

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

C 35



Ausgabe  
in deutscher Sprache

### Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang  
12. Februar 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
II <i>Mitteilungen</i>		
MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
<b>Europäische Kommission</b>		
2010/C 35/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN) <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 35/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 35/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) <sup>(1)</sup> .....	2
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
<b>Europäische Kommission</b>		
2010/C 35/04	Euro-Wechselkurs .....	3

# DE

Preis:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

**Rechnungshof**

2010/C 35/05	Stellungnahme Nr. 1/2010 „Verbesserung des Finanzmanagements der Europäischen Union: Risiken und Herausforderungen“ .....	4
--------------	---	---

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2010/C 35/06	Aktualisierung der Liste von Aufenthaltstiteln gemäß Artikel 2 Absatz 15 der Verordnung (EG) Nr. 562/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) (Abl. C 247 vom 13.10.2006, S. 1; Abl. C 153 vom 6.7.2007, S. 5; Abl. C 192 vom 18.8.2007, S. 11; Abl. C 271 vom 14.11.2007, S. 14; Abl. C 57 vom 1.3.2008, S. 31; Abl. C 134 vom 31.5.2008, S. 14; Abl. C 207 vom 14.8.2008, S. 12; Abl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13; Abl. C 3 vom 8.1.2009, S. 5; Abl. C 64 vom 19.3.2009, S. 15; Abl. C 198 vom 22.8.2009, S. 9; Abl. C 239 vom 6.10.2009, S. 2; Abl. C 298 vom 8.12.2009, S. 15; Abl. C 308 vom 18.12.2009, S. 20) .....	5
2010/C 35/07	Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 562/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2006 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) (Abl. C 247 vom 13.10.2006, S. 19, Abl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22, Abl. C 182 vom 4.8.2007, S. 18, Abl. C 57 vom 1.3.2008, S. 38, Abl. C 134 vom 31.5.2008, S. 19, Abl. C 37 vom 14.2.2009, S. 8) .....	7

V *Bekanntmachungen*

## VERWALTUNGSVERFAHREN

**Europäische Kommission**

2010/C 35/08	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Arbeitsprogramms für das gemeinsame Europäische Metrologie-Forschungsprogramm (EMRP) .....	8
--------------	---	---



## II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 35/01)

Am 14. Dezember 2009 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32009M5599 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 35/02)

Am 26. Oktober 2009 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
  - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32009M5584 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss  
(Sache COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 35/03)

Am 8. Februar 2010 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
  - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32010M5764 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

11. Februar 2010

(2010/C 35/04)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3718	AUD	Australischer Dollar	1,5446
JPY	Japanischer Yen	123,03	CAD	Kanadischer Dollar	1,4502
DKK	Dänische Krone	7,4452	HKD	Hongkong-Dollar	10,6590
GBP	Pfund Sterling	0,87750	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9633
SEK	Schwedische Krone	9,9598	SGD	Singapur-Dollar	1,9377
CHF	Schweizer Franken	1,4663	KRW	Südkoreanischer Won	1 585,77
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,5509
NOK	Norwegische Krone	8,0975	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	9,3757
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,3163
CZK	Tschechische Krone	26,008	IDR	Indonesische Rupiah	12 850,95
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7018
HUF	Ungarischer Forint	270,50	PHP	Philippinischer Peso	63,404
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	41,3730
LVL	Lettischer Lat	0,7094	THB	Thailändischer Baht	45,496
PLN	Polnischer Zloty	4,0285	BRL	Brasilianischer Real	2,5342
RON	Rumänischer Leu	4,1045	MXN	Mexikanischer Peso	17,9363
TRY	Türkische Lira	2,0758	INR	Indische Rupie	63,7900

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

# RECHNUNGSHOF

## STELLUNGNAHME Nr. 1/2010

### **„Verbesserung des Finanzmanagements der Europäischen Union: Risiken und Herausforderungen“**

(2010/C 35/05)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass die Stellungnahme Nr. 1/2010 „Verbesserung des Finanzmanagements der Europäischen Union: Risiken und Herausforderungen“ soeben auf der Website des Rechnungshofes (<http://www.eca.europa.eu>) veröffentlicht wurde.

---

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Aktualisierung der Liste von Aufenthaltstiteln gemäß Artikel 2 Absatz 15 der Verordnung (EG) Nr. 562/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) (ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 1; ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 5; ABl. C 192 vom 18.8.2007, S. 11; ABl. C 271 vom 14.11.2007, S. 14; ABl. C 57 vom 1.3.2008, S. 31; ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 14; ABl. C 207 vom 14.8.2008, S. 12; ABl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13; ABl. C 3 vom 8.1.2009, S. 5; ABl. C 64 vom 19.3.2009, S. 15; ABl. C 198 vom 22.8.2009, S. 9; ABl. C 239 vom 6.10.2009, S. 2; ABl. C 298 vom 8.12.2009, S. 15; ABl. C 308 vom 18.12.2009, S. 20)**

(2010/C 35/06)

Die Veröffentlichung der Liste von Aufenthaltstiteln gemäß Artikel 2 Absatz 15 der Verordnung (EG) Nr. 562/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2006 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) erfolgt auf der Grundlage der Angaben, die die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß Artikel 34 des Schengener Grenzkodexes mitteilen.

Die Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* wird durch monatliche Aktualisierungen auf der Webseite der Generaldirektion Justiz, Freiheit und Sicherheit ergänzt.

TSCHECHISCHE REPUBLIK

*Ersetzung der im ABl. C 57 vom 1.3.2008 veröffentlichten Liste*

Aufenthaltstitel:

*Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1030/2002 des Rates:*

— Povolení k pobytu

(Aufenthaltstitel, Aufkleber im einheitlichen Format im Reisedokument — wird seit 1. Mai 2004 für Drittstaatsangehörige für den unbefristeten oder langfristigen Aufenthalt ausgestellt (Zweck des Aufenthalts ist auf dem Aufkleber angegeben))

*Sonstige:*

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(Aufenthaltskarte für Familienangehörige eines EU-Bürgers, blaues Heft — wird seit 27. April 2006 für Drittstaatsangehörige, die Familienangehörige von EU-Bürgern sind, für einen vorläufigen Aufenthalt ausgestellt)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(Niederlassungskarte, grünes Heft — wird seit 27. April 2006 für Drittstaatsangehörige, die Familienangehörige von EU-Bürgern oder Bürgern von EWR-Ländern/der Schweiz sind, ausgestellt (bis 21. Dezember 2007))

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Bescheinigung des vorübergehenden Aufenthalts, Faltdokument — wird seit 27. April 2006 für Bürger aus der EU/dem EWR/der Schweiz ausgestellt)

— Povolení k pobytu

(Aufenthaltstitel, Aufkleber im Reisedokument — wurde vom 15. März 2003 bis 30. April 2004 für niedergelassene Drittstaatsangehörige ausgestellt)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Aufenthaltstitel, grünes Heft — wurde von 1996 bis 1. Mai 2004 für niedergelassene Drittstaatsangehörige, vom 1. Mai 2004 bis 27. April 2006 für Staatsangehörige von EWR-Ländern/der Schweiz und ihre Familienangehörigen für den unbefristeten oder befristeten Aufenthalt ausgestellt)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Aufenthaltstitel, grünes Heft — wird seit dem Beitritt der Tschechischen Republik zum Schengen-Raum für Staatsangehörige von EWR-Ländern/der Schweiz und ihre Familienangehörigen ausgestellt)

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

(Hinweis: Bei Inhabern von Aufenthaltstiteln in Form von Heften wird die jeweilige Aufenthaltskategorie in Form eines Stempels in das Reisedokument eingetragen)

— Přečodný pobyt od ... do .../Befristeter Aufenthalt, gültig von ... bis ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Unbefristeter Aufenthalt, gültig ab ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Familienangehöriger eines EU-Bürgers

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Aufenthaltstitel für Asylberechtigte, graues Heft — wird für Asylberechtigte ausgestellt)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Aufenthaltstitel für Personen, denen subsidiärer Schutz gewährt wird, gelbes Heft — wird für Subsidiärschutzberechtigte ausgestellt)

*Sonstige Dokumente:*

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(Reisedokument für Flüchtlinge im Sinne des Abkommens vom 28. Juli 1951 — ausgestellt seit 1. Januar 1995 (seit 1. September 2006 als e-Pass))

— Cizinecký pas

(Fremdenpass — wenn für Staatenlose ausgestellt (auf den Innenseiten amtlicher Stempel mit den Worten „Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954“) — ausgestellt seit 17. Oktober 2004 (seit 1. September 2006 als e-Pass))

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Liste der Teilnehmer einer Schülerreise innerhalb der Europäischen Union, Papierdokument, seit 1. April 2006 ausgestellt)

SCHWEIZ

*Änderung der im ABl. C 331 vom 31.12.2008 veröffentlichten Liste*

Abschnitt I Buchstabe a erster Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

— nationales Visum der Kategorie D mit dem Vermerk „Vaut comme titre de séjour“ (gilt als Aufenthaltstitel)

**Aktualisierung der Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 562/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2006 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) (ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 19, ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22, ABl. C 182 vom 4.8.2007, S. 18, ABl. C 57 vom 1.3.2008, S. 38, ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 19, ABl. C 37 vom 14.2.2009, S. 8)**

(2010/C 35/07)

Die Richtbeträge für das Überschreiten der Außengrenzen gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 562/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2006 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) werden gemäß Artikel 34 des Schengener Grenzkodexes von den Mitgliedstaaten der Kommission übermittelt.

Sie werden im Amtsblatt veröffentlicht. Außerdem wird eine monatlich aktualisierte Fassung auf die Webseite der Generaldirektion Justiz, Freiheit und Sicherheit gestellt.

SPANIEN

*Ersetzung der in ABl. C 37 vom 14.2.2009 veröffentlichten Informationen*

Im Erlass des Präsidialministeriums (Orden del Ministerio de la Presidencia) PRE/1282/2007 vom 10. Mai 2007 über die von Ausländern bei ihrer Einreise nach Spanien nachzuweisenden finanziellen Mittel wird festgelegt, dass Ausländer den Besitz bestimmter finanzieller Mittel nachweisen müssen, um nach Spanien einreisen zu können.

- a) Für ihren Aufenthalt in Spanien müssen Ausländer für ihren Lebensunterhalt pro Tag ihres in Spanien geplanten Aufenthalts und pro mitreisende Person, für deren Unterhalt sie aufkommen müssen, Finanzmittel in Höhe von 10 % des garantierten Bruttomindestlohns in Euro (63,30 EUR für das Jahr 2010) oder den Gegenwert in Fremdwährung nachweisen können. Dieser Betrag muss sich in jedem Fall unabhängig von der geplanten Aufenthaltsdauer pro Person auf mindestens 90 % des jeweils geltenden garantierten Bruttomindestlohns (für das Jahr 2010 sind es 570,00 EUR) oder des Gegenwerts in Fremdwährung belaufen.
- b) Für die Rückkehr in das Herkunftsland oder die Durchreise in ein Drittland ist die auf den Namen des Reisenden lautende(n), nicht übertragbare(n) Fahrkarte(n) mit Angabe des Reiseterrmins für das entsprechende Transportmittel vorzulegen.

Für den Nachweis über die Mittel zur Bestreitung des Lebensunterhalts muss der Drittausländer diese — sofern er darüber in bar verfügt — vorlegen oder bestätigte Schecks, Reiseschecks, Quittungen oder Kreditkarten zusammen mit einem Kontoauszug neueren Datums (Bankquittungen oder Kontoauszüge aus dem Internet werden nicht akzeptiert) oder andere Belege vorweisen, mit dem das auf der Kreditkarte oder auf dem Bankkonto verfügbare Guthaben glaubhaft nachgewiesen wird.

---

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Arbeitsprogramms für das gemeinsame Europäische Metrologie-Forschungsprogramm (EMRP)**

(2010/C 35/08)

Hiermit wird die Veröffentlichung einer Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen für Forschungsthemen und die anschließende Veröffentlichung einer Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen für entsprechende Projekte und Forscherstipendien im Rahmen des Arbeitsprogramms für das Europäische Metrologie-Forschungsprogramm bekanntgegeben.

Für die folgende Aufforderung werden Vorschläge erbeten: EMRP-Aufforderung 2010 in den folgenden Forschungsbereichen:

- Metrologie für die Industrie
- Metrologie für die Umwelt.

Für die Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen werden für jeden Forschungsbereich Haushaltsmittel in Höhe von ca. 41,28 Mio. EUR veranschlagt.

Einreichungsfrist für Vorschläge für mögliche Forschungsthemen ist der 28. März 2010, für Vorschläge für entsprechende Projekte und Forscherstipendien der 11. Oktober 2010.

Weitere Informationen sowie die Aufforderungsunterlagen werden auf folgender Website veröffentlicht:

<http://www.emrponline.eu>

---

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 35/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****G.G.A. ( X ) G.U. ( )****1. Name:**

„Halberstädter Würstchen“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1. Erzeugnisart:**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Das „Halberstädter Würstchen“ ist ein feines, längliches Brühwürstchen im zarten Naturdarm (Schafsaitleing), welches ausschließlich als konserviertes Produkt angeboten wird.

Charakteristisch sind die dunkle Räucherfarbe und der unverwechselbare intensive Rauchgeschmack mit Buchenholzaroma. Diese entstehen durch das Räuchern in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung in mehreren Phasen unter Veränderungen der Luftfeuchtigkeit und der Rauchdichte im Kaminrauch mit kurzzeitigen Temperaturspitzen bis zu 110 °C. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe der „Halberstädter Würstchen“.

— Kaliber (Dicke):	20—24 mm
— Länge:	12—18 cm
— Gewicht:	50—90 g
— Zusammensetzung der Würstchen:	
— Schweinefleisch:	ca. 45 %
— Rindfleisch:	ca. 15 %
— Schweinespeck:	ca. 15 %

- |  |                   |
|--|-------------------|
| — Naturdarm (Schafsaitleing):                            | ca. 1,5 %         |
| — Trinkwasser:   | ca. 18 %          |
| — Nitritpökelsalz:                                       | ca. 2 %           |
| — Gewürze (insbesondere weißer Pfeffer und Muskatblüte): | ca. 1,5 %         |
| — Zusatzstoffe:  | ca. 2 %           |
| — Fettgehaltsstufe:                                      | 20 % ( $\pm$ 5 %) |
| — Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß:                 | mindestens 7,5 %. |
- 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):  
—
- 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):  
—
- 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:  
Alle Herstellungsschritte einschließlich des Vorkonditionierens, Trocknens, Räucherns, Brühens, Reifens und Haltbarmachens erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet.
- 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:  
—
- 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung:  
—
4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**  
Gebiet der Stadt Halberstadt
5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**
- 5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets:*  
Die Produktion der „Halberstädter Würstchen“ erfolgt im begrenzten geografischen Gebiet der Stadt Halberstadt. Es handelt sich um Erzeugnisse mit 100-jähriger Tradition, deren guter Ruf durch die Firma Friedrich Heine und deren Nachfolgeunternehmen begründet wurde, die ausschließlich im Stadtgebiet von Halberstadt produzierten.
- Das spezielle Räucherverfahren in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung, wie es in dem abgegrenzten Gebiet angewandt wird, bildet die Voraussetzung für die Erzeugniseigenschaften der seit über 100 Jahren nach dem traditionellen Verfahren hergestellten „Halberstädter Würstchen“.
- Die Kaminrauchanlage besteht aus gemauerten Schamottsteinen, welche für die wärmetechnischen Voraussetzungen in der Kaminrauchanlage von besonderer Bedeutung sind. Außerdem besitzen sie die wichtige Eigenschaft, dass die negativen Rauchbestandteile von der Innenwandung der Kaminrauchanlage aufgenommen werden. Diese negativen Rauchbestandteile werden so von den zu räuchernden Würstchen ferngehalten, so dass sich nur die geschmacksbildenden Stoffe im und am Würstchen entfalten können.
- Das Heißräuchern erfolgt bei durchschnittlichen Räuchertemperaturen von 60 bis 75 °C über einen Zeitraum von 40 bis 50 Minuten. Durch die direkte Kaminfeuerung wird die Rauchkammertemperatur in der Kaminrauchanlage so geregelt, dass alternierende kurzzeitige Temperaturspitzen über 110 °C auftreten, und demgemäß eine den Temperaturschwankungen angepasste kontinuierliche Luftfeuchteabsenkung stattfindet. Die Raucherzeugung und Rauchübertragung erfolgt in einem Raum, es findet ein Verschmelzungsprozess statt.
- Zur Raucherzeugung wird ein Buchenholzspan-Sägemehlgemisch im Verhältnis von 70 zu 30 Gewichtsprozenten mit einer Feuchtigkeit von 52 % verwendet. Dies ist Voraussetzung dafür, den Räucherprozess nach der Temperatur so zu steuern, dass alle wesentlichen erwünschten Rauchinhaltsstoffe in ausreichender Menge erzeugt werden und sich auf der Darmoberfläche niederschlagen. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe des „Halberstädter Würstchens“.

Der unmittelbare Räucherprozess findet in mehreren Phasen statt, die durch unterschiedliche Räucherzeiten unterschiedlicher Temperaturen im Kaminrauch gekennzeichnet sind und es werden Temperaturbereiche sowie Temperaturspitzen von 75 bis 80 °C, 85 bis 90 °C, 95 bis 100 °C und über 110 °C erreicht.

Die Erzeugung der unterschiedlichen Temperaturen während des Räucherprozesses und die Aufrechterhaltung dieser Temperaturbereiche über festgelegte Zeiträume werden bestimmt durch die handwerklichen Fähigkeiten des Räuchermeisters. Die Temperaturen und die unterschiedlichen Temperaturbereiche werden erreicht durch die Ausbildung von Glutnestern in der Feuerstelle der Kaminrauchanlage. Hier kommt das handwerkliche Geschick des Räuchermeisters zum Tragen, welcher den Feuerungsprozess und somit auch den Entstehungsprozess der Räuchertemperaturen durch die Herausbildung von Glutnestern bzw. das Aufreißen dieser Glutnester steuert, wodurch die gewünschten Temperaturbereiche erreicht werden. Diese Handlungen begründen die Entstehung einer Unterschwelbrandfeuerung, welche eine wesentliche Voraussetzung für den schonenden Räucherprozess der herzustellenden Erzeugnisse ist. Dieser Räucherprozess wird auch begründet durch die handgesteuerte Temperaturführung während des Räucherns, da es während des Räucherprozesses zu Veränderungen und kontinuierlicher Absenkung der Luftfeuchtigkeit sowie der Rauchdichte im Kaminrauch kommt, welche für die Herausbildung des zu erzeugenden Produktes wesentlich sind.

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses:

„Halberstädter Würstchen“ zeichnen sich insbesondere durch den unverwechselbaren, intensiven Rauchgeschmack und die dunkle Farbe aus, die sie von vergleichbaren Produkten anderer Herkunft unterscheiden.

#### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die unter 5.2 beschriebenen spezifischen Produktmerkmale sind durch das spezielle traditionelle Räucherverfahren in der unter 5.1 beschriebenen Kaminrauchanlage bedingt.

Diese Kaminräuche sind einzigartig und die darin durchgeführten Räucherprozesse sind wesentlich von Räucherprozessen in modernen Heißrauchanlagen zu unterscheiden.

Die Absenkung der relativen Luftfeuchtigkeit auf < 25 % ist dabei neben der Brätstabilität des Produktes die Ursache dafür, dass die zu behandelnden Würstchen die extrem hohen Hitzebelastungen ohne Schaden überstehen.

Während der feuchten Phasen erfolgt im Wesentlichen die Aufnahme der Rauchbestandteile, während in den trockenen, heißen Phasen vor allem die Reaktionen der verschiedenen Rauchinhaltsstoffe miteinander und mit Bestandteilen des Naturdarmes sowie des darin befindlichen Brätes erfolgen.

Die traditionelle, typische Würzung und besondere Behandlung dieser Erzeugnisse begründen den unverwechselbaren Geschmack sowie das besondere Aussehen des Erzeugnisses. Neben den althergebrachten Rezepturen und Gewürzmischungen bildet das traditionelle Räucherverfahren die Grundlage für die unverwechselbaren Geschmack der „Halberstädter Würstchen“, wobei die auf dem handwerklichen Geschick des Räuchermeisters basierende Temperaturführung bei der Erzeugung des Kaminrauches die Hauptvoraussetzung ist, um dem Erzeugnis den typischen Geschmack und die besondere äußere Farbgebung der Würstchenhülle zu verleihen.

Das besondere Ansehen der „Halberstädter Würstchen“ basiert auf einer über 100 Jahre währenden Tradition der Würstchenherstellung in Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen“ wurden erstmals am 23. November 1883 von dem Halberstädter Metzgermeister Friedrich Heine hergestellt. Ein Jahr später eröffnete dieser Metzgermeister eine Fabrik in Halberstadt. Im Jahre 1896 erhielt Friedrich Heine auf einer Kochkunstschau öffentliche Anerkennung für seine Produkte und im Jahre 1896 wurden diese Würstchen erstmals in Dosen konserviert und als Weltneuheit auf der Kochkunstausstellung in Wiesbaden vorgestellt. Im Jahre 1913 wurde ein neuer Betrieb durch Friedrich Heine in Halberstadt errichtet, die damals modernste und größte Würstchenfabrik Europas.

Bereits zu Beginn des vorigen Jahrhunderts gab es kaum eine Bahnhofsgaststätte, die „Halberstädter Würstchen“ nicht im Angebot hatte. Gleiches trifft auch zu für Mitropa-Abteilungen von Reichsbahnzügen, in denen konservierte „Halberstädter Würstchen“ angeboten wurden. „Halberstädter Würstchen“ werden in Halberstadt auch heute noch in traditionellen Betriebsstätten hergestellt und zwar in einem Umfang von mehreren Tonnen pro Tag.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Veröffentlichung der Produktspezifikation und des stattgebenden Beschlusses des Deutschen Patent- und Markenamts erfolgte im DE Markenblatt Heft 25 vom 22. August 2007 — Teil 7b.

---

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 35/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„SUSKA SECHLOŃSKA“**

**EG-Nr.: PL-PGI-005-600-23.04.2007**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Name:**

„Suska sechlońska“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Polen

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Der Name „Suska sechlońska“ kommt aus dem örtlichen kleinpolnischen Dialekt. Das Substantiv „suska“, das in der polnischen Standardsprache „suszka“ lautet und so viel wie „Dörrobst“ bedeutet, bezeichnet im vorliegenden Zusammenhang eine im Rauch gedörrte Pflaume. Der adjektivische Zusatz „sechlońska“ ist vom Namen der Ortschaft Sechna in der Gemeinde Laskowa abgeleitet, aus der die Tradition des Dörrrens stammt.

Die „Suska sechlońska“ ist eine im Rauch gedörrte Pflaume mit oder ohne Stein.

Die Größe und das Gewicht der Dörripflaume „Suska sechlońska“ hängen von den Größenmerkmalen der Früchte der verwendeten Pflaumensorte ab; bei einer Größe zwischen 1,5 cm und 4,5 cm umfasst ein Kilogramm Dörripflaumen somit 44 bis 99 Früchte. Die Dörripflaume hat je nach der zum Trocknen verwendeten Sorte eine abgeflacht rundliche bis längliche Form. Die „Suska sechlońska“ zeichnet sich durch ihr elastisches, fleischiges Fruchtmantel sowie ihre runzlige und klebrige Haut von dunkelblauer, bis ins Schwarze übergehender Farbe aus. Sie ist im Geschmack süßlich und besitzt ein Raucharoma und einen rauchigen Beigeschmack. Zum Zeitpunkt des Verkaufs hat das fertige Produkt einen Wassergehalt von 24 bis 42 %.

**3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):**

Zur Herstellung der Dörripflaume „Suska sechlońska“ werden die Kultursorten der Hauszweitsche (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*), einschließlich ihrer abgeleiteten Sorten, verwendet: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka und Stanley. Die Früchte dieser Sorten besitzen die für das Dörren und Räuchern erforderlichen Merkmale wie etwa einen hohen Zuckergehalt und einen relativ geringen Wassergehalt.

Die Früchte müssen gesund und frei von Fäulnis, mechanischen Beschädigungen sowie sichtbaren Schäden durch Insekten, Milben und andere Schädlinge sein. Sie müssen außerdem frei von allen sonstigen Schäden, Verunreinigungen oder nicht spezifizierten Organismen sein, die sie für den Verzehr unbrauchbar machen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Pflaumendarren, in denen der gesamte Trocknungs- und Räucherprozess stattfindet, müssen sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden. Der Rohstoff und das verwendete Holz zur Erzeugung der Dörripflaume können aus einem anderen als dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen. Die Verwendung von harzhaltigem Holz ist nicht zulässig. Der gesamte Trocknungs- und Räucherprozess der Pflaumen erfolgt in speziellen Dörrihäusern, wie sie für Sechna typisch sind.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

**4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Erzeugungsgebiet der Dörripflaume „Suska sechłońska“ umfasst 239,55 km<sup>2</sup>, liegt in der Woiwodschaft Kleinpolen und wird von den Verwaltungsgrenzen der vier Gemeinden Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna und Żegocina begrenzt. Das Ortsadjektiv in der Bezeichnung „Suska sechłońska“ ist von dem Namen des Dorfes Sechna in der Gemeinde Laskowa abgeleitet und wird traditionell im gesamten Erzeugungsgebiet dieser Dörripflaume verwendet.

**5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das unter Punkt 4 bezeichnete geografische Gebiet liegt mehr als 300 m ü.d.M. und zeichnet sich durch eine sehr unterschiedliche Geländeneigung von zumeist 5 bis 25° aus.

Die von den Einwohnern dieses Gebiets entwickelten und errichteten typischen Dörrihäuser, deren Konstruktion der Beschaffenheit des hiesigen Geländes angepasst ist, fügen sich gut in die Landschaft des geografischen Gebiets ein. In dem abgegrenzten Gebiet, das vier Gemeinden umfasst, befinden sich 677 Dörrihäuser. Dies zeugt zweifellos von dem engen Zusammenhang zwischen diesem Produkt und seinem Erzeugungsgebiet. Die Zahl der Dörrihäuser ist zum Beispiel einer der Faktoren, durch den sich das beschriebene Gebiet von den Nachbargebieten unterscheidet.

Ein Dörrihaus besteht aus einem gemauerten Unterbau mit einer Feuerstelle sowie darüber einer abgeschlossenen Kammer, in der sich ein Rost aus Holzstangen befindet. Eine solche Kammer misst im Durchschnitt ab ca. 2 m in der Breite und ab ca. 3,5 m in der Länge. Die Kammer wird durch eine „stragaż“ genannte hölzerne Trennwand in der Mitte in zwei Teile geteilt. Den Boden der Kammer bildet der Rost mit den aneinandergereihten Stangen aus astlosem Holz, die 4 cm in der Breite, 3 cm in der Stärke und ca. 1 m in der Länge messen und alle niveaugleich verlegt sind. Durch die spezielle Anordnung der Stangen in einer Höhe von ca. 180 cm über der Feuerstelle können Rauch und Heißluft frei zirkulieren. Die Kammern des Dörrihauses sind mit Holztüren verschlossen, über die die Pflaumen in die Darre eingebracht werden und die vor Wärmeverlust und widrigen Witterungsbedingungen schützen. Unter jeder Kammer befindet sich ein Ofen. Das Dörrihaus wird durch ein Satteldach geschützt. Die Dörrihäuser besitzen in der Regel zwei oder drei Kammern, es gibt aber auch Dörrihäuser mit einer oder mit fünf Kammern.

Die Temperatur im Dörrihaus bei der Herstellung der „Suska sechłońska“ beträgt 45 bis 60 °C.

Die Pflaumen werden für das Dörren und Räuchern zu einer 30 bis 50 cm starken Schicht aufgeschüttet. Mit Hilfe einer speziellen Schaufel werden sie von den Erzeugern einmal täglich gewendet. Der Dörri- und Räucherprozess dauert je nach Dicke der Pflaumenschicht vier bis sechs Tage. Diese Art des Dörrens und Räucherns der Pflaumen ist Ausdruck des hohen handwerklichen Könnens der hiesigen Erzeuger und wird ausschließlich bei der Herstellung der „Suska sechłońska“ in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angewandt.

## 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Dörripflaume „*Suska sechłońska*“ wird gleichzeitig gedörrt und geräuchert. Das Räuchern und Dörren in der Pflaumendarre erfolgt durch heißen Rauch, wodurch sich die „*Suska sechłońska*“ von den Pflaumen unterscheidet, die mit Heißluft gedörrt werden. Während des Räucherns verliert die Pflaume einen Teil des in ihrem Gewebe enthaltenen Wassers. Gleichzeitig reichert sie sich mit Rauch an, der eine aseptische Wirkung hat. Durch den Entzug des Gewebewassers während des Räucherns und die aseptische Wirkung des Rauchs wird die Entwicklung von Fäulnisbakterien gehemmt und die Haltbarkeit des Produkts erhöht. Der Rauch verleiht den Früchten die einzigartige Farbe sowie den unverwechselbaren Geruch und Geschmack.

Durch das Trocknen der Pflaumen in einer 30 bis 50 cm starken Schicht und das tägliche Wenden bleibt der während des Dörrens aus den Pflaumen austretende Saft an den Früchten haften und verleiht ihnen einen süßlichen Geschmack. Die auf diese Weise erzeugte Dörripflaume „*Suska sechłońska*“ besitzt einen charakteristischen süßen Geschmack, ein ausgeprägtes Raucharoma und einen rauchigen Beigeschmack sowie eine klebrige Haut von dunkelblauer, bis ins Schwarze übergehender Farbe.

## 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Der Zusammenhang zwischen der Dörripflaume „*Suska sechłońska*“ und dem geografischen Gebiet besteht in dem Ansehen, das auf der langjährigen Tradition der Erzeugung dieses Produkts und dem außergewöhnlichen handwerklichen Können der lokalen Erzeuger beruht.

Ausschlaggebend für die Qualität der Dörripflaume „*Suska sechłońska*“ sind das einzigartige handwerkliche Können der lokalen Erzeuger und die von ihnen angewandten traditionellen Herstellungsmethoden. Die Konstruktion der Pflaumendarren wie auch das Dörrverfahren selbst basieren auf dem überlieferten fachlichen Wissen der lokalen Erzeuger und unterscheiden sich deutlich von den Herstellungsmethoden in anderen Teilen Polens, einschließlich der benachbarten Regionen. Die spezielle Konstruktion der Pflaumendarren ermöglicht die gleichzeitige Zirkulation von Heißluft und Rauch, so dass die Pflaumen gedörrt und geräuchert werden.

Belegt wird der Zusammenhang zwischen der Dörripflaume „*Suska sechłońska*“ und dem geografischen Gebiet u.a. durch die Tatsache, dass sich der Name des Dorfes selbst — „Sechna“ — von der Tradition des Räucherns und Dörrens herleitet: Im Ortsnamen „Sechna“ steckt das dialektale Verbalsubstantiv „sechnie“, das standardsprachlich „suszenie“ lautet und so viel wie „Dörren“ bedeutet. Dies beweist die Besonderheit des Erzeugnisses sowie seine traditionelle, in dem unter Punkt 4 bezeichneten Erzeugungsgebiet fest verwurzelte Herstellungsweise.

Alten mündlichen Überlieferungen zufolge ist die Geschichte des Dörrens dieser Früchte mit der Tätigkeit des örtlichen Pfarrers verbunden, der den Brauch des Räucherns von Pflaumen unter den Angehörigen seiner Kirchengemeinde verbreitet haben soll. Beweise für die langjährige Tradition der Herstellung der „*Suska sechłońska*“ finden sich in den Aufzeichnungen des seinerzeitigen Volksschuldirektors Jan Ligeza mit dem Titel „Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego“ (Ujanowice — ein Dorf im Kreis Limanowa) aus dem Jahr 1905 (Arbeiten der Ethnografischen Kommission der Polnischen Akademie der Gelehrsamkeit Nr. 9). Der Brauch des Dörrens im Rauch besteht bis heute fort, und an der Herstellungsmethode hat sich praktisch nichts geändert. Die älteste Obstdarre, die allerdings nicht mehr in Gebrauch ist, steht seit über hundert Jahren. Beleg für das Weiterleben der traditionellen Herstellungsweise sind die für die Erzeugung der „*Suska sechłońska*“ verwendeten speziellen Obstdarren, die von den lokalen Erzeugern entwickelt wurden. Diese Dörrhäuser fügen sich harmonisch in die Landschaft dieses Gebiets ein.

Der Brauch des Dörrens und Räucherns ist so populär, dass in Anknüpfung an diese Tradition verschiedene Lieder und Gedichte entstanden sind, so auch das alte Lied

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...“

(Oh Sechna, du rauchgeschwärztes Sechna, wären nicht deine Obstdarren — du würdest die Hauptstadt sein...)

Beweis für das Ansehen der „*Suska sechłońska*“ sind ferner die Preise und Auszeichnungen, mit denen diese Dörripflaume in verschiedenen Wettbewerben bedacht wurde: Auszeichnung im Jahr 2000 in dem Wettbewerb „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Unser kulinarisches Erbe), Preis im Jahr 2004 für das beste polnische regionale Lebensmittelprodukt im Wettbewerb „Perła 2004“ sowie im Jahr 2006 der 1. Platz im Verbraucher- und Jurorenvotum auf dem kleinpolnischen Regionalspezialitätenmarkt „Małopolski Smak“.

Beleg für das Ansehen des Produkts, seinen Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet und die Tradition des Pflaumendörrens ist auch das Fest der Dörripflaume (Święto Suszonej Śliwki), das seit 2001 in der Ortschaft Dobrociesz veranstaltet wird und bei dem die Dörripflaume in ihren unterschiedlichsten Erscheinungsformen im Mittelpunkt steht. Vom Ansehen der „Suska sechłoríska“ zeugt ebenso der „Dörripflaumen-Pfad“ (Szlak Suszonej Śliwki) — ein von den örtlichen Behörden ausgewiesener Touristenpfad, an dem sich Bauerngehöfte mit Pflaumengärten sowie Obstdarren befinden.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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

---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2010/C 35/09	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	9
2010/C 35/10	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	13



## Abonnementpreise 2010 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 100 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	770 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	400 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, CD-ROM, 2 Ausgaben pro Woche	Mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	300 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union*, das in allen EU-Amtssprachen erscheint, kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsvorschriften) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates, veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005, die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen CD-ROM.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zu dem Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Im Laufe des Jahres 2010 wird das Format CD-ROM durch das Format DVD ersetzt.

## Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen bezogen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Site ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.**

**Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>**

