i flere tempi i en røgeovn med skorsten og underfyring (gløder) med varierende luftfugtighed og røgtæthed i røgekammeret og røgetemperaturtoppe på op til 110 °C i korte perioder. Ved den bevidste styring af gløde-/røgetemperaturerne frembringes der farve- og aromadannende indholdsstoffer, der er bestemmende for den smag og mørke farve, som »Halberstädter Würstchen« har.

— Størrelse (tykkelse):	20-24 mm
— Længde:	12-18 cm
— Vægt:	50-90 g
— Pølsernes sammensætning:	
— svinekød:	ca. 45 %
— oksekød:	ca. 15 %
— svinespæk:	ca. 15 %

— naturtarm (lammetarm):	ca. 1,5 %
— drikkevand:	ca. 18 %
— nitritkonserveringsalt:	ca. 2 %
— krydderier (især hvid peber og muskatblomme):	ca. 1,5 %
— tilsætningsstoffer:	ca. 2 %
— fedtindhold:	20 % ($\pm$ 5 %)
— kødprotein uden bindevævsprotein:	mindst 7,5 %.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

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

Alle fremstillingstrin, herunder forvarmning, tørring, røgning, kogning, modning og konservering, foregår i det afgrænsede geografiske område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

—

3.7. Særlige regler for mærkning:

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Byen Halberstadts område

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

»Halberstädter Würstchen« produceres i byen Halberstadts afgrænsede geografiske område. Det drejer sig om produkter med en 100-årig tradition, hvis gode ry blev skabt af firmaet Friedrich Heine og dets efterkommere, som udelukkende producerede på Halberstadts område.

Den særlige røgning i en røgeovn med skorsten og underfyring (gløder), som anvendes i det afgrænsede område, skaber forudsætningen for produkttegenskaberne ved »Halberstädter Würstchen«, som er blevet fremstillet efter den traditionelle metode i over 100 år.

Røgeovnen er muret op af ildfaste sten, som er af særlig betydning for de varmetekniske forudsætninger i røgeovnen. Desuden har stenene den vigtige egenskab, at de negative røgbestanddele optages af ovnens indvendige vægge. Disse negative røgbestanddele fjernes dermed fra pølserne, der skal røges, således at kun de smagsdannende stoffer kan udfolde sig i og på pølserne.

Varmrøgningen foregår ved gennemsnitlige røgtemperaturer på 60-75 °C i 40-50 minutter. Ved den direkte fyring bliver røgekammertemperaturen i ovnen reguleret således, at der optræder vekslende temperaturoppå over 110 °C i korte perioder, og at luftfugtigheden dermed sænkes kontinuerligt i takt med temperatursvingningerne. Røgproduktionen og røgoverførslen sker i ét rum, og der sker en karbonisering.

Til røgproduktionen anvendes der en blanding af bøgetræsspån og savsmuld i forholdet 70 til 30 vægtprocent med en fugtighed på 52 %. Dette er forudsætningen for at temperaturstyre røgeprocessen således, at alle røgens væsentlige, ønskede indholdsstoffer produceres i tilstrækkelig mængde og afsættes på tarmoverfladen. Ved den bevidste styring af gløde-/røgtemperaturerne frembringes der farve- og aromadannende indholdsstoffer, der er bestemmende for den smag og mørke farve, som »Halberstädter Würstchen« har.

Den umiddelbare røgningsproces finder sted i flere tempi, der kendetegnes ved forskellige røgningsperioder ved forskellige røgetemperaturer, og der opnås temperaturer på 75-80 °C, 85-90 °C og 95-100 °C og temperaturtoppe på over 110 °C.

Røgemesteren er med sin håndværksmæssige kunnen ansvarlig for at frembringe de forskellige temperaturer under røgningsprocessen og opretholde disse temperaturintervaller i bestemte perioder. Temperaturerne og de forskellige temperaturintervaller opnås ved, at der dannes glødereder i røgeanlæggets fyrsted. Her anvender røgemesteren sine håndværksmæssige evner til at styre fyringsprocessen og dermed også røgetemperaturerne, ved at han opbygger glødereder eller river dem op, hvorved de ønskede temperaturintervaller opnås. Disse handlinger forklarer, hvorfor der blev udviklet et system med underfyring (gløder), som er en væsentlig forudsætning for den skånsomme røgning af de produkter, som skal fremstilles. Denne røgningsproces er også opstået som følge af den manuelle temperaturstyring under røgningen, da der under røgningsprocessen sker ændringer og et kontinuerligt fald i luftfugtigheden og røgtætheden i ovnen, hvilket er væsentligt for det produkt, som skal fremstilles.

5.2. Produktets egenart:

»Halberstädter Würstchen« udmærker sig især ved den umiskendelige, intense røgede smag og den mørke farve, som adskiller dem fra sammenlignelige produkter af anden oprindelse.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

De særlige produktkendetegn, der er beskrevet i punkt 5.2, skyldes den særlige traditionelle røgningsmetode i det røgningsanlæg, som er beskrevet i punkt 5.1.

Ovnrøgen er helt speciel, og den røgningsproces, der foregår i den, adskiller sig væsentligt fra røgningsprocesserne i moderne varmrøgningsanlæg.

Reduceringen af den relative luftfugtighed til < 25 % er ud over farsens stabilitet i produktet årsagen til, at de pølser, der skal behandles, kan klare de ekstremt høje varmebelastninger uden at blive beskadiget.

I den fugtige fase er det hovedsagelig røgbestanddelene, der optages, mens det i de tørre, varme faser er de forskellige røgindholdsstoffer, som reagerer med hinanden og med naturtarmens og pølsefarsens bestanddele.

Den traditionelle, typiske kryddring og særlige behandling af disse produkter er årsagen til produktets umiskendelige smag og særlige udseende. Ud over de traditionelle opskrifter og krydderiblandinger danner den traditionelle røgningsmetode grundlaget for den umiskendelige smag, som »Halberstädter Würstchen« har, og i den forbindelse er røgemesterens håndlag, når det gælder om at styre temperaturen under røgproduktionen, den vigtigste forudsætning for at give produktet dets typiske smag og pølseskindet dets særlige udvendige farve.

»Halberstädter Würstchen« ser ud, som de gør, på grund af den over 100 år gamle tradition for at fremstille pølser i Halberstadt.

»Halberstädter Würstchen« blev for første gang fremstillet den 23. november 1883 af slagtermester Friedrich Heine i Halberstadt. Et år senere åbnede denne slagtermester en fabrik i Halberstadt. I 1896 modtog Friedrich Heine en offentlig anerkendelse for sine produkter på en kogekunstmesse, og i 1896 blev pølserne for første gang konserveret på dåse og præsenteret som en verdensnyhed på kogekunstudstillingen i Wiesbaden. I 1913 etablerede Friedrich Heine en ny virksomhed i Halberstadt, som dengang var den største og mest moderne pølsefabrik i Europa.

Allerede i begyndelsen af forrige århundrede var der ikke det jernbanespisested, hvor man ikke kunne få »Halberstädter Würstchen«. Det samme gælder også »Reichsbahns« Mitropa-spisevogne, hvor der også blev serveret konserverede »Halberstädter Würstchen«. »Halberstädter Würstchen« produceres den dag i dag på traditionelle virksomheder i et omfang på flere ton om dagen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Varespecifikationen og det tyske patent- og varemærkekontors positive beslutning blev offentliggjort i *DE Markenblatt Heft*, bd. 25 af 22. august 2007, afsnit 7b.

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 35/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»SUSKA SECHLOŃSKA«

EF-Nr.: PL-PGI-005-600-23.04.2007

BGB (X) BOB ()

1. Navn:

»Suska sechlońska«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Polen

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produktets art:

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Betegnelsen »suska sechlońska« kommer fra den lokale dialekt. »Suska« er betegnelsen for en tørret frugt, nærmere bestemt en tørret, røget blomme. Betegnelsen »sechlońska« kommer af stednavnet Sechna i kommunen Laskowa, hvorfra traditionen med tørring hidrører.

»Suska sechlońska« er en blomme, med eller uden sten, som er blevet tørret og røget.

