

Europeiska unionens officiella tidning

C 212



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

19 juli 2012

InformationsnummerInnehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 212/01

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6515 – Arrow Electronics/Altimate Group) ⁽¹⁾ 1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 212/02

Eurons växelkurs 2

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2012/C 212/03	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	3
---------------	--	---

V *Yttranden*

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2012/C 212/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6600 – AAEC/Entero/BMC Investments) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 212/05	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	6
---------------	--	---



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.6515 – Arrow Electronics/Altimate Group)****(Text av betydelse för EES)****(2012/C 212/01)**

Kommissionen beslutade den 25 juni 2012 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
 - i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6515. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

18 juli 2012

(2012/C 212/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,2234	AUD	australisk dollar	1,1867
JPY	japansk yen	96,63	CAD	kanadensisk dollar	1,2399
DKK	dansk krona	7,4388	HKD	Hongkongdollar	9,4893
GBP	pund sterling	0,78400	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5397
SEK	svensk krona	8,4927	SGD	singaporiensk dollar	1,5416
CHF	schweizisk franc	1,2010	KRW	sydkoreansk won	1 398,54
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,0063
NOK	norsk krona	7,4825	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7937
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,4810
CZK	tjeckisk koruna	25,278	IDR	indonesisk rupiah	11 587,05
HUF	ungersk forint	285,90	MYR	malaysisk ringgit	3,8702
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	51,021
LVL	lettisk lats	0,6959	RUB	rysk rubel	39,6991
PLN	polsk zloty	4,1795	THB	thailändsk baht	38,794
RON	rumänsk leu	4,5653	BRL	brasiliansk real	2,4756
TRY	turkisk lira	2,2131	MXN	mexikansk peso	16,1445
			INR	indisk rupie	67,8280

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2012/C 212/03)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som avses i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	31.5.2012
Varaktighet	31.5.2012–31.12.2012
Medlemsstat	Danmark
Bestånd eller grupp av bestånd	SAN/*234_1 och SAN/*234_2
Art	Tobisfiskar (<i>Ammodytes</i> spp.)
Område	EU-vatten i IIa, IIIa och IV utom vatten inom sex sjömil från Förenade kungarikets baslinjer vid Shetland, Fair Isle och Foula.
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	—

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6600 – AAEC/Entero/BMC Investments)

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 212/04)

1. Kommissionen mottog den 9 juli 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen ABN AMRO Effecten Compagnie B.V. (AAEC, Nederländerna), ett helägt dotterbolag till ABN AMRO Bank N.V. (ABN AMRO, Nederländerna), och Entero B.V. (Entero, Nederländerna), ett helägt dotterbolag till ING Bank N.V. (ING, Nederländerna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över företaget BMC Investments B.V. och vissa dotterbolag (BMC, Nederländerna) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- AAEC: Specialiserar sig på att inneha aktieposter för ABN AMRO:s räkning (t.ex. efter omstruktureringsar),
- Entero: Specialiserar sig inom riskkapital (t.ex. genom att inneha aktieposter efter omstruktureringsar),
- ABN AMRO: Stort finansinstitut,
- ING: Stort finansinstitut,
- BMC: Rådgivnings- och förvaltningsbolag som specialiserar sig på konsulttjänster till den offentliga sektorn i Nederländerna.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

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

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6600 – AAEC/Entero/BMC Investments, till:

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

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

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2012/C 212/05)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"AIL FUMÉ D'ARLEUX"****EG-nr: FR-PGI-0005-0820-02.08.2010****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Ail fumé d'Arleux"

2. Medlemsstat eller tredje land:

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

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

"Ail fumé d'Arleux" är en vitlök som håller avsevärt länge tack vare en traditionell metod och människors kunnande om flätning och rökning med lokalt producerad torv och/eller brunkol och/eller stubbrester och/eller sågspån.

"Ail fumé d'Arleux" framställs av en rosa vitlök som planteras på våren (*Allium sativum*, familjen lökväxter). Vitlöken tillhör sortgrupp II och är av typen "Ail du Nord" (vitlök från departementet Nord). Kännetecknande för den är en lång viloperiod, medelstora lökar och att den saknar blomstjälk och är anpassad till de klimatmässiga och historiska förhållandena i regionen Nord-Pas de Calais. Avsaknaden av blomstjälk gör att den kan presenteras i den typiska flätformen, då blasten är tillräckligt mjuk för att kunna flätas. De sorter som används är Ail du Nord, Gayant och Arno. Nya sorter får introduceras förutsatt att de uppfyller tidigare nämnda kriterier. Sortförteckningen ska skickas till odlarna efter varje ändring, liksom till kontrollorganet och behöriga tillsynsmyndigheter. Vid skörden är löken medelstor (mellan 40 och 80 mm i diameter beroende på hur den ska presenteras) och har vit färg, medan lökknopparnas ytterskal är djuprosa.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

"Ail fumé d'Arleux" presenteras traditionsenligt i flåtor där antalet vitlökar varierar mellan 10 och 90, med som mest 120 lökar. Den kan också presenteras i flåtor med tre lökar. Vitlökarna torkas med sin blast antingen på åkern eller under tak med hjälp av fläktventilation, så att det ska gå att göra flåtor. Flåtningen sker för hand enligt samma princip som för en hårflåta.

Rökningen äger rum efter flåtningen och utförs i rökskåp under minst sju dagar. Rökningen kan resultera i olika färgskiftningar beroende på vilka material som används. Färgerna varierar från lätt rödbrunt till mörkbrunt. Flåtorna kan eventuellt förpackas i nät innan de saluförs.

"Ail fumé d'Arleux" har följande egenskaper:

- Behaglig och rökig doft.
- Hela flåtan ska ha en enhetlig färg vars intensitet jämförs med en färgpreferenskartan innan den godkänns.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

—

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

—

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

Alla steg med odling, flåtning, rökning och förpackning måste ske i det geografiska området.

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

Produkten kan efter rökning paketeras i nät. Paketeringen ska utföras inom det geografiska området, för att väsentligen begränsa hanteringen av produkten. "Ail fumé d'Arleux" är nämligen en ömtålig produkt (rökningen gör att ytterhöljerna och stjälkarna blir sköra och lätt går sönder) och hantering och transporter bör därför begränsas. Genom att paketeringen sker inom det geografiska området kan produktens och flåtornas fysiska integritet bevaras.

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

Förutom att uppfylla kraven i regelverket ska varje etikett innehålla följande uppgifter:

- Den skyddade geografiska beteckningen.
- Partiets nummer, som gör det möjligt att spåra produkten.
- EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning och/eller uttrycket "Indication Géographique Protégée".

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

Det avgränsade geografiska området motsvarar vitlöksodlingarnas nuvarande utbredning i det traditionella produktionsområdet kring Arleux, som beror på lokala mark- och klimatförhållanden och förekomsten av torvmossar.

Det geografiska området omfattar 62 kommuner, varav 35 tillhör departementet Nord och 27 departementet Pas de Calais.

D e p a r t e m e n t e t N o r d

Arleux, Aubencheul au Bac, Aubigny au Bac, Bruille lez Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers en Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem Lenglet, Lambres lez Douai, Lauwin Planque, Lecluse, Lewarde, Loffre, Marcq en Ostrevant, Marquette en Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers au tertre.

Departementet Pas de Calais

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt, Vitry en Artois.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Marken

Olika modernmaterial ingår i de vanligast förekommande jordarna i regionen Cambrésis: lössjord bestående av silt, lera från tertiärperioden, och i mindre utsträckning huvudsakligen sandbaserat material från tertiärbildningar, krita och flodavlagringar.

"Ail fumé d'Arleux" odlas i det geografiska området på jordlotter som kännetecknas av att jorden är av typen siltjord till siltig lera med som mest 30 % lera.

Klimatet

Området har tempererat klimat med relativt jämna temperaturer från år till år. Minimitemperaturerna är tempererade (antalet dagar då temperaturen understiger 0°C är få) och maximitemperaturerna överstiger sällan 30 °C. Det är också små skillnader mellan natt- och dagtemperaturer.

Vad gäller nederbörden kan noteras att regnmängderna fördelar sig jämnt över hela året och totalt uppgår till cirka 650 mm (i genomsnitt för de senaste trettio åren).

Förekomsten av torv

Arleux är beläget i en dalgång omgiven av ängar, floder och våtmarker.

Dalgången kring floden Sensée bildar "en lång grön plogfåra" mellan de båda kala högplatåerna Douaisis och Cambrésis.

Sensée får tillförsel av vatten från olika biflöden, däribland Agache och Hironnelle, och passerar våtmarker och dammar innan den mynnar i Canal du Nord.

Våtmarkerna i dalgången kring Sensée omfattar närmare 800 hektar, där avlagringar och torv har sedimenterats.

De förr i tiden så vanliga kvarnarna och slussarna i dalgången har bidragit till att bibehålla vattennivån i våtmarkerna, samtidigt som dammar har bildats genom brytningen av den torv som användes som bränsle innan kolet infördes på bred front.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Det som gör produkten unik är dels ett specifikt kunnande i form av rökningen, dels en viss kvalitet som grundar sig på såväl rökningen som det särskilda sättet att presentera produkten i flätor samt på ett urgammalt anseende som har stått sig fram till våra dagar.

Ett traditionellt kunnande: rökningen

Den traditionella rökningen åstadkoms genom förbränning av en blandning av torv, sågspån och stubbrester. Numera har blandningen kompletterats med brunkol, eftersom torven inte längre kan brytas på ett hållbart sätt och eftersom de båda materialen har samma förbränningsegenskaper. Anledningen till att vitlöksodlingen utvecklades i området kring Arleux är tillgången till torv och tekniken med rökning. Därför är produktionsområdet kring Arleux ett område där man av tradition röker vitlök.

En viss kvalitet

Tack vare rökningen får "Ail fumé d'Arleux" en enhetlig färg på hela flätan som skiftar från lätt rödbrun till mörkbrun, och en behagligt rökig doft. Vitlöken får härigenom även längre hållbarhet. Tack vare att man använder sorter av typen Ail du Nord som saknar blomstjälk kan vitlöken

presenteras i form av flätor. Presentationen användes ursprungligen för att kunna hänga upp vitlöken i rökskåpet och för att underlätta saluföringen. I dag uppskattas den för att den är praktisk och estetiskt tilltalande.

Ett anseende som har stått sig

Första gången produktionen förekommer i departementets statistik är 1804. Under 1800-talet belönades produkten vid åtskilliga tillfällen i tävlingar och jordbruksmässor. Under 1900-talet utvecklades odlingen och bönderna gjorde produkten känd genom att saluföra den med dörrknackning. Anseendet för "Ail fumé d'Arleux" spred sig då utanför produktionsområdet.

Numera är vitlöksmässan i Arleux det evenemang som främst bidrar till produktens anseende. Mässan, som första gången anordnades 1962, har på senare år haft en växande publik och har bidragit till att göra produkten känd i press och hos den deltagande publiken.

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

I en region där jord- och klimatförutsättningarna är gynnsamma för vitlöksodling (lätt och inte så fuktig jord som torkar upp och värms lätt och som har litet inslag av småsten, och ett tempererat klimat med små temperaturskillnader, och jämnt fördelad nederbörd över hela året), har förekomsten av torv legat till grund för metoden att röka vitlök.

Torven användes till uppvärmning, men den började också mycket tidigt att användas för att röka vitlök. Klimatet i området lämpar sig nämligen inte för att vitlöken ska kunna torka ordentligt. Rökningen gör det därför möjligt att slutföra torkningen av vitlöken och på så vis bevara den, samtidigt som man undviker mögelskador. Rökningen ger också vitlöken dess karakteristiska rödaktiga färg och särskilda smak. Vid rökningen använder vitlöksodlarna också andra material, som även de har rötter i regionen.

Flätningen har till syfte att paketera vitlöken så att den lättare kan hängas upp i rökskåpen. Dessa båda aspekter är nära förbundna och utgör det kunnande som är kopplat till produktionen av "Ail fumé d'Arleux". I och med att man började använda arbetshästar (för att plöja jorden) och i än högre grad mekaniseringen av jordbruket, kunde vitlöksodlingen inte längre ske i dessa våtmarksområden. Odlingarna kom därför att breda ut sig på marker som låg allt längre bort från torvtäckerna.

Vetestubben tas tillvara efter tröskningen, på gårdar som arbetar med gamla skördetröskor. Men dessa maskiner blir allt mer sällsynta, och används på små arealer. Numera är det inte många gårdar som fortfarande kan förse vitlöksodlarna med stubbrester eftersom de moderna jordbruksmaskinerna kastar tillbaka stubbrester på åkermarken i samband med skörd. Flera av dessa traditionella gårdar finner man i trakten kring Béthune. De producerar halm till välrenommerade stuterier och stora tävlingsstall i Parisregionen (Vincennes, Chantilly) som har särskilda kvalitetskrav på halm till sina hästar. När det gäller sågspån föredrar producenterna lokala leveranser. Skogen i regionen Nord-Pas de Calais består också i första hand av lövträd (93 %) med gott om ek, bok och ask. Det handlar om träslag som är väl anpassade för rökning av vitlök.

Odlarna av "Ail fumé d'Arleux" har på så vis lyckats skänka sin produkt ett obestridligt anseende, dels tack vare flätningen av vitlöken, dels tack vare en specifik rökningsslag (ursprungligen med hjälp av torv och på senare tid genom att komplettera med ett eller flera bränslen), vilket vitlöksmässans framgångar än i dag vittnar om.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPAilfumedArleux06122011.pdf>

PRENUMERATIONSPRISER 2012 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 310 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	840 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd	22 officiella EU-språk	100 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

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

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

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

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

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

Försäljning och prenumeration

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

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

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

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV