

Den Europæiske Unions Tidende

C 304



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

9. oktober 2012

Informationsnummer

Indhold

Side

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2012/C 304/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
2012/C 304/02	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽²⁾	2
2012/C 304/03	Afgørelser i forbindelse med overvågningen af gennemførelsen af afgørelser om omstrukturings- og afviklingsstøtte til finansielle institutioner ⁽²⁾	3
2012/C 304/04	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6693 — Tech Data/BEL) ⁽²⁾	4
2012/C 304/05	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6599 — Comsa Rail Transport/Naviland Cargo/Grupo Logistico SESE/Target) ⁽²⁾	4

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst, undtagen når det gælder produkter, som er omfattet af traktatens bilag I.

⁽²⁾ EØS-relevant tekst

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2012/C 304/06	Euroens vekselkurs	5
---------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2012/C 304/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6541 — Glencore/Xstrata) ⁽¹⁾	6
2012/C 304/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6677 — MOL/KMG EP/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	7

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 304/09	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	8
2012/C 304/10	Bekendtgørelse af en begæring i henhold til artikel 30 i direktiv 2004/17/EF — Forlængelse af fristen	12



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst, undtagen når det gælder produkter, som er omfattet af traktatens bilag I)

(2012/C 304/01)

Godkendelsesdato	7.9.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35234 (12/N)	
Medlemsstat	Tjekkiet	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Podpora ozdravování polních a speciálních plodin – biologická ochrana rostlin jako náhrada chemické ochrany	
Retsgrundlag	— Zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství (Act No 252/1997 Coll. on agriculture) — Zásady vydané Ministerstvem zemědělství, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací (Guidelines of the Ministry of Agriculture laying down conditions for granting subsidies)	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Forpligtelser om at drive miljøvenligt landbrug	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 35 CZK (mio.) Årligt budget: 7 CZK (mio.)	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	1.10.2012-30.9.2017	
Økonomisk sektor	Plante- og husdyravl, jagt og serviceydelser i forbindelse hermed	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministerstvo zemědělství Těšnov 17 117 05 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 304/02)

Godkendelsesdato	12.6.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34301 (12/N)	
Medlemsstat	Italien	
Region	Oristano	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Declaratoria della eccezionalità della moria ittica che ha interessato lo Stagno di Santa Giusta nel periodo 16-24 luglio 2010	
Retsgrundlag	«Disposizioni in materia di pesca» L.R. 14.4.2006 n. 3 — «Criteri e modalità per l'attuazione e la gestione del Fondo di solidarietà regionale della pesca (articolo 11, Legge Regionale 14 aprile 2006, n. 3, escluso comma 4)» decreto n. 002070/DecA/85 dell'11 agosto 2009 — «Declaratoria della eccezionalità della moria ittica che ha interessato lo stagno di Santa Giusta nel periodo 16-24 luglio 2010» 2077/DecA/99 del 25.11.2011	
Foranstaltningstype	Støtteordning	Società cooperativa pescatori Santa Giusta
Formål	Skadeserstatning i forbindelse med naturkatastrofer, Naturkatastrofer eller ekstraordinære begivenheder, Ugunstige vejrforhold	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 0,07 EUR (mio.) Årligt budget: 0,07 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	80 %	
Varighed	1.2.2012-31.12.2012	
Økonomisk sektor	Fiskeri og akvakultur	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale Via Pessagno 4 09126 Cagliari CA ITALIA	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Afgørelser i forbindelse med overvågningen af gennemførelsen af afgørelser om omstrukturings- og afviklingsstøtte til finansielle institutioner**(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 304/03)

Godkendelsesdato	12.9.2012
Sag nr.	SA.30962 (MC 6/10)
Medlemsstat	Belgien
Titel (og/eller modtagerens navn)	Monitoring of Ethias — Prolongation of divestment deadline Ethias Banque — Belgium
Afgørelsens art	Ny afgørelse vedrørende følgende kommissionsafgørelse: N 256/09
Indhold	Forlængelse af en afhændelsesfrist indtil myndigheds beslutning om foreslået køber
Andre oplysninger	—

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.6693 — Tech Data/BEL)****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 304/04)

Den 5. september 2012 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 32012M6693. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.6599 — Comsa Rail Transport/Naviland Cargo/Grupo Logistico SESE/Target)****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 304/05)

Den 3. oktober 2012 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 32012M6599. 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⁾

8. oktober 2012

(2012/C 304/06)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2958	AUD	australske dollar	1,2721
JPY	japanske yen	101,45	CAD	canadiske dollar	1,2683
DKK	danske kroner	7,4569	HKD	hongkongske dollar	10,0476
GBP	pund sterling	0,80840	NZD	newzealandske dollar	1,5854
SEK	svenske kroner	8,6057	SGD	singaporeanske dollar	1,5951
CHF	schweiziske franc	1,2110	KRW	sydkoreanske won	1 442,02
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,5770
NOK	norske kroner	7,4020	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1498
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,4800
CZK	tjekkiske koruna	24,900	IDR	indonesiske rupiah	12 438,19
HUF	ungarske forint	283,75	MYR	malaysiske ringgit	3,9813
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,748
LVL	lettiske lats	0,6962	RUB	russiske rubler	40,3506
PLN	polske zloty	4,0780	THB	thailandske bath	39,785
RON	rumænske leu	4,5723	BRL	brasilianske real	2,6348
TRY	tyrkiske lira	2,3494	MXN	mexicanske pesos	16,6357
			INR	indiske rupee	68,1840

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

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.6541 — Glencore/Xstrata)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 304/07)

1. Den 2. oktober 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Glencore International Plc (»Glencore«, som er registreret i Jersey og har hovedsæde i Schweiz) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Xstrata Plc (»Xstrata«, Schweiz), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Glencore: fremstiller og forhandler en række råvarer og råstoffer. Glencores virksomhed er opdelt i tre segmenter: i) metaller og mineraler — f.eks. aluminium, aluminiumoxid, zink, kobber, bly, jernlegeringer, nikkel, kobolt og jernmalm, ii) energiprodukter — f.eks. råolie, olieprodukter, kul og koks; iii) landbrugsprodukter — f.eks. hvede, majs, byg, madolie, oliefrø, bomuld og sukker
- Xstrata: er en koncern, der beskæftiger sig med naturressourcer inden for fem hovedområder: i) legeringer bestående af ferrochrome og vanadium og metaller i platingruppen, ii) kul, iii) kobber, iv) nikkel og v) zink-bly.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6541 — Glencore/Xstrata sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.6677 — MOL/KMG EP/JV)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 304/08)

1. Den 3. oktober 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved MOL Hungarian Oil and Gas Plc (»MOL« — Ungarn) og JSC KazMunaiGas Exploration Production (»KMG EP« — Kasakhstan) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over et nyoprettet joint venture-selskab (»JV«) i Kasakhstan, jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— MOL: olie- og gasrelaterede aktiviteter

— KMG EP: olie- og gasrelaterede aktiviteter

— JV: efterforskning efter og udvikling af olie og gas i Kasakhstan.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-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 til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6677 — MOL/KMG EP/JV sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 (»Meddelelsen om en forenklet procedure«).

ANDET

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

(2012/C 304/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»VINAGRE DE MONTILLA-MORILES«****EF-Nr.: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008****BGB () BOB (X)****1. Betegnelse:**

»Vinagre de Montilla-Moriles«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

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

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Vinagre de Montilla-Moriles« er en vineddike, der fremstilles ved eddikesyregæring af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, evt. tilsat druemost med samme beskyttede oprindelsesbetegnelse, og som har været lagret.

Der skelnes mellem følgende typer af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles«:

Lagret vineddike

En oprindelsesbeskyttet vineddike, fremstillet ved hjælp af et særligt lagringssystem, der indebærer en bestemt lagringsperiode, og som kan deles op i følgende kategorier:

— »Añada«: har lagret på de samme fade i tre år eller mere.

Hvis lagringen foregår ved hjælp af det dynamiske »criaderas y soleras«-system, skelnes der mellem følgende typer i henhold til lagringsperioden:

— »Crianza«: har lagret på træfade i mindst seks måneder.

— »Reserva«: har lagret på træfade i mindst to år.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

— »Gran Reserva«: har lagret på træfade i mindst ti år.

Sød vineddike

I henhold til tilsætningen af druemost af de nedenfor nævnte vine skelnes der mellem følgende typer, der kan henføres til enhver af kategorierne beskrevet ovenfor:

— »Vinagre al Pedro Ximénez«: hvor der under lagringen tilsættes druemost af let tørrede druer af sorten Pedro Ximénez.

— »Vinagre al Moscatel«: hvor der under lagringen tilsættes druemost af let tørrede eller friske druer af sorten Moscatel.

For den beskyttede eddikes analytiske egenskaber gælder følgende:

— Indholdet af restalkohol må ikke overstige 3 %.

— Det samlede syreindhold skal være mindst 60 g pr. liter.

— Det opløselige tørstofindhold skal være mindst 1,3 g pr. liter og pr. grad eddikesyre.

— Askeindholdet skal være 2-7 g pr. liter med undtagelse af de søde vineddiker, som skal have et askeindhold på 3-14 g pr. liter.

— Acetoinindholdet skal være mindst 100 mg pr. liter.

— De søde vineddiker af typerne »Pedro Ximénez« og »Moscatel« skal have et indhold af reducerende sukkerarter på mindst 70 g pr. liter.

For den beskyttede eddikes organoleptiske egenskaber gælder følgende:

Lagret vineddike

Udseende: En ren og skinnende vineddike, i en farveskala, som går fra ravfarvet til en intens, næsten sort, mahnifarve.

Aroma: En blød, udviklet aroma af eddikesyre med undertoner af egetræ. Der kan forekomme duft af estere, særligt ethylacetat, og krydrede, ristede og brankede undertoner.

Smag: En afbalanceret, blød og sød smag, der holder længe i munden.

Sød vineddike af typen »Vinagre al Pedro Ximénez«

Udseende: En tyk, ren og skinnende vineddike, i en farveskala, der går fra intens mahnifarvet til sort med jodfarvede reflekser.

Aroma: En intens aroma af let tørrede druer med undertoner af strå, der minder om den søde vin Pedro Ximénez. Disse aromaer blander sig på afbalanceret vis med duften af eddikesyre, ethylacetat og egetræ.

Smag: En velafbalanceret sursød smag, der holder længe i munden.

Sød vineddike af typen »Vinagre al Moscatel«

Udseende: En tyk, ren og skinnende vineddike, der er mere eller mindre intens mahnifarvet.

Aroma: En intens aroma af druer af sorten Moscatel, der blander sig på afbalanceret vis med duften af eddikesyre, ethylacetat og egetræ.

Smag: En velafbalanceret sursød smag, der holder længe i munden. Retronasalt forstærkes smagen af de druer, der giver denne vineddike sit navn.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

»Vinagre de Montilla-Moriles« fremstilles udelukkende af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, evt. tilsat druemost, hvis gæring er standset ved tilsætning af alkohol. Druemosten kan være lavet på let tørrede eller friske druer af sorterne »Pedro Ximénez« eller »Moscatel«, der ligeledes bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«.

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

Ikke relevant.

3.5. Specifikke produktionsetaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Fremstillingen af vin og druemost, eddikedannelsen og lagringen af vineddiken finder sted i det afgrænsede geografiske område.

Eddikedannelsen sker ved at omdanne vinens alkoholindhold til eddikesyre ved hjælp af eddikesyre-bakterier. Der findes to forskellige metoder til fremstilling af »Vinagre de Montilla-Moriles«:

- 1) Den metode der anvendes i de såkaldte »Bodegas de elaboración de vinagre«, dvs. bodegas (kældre) der anvender industrielle metoder eller fermentering.
- 2) Den metode der anvendes i de såkaldte »Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre«, dvs. bodegas (kældre) der anvender traditionelle metoder eller overfladefermentering.

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

Emballeringen af vineddiker med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« må udelukkende udføres af virksomheder, der er indskrevet i kontrolorganets registre, opført på den relevante liste over emballagevirksomheder, der forarbejder beskyttede produkter, eller, i mangel af sådanne, virksomheder der er godkendt af kontrolorganet. De indskrevne virksomheder må kun omsætte og afsætte vineddiken i beholdere af glas eller andet materiale, der ikke forringer produktets kvalitet eller omdømme.

Med hensyn til egnede materialer beregnet til emballering af slutproduktet er det kun tilladt at anvende glas, keramik eller andre ædle materialer beregnet til levnedsmidler, som ikke ændrer produktets fysisk-kemiske og sensoriske egenskaber.

3.7. Særlige mærkningsregler:

Etiketterne skal være forsynet med betegnelsen »Vinagre de Montilla-Moriles«, og det skal angives, hvilken type vineddike der er tale om.

Uanset hvilken type emballage, der anvendes til konsumvineddiken, skal den være forsynet med garantisegl eller særegne segl, der er nummererede og udstedt af kontrolorganet, eller eventuelt med nummererede etiketter eller kontraetiketter og altid på en sådan måde, at etiketterne ikke kan bruges igen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område omfatter følgende lokaliteter i hele deres udstrækning: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil og Nueva Carteya. Desuden omfatter det geografiske område dele af følgende lokaliteter: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba og Santaella. Den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område og lagringsområde er identiske.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

1 — Råvarerne

Til fremstillingen af vineddike med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« anvendes udelukkende vin og druemost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«. Disse vine har et alkoholindhold på mindst 15 %.

Til lagringen anvendes fade af amerikansk eg, der i området kaldes »botas« (tønder), og som tidligere har indeholdt vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«. Det er fade, der gennem mange år har indeholdt hedvin, og som har taget disse vines karakteristika til sig. Det er aldrig nye fade.

2 — Menneskelige faktorer

Vineddike er et produkt, der traditionelt fremstilles som biprodukt i området »Montilla-Moriles«, og som lagres i henhold til de samme metoder, der kun kan anvendes med den ekspertise og viden om lagring, som hedvinsproducenterne i området har opbygget, og som er blevet videregivet fra generation til generation.

3 — Bodegaer

Lagringskældrene (såkaldte bodegas de envejecimiento) er beliggende i åbne højder og er placeret således, at de er udsat for så få soltimer som muligt, men har så høj en fugtighedsgrad som muligt. Med denne arkitektoniske udformning skabes et perfekt mikroklima i jordhøjde takket være en kombination af forskellige elementer såsom: saddeltag, vægge, der grundet deres tykkelse på næsten 1 meter, sikrer isolationen, de meget høje lofter der støttes af buegange og søjler, de højt placerede vinduer, der forhindrer, at der falder direkte sollys på egefadene.

5.2. Produktets egenart:

»Vinagre de Montilla-Moriles« besidder følgende karakteristiske egenskaber: en farveskala, der går fra ravfarvet til intens mahogni, en kompleks aroma, der opstår, når undertoner af vin blandes med undertoner af træ med anstrøg af alkohol, og en smag, der holder meget længe i munden. Ud fra et analytisk synspunkt karakteriseres den af sit høje acetoinindhold og en betydelig koncentration af opløseligt tørstof og aske.

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 vine, der anvendes til fremstillingen af vineddiken, har et alkoholindhold på mindst 15 % og tilfører typiske undertoner af vin og alkohol.

De traditionelle lagringssystemer, kendt som »criaderas y solera« eller »añadas«, tilfører de beskyttede eddikers komplekse aroma afgørende forskelle, der tydeligt kommer til udtryk i deres sensoriske og analytiske egenskaber, såsom deres høje acetoinindhold og indhold af højere alkoholer og estere.

Temperaturforholdene i de kældre (bodegaer), hvor produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinagre de Montilla-Moriles« lagres, fremmer en langsom iltning af vineddikens bestanddele. Den relativt høje luftfugtighed indvirker på fordampningen af de forskellige bestanddele (primært vand, alkohol og eddikesyre) gennem træet og fremmer koncentrationen af vineddikens forskellige komponenter.

Eftersom fadene aldrig er nye, og afgivelsen af stoffer fra træet foregår relativt langsomt, reduceres afgivelsen af garvesyrer, og vanillearomaen er mere svag. Da fadene har indeholdt vin i mange år, er træets porer desuden blevet lukket en smule, hvorved denne lagring ved iltning foregår meget langsomt med et mindre tab af aromaer til følge.

Garvesyrestofferne, quercitrinen, hemicellulosen og ligninen i træet overføres til vineddiken og øger den tid, smagen holder i munden, og ændrer desuden tørstof- og syreindholdet, gør den mørkere i farven, så den får de toner, der er så karakteristiske for dette produkt, og giver den træets karakteristiske aroma. De mange kemiske forbindelser, der indgår i vineddiken, udsættes for en langsom iltning, der afhænger af, hvor porøst træet er.

Esterificeringen og kombinationen af de forskellige kemiske forbindelser fremmes, acetoinindholdet er meget højt, navnlig i vineddiker, der er lagret ved hjælp af »criaderas y solera«-systemet, og dannelsen af aromatiske forbindelser fremmes, navnlig ethylacetat, højere alkoholer og derivater heraf, estere og ethere.

En række forbindelser, primært vand, fordamper, hvorved der opstår en koncentration af en række andre vigtige komponenter som f.eks.: askeindholdet, indholdet af aminosyrer, eddikesyreindholdet etc. Denne proces har især betydning for de søde vineddiker, hvorfor aske- og tørstofindholdet er væsentlig højere i disse end i de tørre vineddiker.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

Den fuldstændige varespecifikation kan ses på webstedet:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf

eller ved at gå direkte til startsidens på Consejería de Agricultura y Pesca websted (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), og klikke på »Industrias Agroalimentarias«/»Denominaciones de Calidad«/»Vinagres«, og så findes varespecifikationen under den pågældende kvalitetsbetegnelse.

Bekendtgørelse af en begæring i henhold til artikel 30 i direktiv 2004/17/EF**Forlængelse af fristen**

(2012/C 304/10)

Kommissionen har den 17. august 2012 modtaget en begæring i henhold til artikel 30, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/17/EF af 31. marts 2004 om samordning af fremgangsmåderne ved indgåelse af kontrakter inden for vand- og energiforsyning, transport samt posttjenester ⁽¹⁾. Den første arbejdsdag efter modtagelse af begæringen var den 20. august 2012.

Begæringen, som er fra Noble Energy International Ltd, vedrører olie- og gasudvinding i Cypern. Begæringen blev bekendtgjort i EUT C 270 af 7.9.2012, s. 4.

Den oprindelige frist udløber den 20. november 2012.

Da Kommissionen har brug for yderligere oplysninger og tid til at analysere disse, forlænges den frist, som Kommissionen råder over til at træffe afgørelse om begæringen, i henhold til artikel 30, stk. 6, andet punktum, med tre måneder.

Den endelige frist udløber således den 20. februar 2013.

⁽¹⁾ EUT L 134 af 30.4.2004, s. 1.

ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 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 dvd.

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*.

Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer 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