Dens størrelse, der er afhængig af den anvendte blommesort, varierer fra 1,5 til 4,5 cm, og der går 44 til 99 svesker på 1 kg. Formen afhænger af den blommesort, der skal tørres, og kan variere fra rund og flad til mere aflang. »Suska sechlońska« er kendetegnet ved et elastisk, fyldigt kød og et rynket og klæbrigt skind med en mørkeblå til sort farve. Smagen er lettere sødlig med røget eftersmag og aroma. På salgstidspunktet er vandindholdet i det færdige produkt på 24-42 %.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Ved produktionen af »suska sechlońska« anvendes frugter af arten *Prunus domestica* af typen Węgierka (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) og de heraf afledte sorter Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka og Stanley. Frugter af disse sorter har de ønskede kvaliteter med henblik på tørring og røgning, herunder bl.a. et højt sukkerindhold og et relativt lavt vandindhold.

Frugterne skal være sunde og uden tegn på råd, mekanisk skade og synlige angreb af insekter, mider eller andre skadedyr. De anvendte frugter skal være fri for enhver anden skade eller urenhed og for uspecifiserede organismer, der ville gøre dem uegnede til konsum.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

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

Tørningsanlæggene skal være lokaliseret i det afgrænsede geografiske område, hvor også hele tørnings- og røgningsprocessen skal foregå. De råmaterialer og det træ, der anvendes ved produktionen må godt have oprindelse uden for dette område. Det er ikke tilladt at anvende harpiksholdigt træ. Hele tørnings- og røgningsprocessen skal foregå i de særlige sechłońska-tørningsanlæg.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:*

—

3.7. *Særlige regler for mærkning:*

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område, hvor »suska sechłońska« produceres, omfatter 239,55 km² og er beliggende i voivodskabet Małopolskie inden for de administrative grænser for de fire kommuner Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna og Żegocina. Betegnelsen »sechłońska« kommer af navnet på byen Sechna, der ligger i kommunen Laskowa, og denne betegnelse anvendes traditionelt i hele det geografiske område, hvor »suska sechłońska« produceres.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Det i punkt 4 afgrænsede geografiske område ligger 300 m over havets overflade og er karakteriseret ved en meget varieret topografi, hvor de fleste skråninger har hældninger på mellem 5° og 25°.

I området er der opført karakteristiske tørningsanlæg, der er konstrueret og opført af den lokale befolkning i en stil, der er tilpasset landskabets linjer. I det område, der er omfattet af de fire kommuner, findes der ikke mindre end 677 sådanne tørningsanlæg. Dette vidner håndgribeligt om den meget tætte forbindelse mellem produktet og det pågældende geografiske område. Antallet af tørningsanlæg er en af de faktorer, der gør, at det beskrevne område skiller sig ud fra omkringliggende områder.

Et tørningsanlæg består af et fundament, der omslutter en ovn, og et lukket kammer med en rist bestående af træstokke. Dette kammer måler gennemsnitligt ca. 2 meter i bredden og 3,5 meter i længden. I midten af kammeret er der en trævæg, som deler det op i to. Den nederste del af kammeret udgøres af risten, som består af tætliggende, knastfrie stokke, som er 4 gange 3 cm tykke og ca. 1 m lange. Stokkene er anbragt i samme plan. Takket være stokkenes placering ca. 180 cm over ovnen kan røgen og den varme luft cirkulere frit. Kammeret er forsynet med en trædør, gennem hvilken det fyldes med blommer, og som beskytter mod varmetab og ugunstigt vejr. Under hvert kammer er der en ovn. Bygningen er forsynet med saddeltag. Tørningsanlæggene har normalt to eller tre kamre; der kan imidlertid også forekomme anlæg med kun et enkelt kammer eller med fem kamre.

Temperaturen i tørningsanlæg til produktion af »suska sechłońska« varierer mellem 45 °C og 60 °C.

Blommer, der skal tørres og røges, lægges i lag af en tykkelse på 30-50 cm. Under tørningen vender producenterne én gang om dagen blommelaget med en særlig skovl. Processen varer 4-6 dage afhængigt af blommelagets tykkelse. Denne metode til tørning og røgning af blommer udspringer af de lokale producenters særlige færdigheder, og den anvendes kun ved produktionen af »suska sechłońska« i det afgrænsede geografiske område.

5.2. Varespecifikation:

»Suska sechłońska« underkastes såvel tørring som røgning. Tørringen og røgningen af blommerne i tørringsanlæg sker ved hjælp af varm røg, hvilket adskiller »suska sechłońska« fra svesker, der er tørret med varm luft. Under røgningen mister blommerne noget af vandet i deres frugtkød, og de optager røg, som har bakteriedræbende egenskaber. Reduktionen af vandindholdet i frugtkødet under røgningen og røgens bakteriedræbende effekt hindrer udviklingen af forrådnelsesbakterier og forlænger dermed produktets levetid. Røgen giver frugterne en unik farve, aroma og smag.

Da blommerne røges i lag på 30-50 cm og vendes én gang om dagen, vil den saft, der forlader blommerne i løbet af tørringsprocessen, omslutte de tørrede frugter og give dem en sød eftersmag. »Suska sechłońska« produceret på denne måde har en specielt sød smag, en enestående eftersmag og aroma, et ganske særligt udseende og et klæbrigt og mørkeblåt til sort skind.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Forbindelsen mellem »suska sechłońska« og det geografiske område beror på produktets renommé, der bygger på en mangeårig tradition for fremstilling af dette produkt og på de lokale producenters enestående færdigheder.

De lokale producenters enestående færdigheder og de traditionelle produktionsmetoder, de anvender, har betydning for kvaliteten af »suska sechłońska«. Tørringsanlæggenes konstruktion og tørringsmetoderne afspejler de lokale producenters knowhow, og de adskiller sig betydeligt fra de produktionsmetoder, der anvendes såvel i naboregionerne som andetsteds i Polen. Tørringsanlæggenes konstruktion sikrer, at den varme luft og røgen kan cirkulere samtidigt, hvorved blommerne tørres og røges.

Forbindelsen mellem »suska sechłońska« og det geografiske område kommer også til udtryk ved navnet på landsbyen »Sechna«, der hidrører fra tørrings- og røgningstraditionen, idet »sechnie« betyder tørring. Dette understreger produktets specificitet og dets dybt forankrede produktionstradition i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område.

Ifølge gamle beretninger indledtes blommetørringstraditionen af en lokal præst, der udbredte skikken med røgning af blommer blandt sine sognebørn. Den lange tradition for »suska sechłońska« bekræftes af et værk af Jan Ligęza med titlen *Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego*, som blev offentliggjort i 1905 (udgivet som værk nr. 9 af det polske videnskabsakademis etnografiske udvalg). Skikken har overlevet frem til moderne tid, og den anvendte produktionsmetode har ikke ændret sig. Det ældste (ikke længere benyttede) tørringsanlæg er over 100 år gammelt. De særlige tørringsanlæg til produktion af »suska sechłońska«, som er konstrueret af de lokale producenter, er bevis for, at de gamle metoder er bevaret. Disse tørringsanlæg er i harmoni med landskabet i området.

Tørring og røgning er så populært, at der er skrevet sange og digte om traditionen, f.eks. denne gamle sang:

»... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolica ...«

(»Åh Sechna, røgsværtede Sechna, hvis det ikke var for røgerierne, ville du være hovedstad«).

»Suska sechłońskas« renommé understreges også af de priser og hædersbevisninger, produktet har modtaget i diverse konkurrencer: udmærkelse i 2000 i konkurrencen »Nasze Kulinarne Dziedzictwo«, prisen for bedste polske regionale fødevarerprodukt i 2004 ved konkurrencen »Perła 2004« og førstepladsen ved rundspørget »Małopolski Smak« i 2006.

Blommefestivalen (»Święto Suszonej Śliwki«), der siden 2001 er blevet afholdt i Dobrociesz, og som omfatter blommer i alle former, vidner også om produktets omdømme, dets forbindelse med området og om traditionen for tørring af frugt. »Suska sechlońskas« renommé understreges yderligere ved eksistensen af den såkaldte »de tørrede blommers rute«, en turistrute udarbejdet af de lokale myndigheder med angivelse af gårde med frugthaver og frugttørningsanlæg.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

ANDRE RETSAKTER

Europa-Kommissionen

2010/C 35/09	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	9
2010/C 35/10	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	13

ABONNEMENTSPRISER 2010 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 100 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig cd-rom	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	770 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ cd-rom	22 officielle EU-sprog	400 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, cd-rom, 2 udgaver pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	300 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én cd-rom.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

I løbet af 2010 vil cd-rom-formatet blive erstattet af dvd-formater.

Salg og abonnenter

Betalingsabonnenter på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsagenter. Listen over salgsagenterne findes på internettet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA