

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	I <i>Meddelelser</i>	
	Kommissionen	
2004/C 30/01	Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner: 2,01 % pr. 1. februar 2004 — Euroens vekselkurs	1
2004/C 30/02	Informationsprocedure — Tekniske forskrifter ⁽¹⁾	2
2004/C 30/03	De Europæiske Fællesskabers administrative Kommission for vandrende arbejdstageres sociale sikring — Omregningskurser for valuta i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 574/72	6
2004/C 30/04	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser	7
2004/C 30/05	Meddelelse om ikke at modsætte sig en anmeldt fusion (Sag COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni) ⁽¹⁾	13
2004/C 30/06	Meddelelse om ikke at modsætte sig en anmeldt fusion (Sag COMP/M.3345 — Platinum/Hays Logistics) ⁽¹⁾	13

II *Forberedende retsakter*

.....



Informationsnummer

Indhold (fortsat)

Side

III Oplysninger

Kommissionen

2004/C 30/07

Meddelelse om indkaldelse af forslag — 2003-programmet for ngo-foranstaltninger for fødevarerikkerhed — EuropeAid/117692/C/G 14

I

(Meddelelser)

KOMMISSIONEN

Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner ⁽¹⁾:

2,01 % pr. 1. februar 2004

Euroens vekselkurs ⁽²⁾

3. februar 2004

(2004/C 30/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2585	LVL	lettiske lats	0,6682
JPY	japanske yen	132,82	MTL	maltesiske lira	0,429
DKK	danske kroner	7,4509	PLN	polske zloty	4,7989
GBP	pund sterling	0,6836	ROL	rumænske leu	40 447
SEK	svenske kroner	9,1767	SIT	slovenske tolar	237,25
CHF	schweiziske franc	1,5662	SKK	slovakiske koruna	40,7
ISK	islandske kroner	86,67	TRL	tyrkiske lira	1 685 000
NOK	norske kroner	8,683	AUD	australske dollar	1,642
BGN	bulgarske lev	1,9557	CAD	canadiske dollar	1,674
CYP	cypriotiske pund	0,5861	HKD	hongkongske dollar	9,7854
CZK	tjekkiske koruna	33,32	NZD	newzealandske dollar	1,8511
EEK	estiske kroon	15,6466	SGD	singaporeanske dollar	2,1302
HUF	ungarske forint	266,60	KRW	sydkoreanske won	1 470,12
LTL	litauiske litas	3,4533	ZAR	sydafrikanske rand	8,6991

⁽¹⁾ Rentesats for den seneste transaktion inden den angivne dato. Ved refinansieringstransaktioner til en variabel rente er rentesatsen den marginale rentesats.

⁽²⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Informationsprocedure — Tekniske forskrifter

(2004/C 30/02)

(EØS-relevant tekst)

Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF af 22. juni 1998 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske standarder og forskrifter samt forskrifter for informationsfundets tjenester (EFT L 204 af 21.7.1998, s. 37, EFT L 217 af 5.8.1998, s. 18)

Notifikationer af nationale udkast til tekniske forskrifter, som Kommissionen har modtaget

Reference ⁽¹⁾	Titel	Udløb af status quo-perioden på tre måneder ⁽²⁾
2004/1/A	Udkast til en bekendtgørelse af . . . , til betegnelse af østrigske standarder i henhold til § 1, stk. 2, i byggeteknikloven (bekendtgørelse om østrigske standarder 2004)	5.4.2004
2004/2/UK	Forskrifter om motorkøretøjer (typegodkendelse) (Nordirland) 2003	7.4.2004
2004/3/D	Ændringer og supplement til standardliste over tekniske byggebestemmelser, udgave december 2003	8.4.2004
2004/4/A	Byggebeskrivelse for tunnelbygning RVS 7 T og de tilhørende tekniske kontraktbetingelser RVS 8 T	9.4.2004
2004/5/D	Bekendtgørelse til ændring 2 og 3 i EF-bestemmelse nr. 65 om fælles betingelser for godkendelse af særlige advarselslys til køretøjer (bekendtgørelse til ændring 2 og 3 i EF-bestemmelse nr. 65)	13.4.2004
2004/6/I	Ministerielt dekret om visse volumenstørrelser ved udsækning	13.4.2004
2004/7/S	Forskrift om ændring af det svenske jordbrugsdirektorats bestemmelser (SJVFS 2003:71) om forebyggende foranstaltninger i forbindelse med zoonoser	16.4.2004
2004/8/D	Den tyske farmakopé (DAB 2004) — forskrift »2.9 N2 afslidt materiale fra piller og granuler«	16.4.2004
2004/9/NL	Ændring af Godkendelsesreglement 2004	16.4.2004
2004/10/A	Bekendtgørelse fra ministeriet for trafik, innovation og teknologi til fastsættelse af bestemmelser for opførelse og drift af radioanlæg til den faste radiotjeneste og den ikke-offentlige mobile landradio-tjeneste i området mellem 29,7 og 470 MHz (bekendtgørelse om private mobilradioer)	19.4.2004
2004/11/A	Bekendtgørelse fra ministeren for sundhed og kvinder til ændring af bekendtgørelse om æggeprodukter	19.4.2004
2004/12/F	Forslag til bekendtgørelse om ændring af ændret bekendtgørelse af 21. november 2002 om byggevarers og indretningsartiklers reaktion under brand	21.4.2004
2004/13/L	Lovforslag til ændring af »lov af 14. august 2000 om elektronisk handel« (ændret udgave)	20.4.2004
2004/14/F	Bekendtgørelse til ændring af bekendtgørelse af 5. september 2003 om tvungen gennemførelse af standarder	22.4.2004
2004/16/A	Lov til ændring af byggeordningen for Wien og Wiens garagelov	23.4.2004

⁽¹⁾ År — registreringsnummer — medlemsstat, hvorfra udkastet stammer.

⁽²⁾ Periode, hvor udkastet ikke kan vedtages.

⁽³⁾ Ingen »status quo« som følge af, at Kommissionen har accepteret de presserende grunde, anført af den pågældende medlemsstat.

⁽⁴⁾ Ingen »status quo« som følge af tekniske specifikationer eller andre krav eller forskrifter for tjenester i forbindelse med foranstaltninger af beskæftningsmæssig eller finansiell art som omhandlet i direktiv 98/34/EF, artikel 1, punkt 11, andet afsnit, tredje led.

⁽⁵⁾ Afslutning af informationsproceduren.

Kommissionen henleder opmærksomheden på Domstolens afgørelse »CIA Security« af 30. april 1996 i sag C-194/94 (Sml. 1994 I, s. 2201), hvori Domstolen siger, at artikel 8 og 9 i direktiv 98/34/EF (tidligere 83/189/EØF) skal fortolkes således, at borgerne kan påberåbe sig dem for en national ret, og at det påhviler denne at afslå at anvende en national teknisk forskrift, der ikke er blevet meddelt i overensstemmelse med direktivet.

Denne afgørelse bekræfter Kommissionens meddelelse af 1. oktober 1986 (EFT C 245 af 1.10.1986, s. 4).

Manglende kendskab til anmeldelsespligten medfører således, at de pågældende tekniske forskrifter ikke finder anvendelse og, som konsekvens heraf, ikke kan gøres gældende over for enkeltpersoner.

Yderligere oplysninger om notifikationsproceduren fås ved henvendelse til:

Europa-Kommissionen
GD for Erhvervs politik, Afdeling F1
B-1049 Bruxelles
E-post: Dir83-189-Central@cec.eu.int
Se ligeledes på internetsiden: <http://europa.eu.int/comm/enterprise/tris/>

For yderligere oplysninger om disse notifikationer, bedes De rette henvendelse til de nationale afdelinger, hvis liste er fremstillet nedenfor:

LISTE OVER NATIONALE MYNDIGHEDER, SOM HAR TIL OPGAVER AT FORVALTE DIREKTIV 98/34/EF

BELGIEN

BELNotif

Qualité et Sécurité

SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie

North Gate III — 4e étage

Boulevard du Roi Albert II/Koning Albert II-lan 16

B-1000 Bruxelles/Brussel

Websted: <http://www.mineco.fgov.be>

P. Descamps

Tlf. (32-2) 206 46 89

Fax (32-2) 206 57 46

E-post: belnotif@mineco.fgov.be

DANMARK*Erhvervs- og Boligstyrelsen*

Dahlerups Pakhus

Langelinie Allé 17

DK-2100 København Ø

Websted: <http://www.ebst.dk>

Laila Østergren

Tlf. (45) 35 46 66 89 (direct)

Fax (45) 35 46 62 03

E-post: Laila Østergren — loe@ebst.dk

Birgitte Spühler Hansen — bsh@ebst.dk

Fælles e-post for notifikationsmeddelelser: noti@ebst.dk

TYSKLAND*Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit*

Referat XA2

Scharnhorststraße 34—37

D-10115 Berlin

Websted: <http://www.bmwa.bund.de>

Christina Jäckel

Tlf. (49) 30 20 14 63 53

Fax (49) 30 20 14 53 79

E-post: infonorm@bmwa.bund.de

GRÆKENLAND*Ministry of Development**General Secretariat of Industry*

Michalacopoulou 80

GR-115 28 Athens

Tlf. (30-210) 778 17 31

Fax (30-210) 779 88 90

ELOT

Acharnon 313

GR-111 45 Athens

E. Melagrakis

Tlf. (30-210) 212 03 00

Fax (30-210) 228 62 19

E-post: 83189 in@elot.gr

SPANIEN*Ministerio de Asuntos Exteriores**Secretaría de Estado de Asuntos Europeos**Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras**Políticas Comunitarias**Subdirección General de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes y**Comunicaciones y de Medio Ambiente*

Padilla, 46, Planta 2ª, Despacho: 6276

E-28006 Madrid

Esther Pérez Peláez

Tlf. (34) 913 79 84 64

Fax (34) 913 79 84 01

E-post: d83-189@ue.mae.es

FRANKRIG*Direction générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes (DiGITIP)**Service des politiques d'innovation et de compétitivité (SPIC)**Sous-direction de la normalisation, de la qualité et de la propriété industrielle (SQUALPI)*

DiGITIP 5

12, rue Villiot

F-75572 Paris Cedex 12

Suzanne Piau

Tlf. (33) 153 44 97 04

Fax (33) 153 44 98 88

E-post: suzanne.piau@industrie.gouv.fr

Françoise Ouvrard

Tlf. (33) 153 44 97 05

Fax (33) 153 44 98 88

E-post: francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr

IRLAND

NSAI

Glasnevin

Dublin 9

Ireland

Tony Losty

Tlf. (353-1) 807 38 80

Fax (353-1) 807 38 38

E-post: lostyt@nsai.ie

ITALIEN*Ministero delle Attività produttive**Direzione generale per lo Sviluppo produttivo e la competitività**Ispettorato tecnico dell'industria — Ufficio F1*

Via Molise 2

I-00187 Roma

Websted: <http://www.minindustria.it>

V. Correggia

Tlf. (39) 06 47 05 22 05

Fax (39) 06 47 88 78 05

E-post: vincenzo.correggia@minindustria.it

E. Castiglioni

Tlf. (39) 06 47 05 26 69

Fax (39) 06 47 88 77 48

E-post: enrico.castiglioni@minindustria.it

LUXEMBOURG*SEE — Service de l'Énergie de l'État*

34, avenue de la Porte-Neuve

BP 10

L-2010 Luxembourg

J. P. Hoffmann

Tlf. (352) 469 74 61

Fax (352) 22 25 24

E-post: see.direction@eg.etat.lu

NEDERLANDENE

Ministerie van Financiën
Belastingdienst/Douane Noord
Team bijzondere klantbehandeling
Centrale Dienst voor In- en uitvoer
Engelse Kamp 2
Postbus 30003
9700 RD Groningen
Nederland

Ebel Van der Heide
Tlf. (31-50) 523 21 34

Hennie Boekema
Tlf. (31-50) 523 21 35

Tineke Elzer
Tlf. (31-50) 523 21 33

Fax (31-50) 523 21 59

Fælles e-post: Enquiry.Point@tiscali-business.nl
Enquiry.Point2@tiscali-business.nl

ØSTRIG

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Abteilung C2/1
Stubenring 1
A-1010 Wien

Websted: <http://www.bmwa.gv.at>

Brigitte Wikgolm

Tlf. (43-1) 711 00 58 96

Fax (43-1) 715 96 51 of (43-1) 712 06 80

E-post: post@tbt.bmwa.gv.at

PORTUGAL

Instituto Português da Qualidade
Rua Antonio Gião, 2
P-2829-513 Caparica

Websted: <http://www.ipq.pt>

Miranda Ondina

Tlf. (351) 21 294 82 36 of 81 00

Fax (351) 21 294 82 23

E-post: MOndina@mail.ipq.pt

FINLAND

Kauppa- ja teollisuusministeriö

Besøgsadresse: Aleksanterinkatu 4

FIN-00171 Helsingfors

og

Katakatu 3

FIN-00120 Helsingfors

Postadresse:

PO Box 32

FIN-00023 Valtioneuvosto

Websted: <http://www.ktm.fi>

Heli Malinen

Tlf. (358-9) 16 06 36 27

Fax (358-9) 16 06 46 22

E-post: heli.malinen@ktm.fi

Katri Amper

Fælles e-post: maaraykset.tekniset@ktm.fi

SVERIGE

Kommerskollegium
Box 6803
Drottninggatan 89
S-113 86 Stockholm

Websted: <http://www.kommers.se>

Kerstin Carlsson

Tlf. (46-8) 690 48 82 eller (46-8) 690 48 00

Fax (46-8) 690 48 40 eller (46-8) 30 67 59

E-post: kerstin.carlsson@kommers.se

Fælles e-post: 9834@kommers.se

DET FORENEDE KONGERIGE

Department of Trade and Industry
Standards and Technical Regulations Directorate 2
Bay 327

151 Buckingham Palace Road

London SW1 W 9SS

United Kingdom

Websted: <http://www.dti.gov.uk/strd>

Philip Plumb

Tlf. (44) 207 215 15 64 of 14 88

Fax (44) 207 215 15 29

E-post: philip.plumb@dti.gsi.gov.uk

Fælles e-post: 98-34@dti.gov.uk

EFTA — ESA

EFTA Surveillance Authority
Rue de Trèves/Trierstraat 74
B-1040 Bruxelles

Websted: <http://www.eftasurv.int>

Gunnar Thor Petursson

Tlf. (32-2) 286 18 71

Fax (32-2) 286 18 00

E-post: DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int

EFTA

Goods Unit

EFTA Secretariat

Rue de Trèves/Trierstraat 74

B-1040 Bruxelles

Websted: <http://www.efta.int>

Kathleen Byrne

Tlf. (32-2) 286 17 34

Fax (32-2) 286 17 42

E-post: DRAFTTECHREGFTA@efta.int

kathleen.byrne@efta.int

TYRKIET

Undersecretariat of Foreign Trade
General Directorate of Standardisation for Foreign Trade
Inönü Bulvarı — Emek — Ankara

Websted: <http://www.dtm.gov.tr>

Saadettin Doğan

Tlf. (90-312) 212 88 00 eller 20 44

(90-312) 212 88 00 eller 25 65

Fax (90-312) 212 87 68

E-post: dtsabbil@dtm.gov.tr

DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABERS ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR VANDRENDE ARBEJDS-
TAGERES SOCIALE SIKRING

Omregningskurser for valuta i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 574/72

(2004/C 30/03)

Artikel 107, stk. 1, 2, 3 og 4, i forordning (EØF) nr. 574/72

Referenceperiode: januar 2004

Anvendelsesperiode: april, maj og juni 2004

	EUR	DKK	GBP	NOK	SEK	ISK	CHF
EUR	—	7,44811	0,692157	8,59250	9,13677	87,6921	1,56567
DKK	0,134262	—	0,0929306	1,15365	1,22672	11,7737	0,210210
GBP	1,44476	10,7607	—	12,4141	13,2004	126,694	2,26201
NOK	0,116381	0,866815	0,0805536	—	1,06334	10,2057	0,182213
SEK	0,109448	0,815180	0,0757551	0,940431	—	9,59772	0,171359
ISK	0,0114035	0,0849347	0,00789303	0,0979848	0,104191	—	0,0178541
CHF	0,638706	4,75715	0,442085	5,48808	5,83571	56,0095	—

1. I henhold til forordning (EØF) nr. 574/72 sker omregningen til en given valuta af beløb udtrykt i en anden valuta til den kurs, der i løbet af den i stk. 2 fastsatte referenceperiode beregnes af Kommissionen på grundlag af det månedlige gennemsnit af de referencekurser for omregning af valutaer, der offentliggøres af Den Europæiske Centralbank.

2. Referenceperioden er:

- januar måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. april
- april måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. juli
- juli måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. oktober
- oktober måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. januar.

Omregningskurserne for valuta vil blive offentliggjort i andet nummer af *Den Europæiske Unions Tidende* (C-udgaven) i februar, maj, august og november.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2004/C 30/04)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB (x) BGB ()

Nationalt sagsnummer: 14/2003

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tlf. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Ansøgende sammenslutning*

Navn: Comitato Promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Adresse: Via Raffaele Piria, 6 — Roma

Tlf. (39-06) 407 30 90

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsevirkomheder (x) andet ()

3. *Produktets art*: kategori 1.4 — andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter bortset fra smør . . .), som er opført i bilag II — Ricotta.

4. *Varespecifikation*

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. *Navn*: »Ricotta Romana«

4.2. *Beskrivelse*: Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Ricotta Romana« er udelukkende forbeholdt det osteprodukt, som opfylder de betingelser og krav, der er fastlagt i varespecifikationen. Når »Ricotta Romana« udbydes til salg, skal den have følgende karakteristika:

- Produkt: ferskvare
- Masse: hvid og grynet
- Smag: sødlig mælkesmag
- Vægt: højst 2 kg
- Fedtindhold: 17-29 % af tørstoffet

4.3. Geografisk område: Vallen skal være fremstillet af sødmælk fra får, som stammer fra regionen Lazios område. Denne valles behandling, forarbejdning og pakning som »Ricotta Romana« må kun finde sted på regionen Lazios område, som er defineret nærmere på kortet, hvilket sker for at sikre sporbarheden og kontrollen.

4.4. Bevis for oprindelse: Følgende elementer bekræfter produktets oprindelse:

Historiske henvisninger, som går meget langt tilbage i tiden

- M. P. Cato samlede de bestemmelser, der regulerede retten til at drive husdyravl i den romerske republik. Fåremælken blev anvendt på tre måder, nemlig til religiøse formål og offerformål, som en drik med ernæringsformål og til forarbejdning til friske og lagrede fåreoste, hvor den overkydende valle blev brugt til ricottafremstilling.
- I kapitel XVII i sin bog om fødevarer, »Della natura et vertu di cibi« (1572), gør Galeno opmærksom på, at »det, som hos Galeno og grækerne blev kaldt oxygala, er det samme som det, vi nu kalder ricotta«.
- I sin bog om italienske oste, »Formaggi italiani«, understreger Mario Vizzardi, at ricotta stammer fra de romerske landdistrikter, og at dens udbredelse var den hellige Frans af Assisis fortjeneste. Da han i 1223 befandt sig et sted i Lazio for at bygge en julekrybbe, lærte han hyrderne kunsten at lave ricotta.
- I kapitel VII i bogen »De re rustica« beskriver Columella fremstillingsteknikkerne for ricotta.
- I bogen »Usi e costumi della campagna romana« fra 1903 skriver Ercole Metalli om fårehyrderne, at de »... herefter endnu en gang sætter kedelen over ilden for at lave ricotta, ... Ricotta og en lille smule brød er den eneste mad, de får ...«.
- I bogen »Vita di pastori nella Campagna Romana« fra 1953 beskriver Trinchieri fremstillings-teknikkerne for romersk ricotta.
- I sin bog »La campagna romana« fra 1910 skriver Tomasetti, at »hvad fårehyrdens situation angår ... er hans løn i naturalier og penge en lire og halvtreds centesimi om dagen plus brød, salt, ricotta og majsgrød«.
- I sin bog »Tecnica lattiero-casearia« fra 1962 skriver R. Marracino om 1950 i kapitel XXII, at »den velkendte romerske ricotta i svøb er ikke andet end den første ricotta, der fremstilles af en valle, som har et stort fedtindhold, og som er den mest dejagtige, den fedeste, den fineste og den mest smagfulde«.

Kulturelle henvisninger

- I andelsforeningen Cooperativa Pagliaccettos udstilling »Migrazione e lavoro«, som indeholder billeddokumentation fra de romerske landdistrikter i 1900, finder vi talrige fotografier af fårehyrder, som spiser ricotta fra en kurv.
- Tomasetti skriver følgende i sin bog »La Campagna romana« fra 1910: »Nogle helgener anses for at have særlige beskyttende evner, som landboerne stadig tror på. F.eks. er Skt. Martin de hornbærende dyrs og ricottaens beskytter . . .«.
- I sin bog »Usi e costumi della campagna romana« fra 1903 understreger Ercole Metalli, at når man gjorde holdt i forbindelse med et græsningsskifte og i forbindelse med, at fårene blev drevet op i bjergene, forærede forvalteren hyrderne en smule »ricotta, som forvalteren ofte uddelte på rejsen«.
- I bogsamlingen om skik og brug i Roms provins, som landbrugs-, industri-, håndværks- og handelskammeret (CCIAA) udgav i 1951, omhandler kapitel X forskellige former for handel med samt køb og salg af ricotta.
- I bogen »Vita di pastori nella Campagna Romana« fra 1953 beskriver Trinchieri hyrdernes måltid: »Kogt vand — . . . hyrdernes måltid bestod kun af det brød og den ricotta, de fik tildelt. De fik et kilo brød og en stor skefuld ricotta pr. person Det var den person, der stod for ostefremstillingen, som havde til opgave at uddele ricottaen«.
- I »Vita dei pastori nella Campagna Romana« fra 1953 beskriver Romolo Trinchieri hyrdernes hytte: »Den ene hytte fungerer således som hovedbygning og er højere og større end de andre hytter. Her bor de hyrder, som ikke har nogen familie, her er der fælleskøkken, og her fremstiller man ost og ricotta«.

Statistiske henvisninger

- Dette produkts tilstedeværelse på markedet i hele regionen Lazio bekræftes af oplysningerne i kurslisterne fra de respektive landbrugs-, industri-, håndværks- og handelskamre (CCIAA) i Rom fra perioden 1922-1965, i Viterbo fra perioden 1949-1973, i Frosinone fra perioden 1955-1999 og i Latina fra perioden 1951-1977.
- Den varebørs, som CCIAA i Rom afholder, viser prisvariationerne for dette produkt fra 1952 til 1998.

Økonomiske og sociale henvisninger, f.eks. til producenter, som har haft en sådan produktion i flere år

- Godset Castel di Guido: Der står i en meddelelse fra direktøren, at denne landbrugsbedrift i 1969 fremstillede ca. 3 500 liter fåremælk, der dels blev solgt som fåremælk og dels blev brugt til fremstillingen af romersk ricotta, hvilket fremgår af det landbrugsregnskab, der blev underskrevet af forpagteren og direktøren i 1958, 1960 og 1965.
- Landbrugsbedriften Gasparri: Regnskabsbøgerne viser kiloprisen og det totale antal producerede kilo romersk ricotta i landbrugssæsonerne fra 1907 (kiloprisen var 70 centesimi indtil 15. marts og 45 centesimi efter 15. marts for en mængde på 850 kg i alt) til 1924 (en produktion på 932,5 kg i alt).

Folkloristiske henvisninger

- I ca. 30 år har man i Barbarano Romano kommune (Viterbo) holdt en landfest for den såkaldte »attozzata« (fåre-ricotta).
- Siden 1978 har der i Fiamignano kommune (Rieti) været afholdt en fåreavlsmesse med en særlig fåre- og fåreproduktfest.

Gastronomiske henvisninger

- »Ricotta Romana« spises ikke bare som en ret for sig selv, men finder også bred anvendelse som ingrediens i Lazios egnsretter.

Oprindelsen bekræftes desuden af, at opdrættere, producenter og emballeringsvirksomheder er opført på særlige lister, som føres og ajourføres af den kontrolinstans, der er nævnt i punkt 4.7.

4.5. Fremstillingsmetode

Råvarer

Råvarerne til »Ricotta Romana« er sødmælkssvalle fra får af de racer, som er mest udbredt i det geografiske område, der er omhandlet i artikel 3, det vil sige den sardiske race og krydsninger heraf, comisana-racen og krydsninger heraf, sopravvissana-racen og krydsninger heraf samt massese-racen og krydsninger heraf.

Vallen, som er mælkekoaguleringsens væskedel, skal opnås ved hjælp af en udskilningsproces, hvor man slår den ostemasse i stykker, der er beregnet på fremstillingen af fåreost af mælk fra får, som stammer fra det specifikke område.

Vallen er »sød« takket være den ernæring, som fårene til mælkeproduktion får, og som består af plantefoder fra de naturlige græsningsarealer, græsmarker og grønne områder, der er karakteristiske for regionen Lazios område. Det produkt, som opnås på denne måde, nemlig »Ricotta Romana«, får en karakteristisk sødlig smag, der gør, at den ikke ligner nogen anden ricottatype.

Valle fra fåresødmælk har en svagt gul farve og indeholder:

- fedtfrit tørstof: 5,5-6,5 %
- proteiner: 1,0-2,0 %
- fedt: 1,4-2,4 %
- laktose: 3,4-5,0 %
- aske: 0,4-0,8 %.

Ved fremstillingen af »Ricotta Romana« er det under den proces, hvor vallen opvarmes til 50-60 °C, tilladt at tilsætte sødmælk fra får af ovennævnte racer og fra det specifikke område. Den tilsatte sødmælk må højst udgøre 15 % af det totale valleindhold.

Om sommeren, hvor dyrene fysiologisk set befinder sig i en goldperiode, er det tilladt at benytte den traditionelle praksis med at drive fårene op i bjergene.

Den ernæring, som fårene til mælkeproduktion får, stammer fra de naturlige græsningsarealer, græsmarker og grønne områder, der er typiske for det geografiske produktionsområde. Det er tilladt at give tilskud i form af tørfoder og koncenter, men det er forbudt at anvende syntetiske stoffer og genetisk modificerede organismer.

Får til mælkeproduktion må ikke udsættes for tvungen fodring, stress fra omgivelserne og/eller hormonpåvirkning med det formål at øge produktionen.

Produktionsmetode

Vallen, som ikke må være tilsat surhedsregulerende midler, opvarmes til 85-90 °C under en konstant og let omrøring. Opvarmningen finder som regel sted i de samme kedler, der anvendes til ostefremstilling, og den fremmer valleproteinernes udfældning og koagulering og får dem således til at komme op til overfladen i form af små gryn. Ved at afbryde opvarmningen i ca. 5 minutter stivner de

på overfladen i et hvidt, fnuglignende lag. Det fnuglignende lag adskilles fra den tilbageblevne valle. Herefter opsamles ricottaen og anbringes i hullede, keglestubformede beholdere i 8-24 timer, så der sker en yderligere udskilning af den tilbageblevne valle. Det afdryppede produkt stilles til tørre i kølige lokaler.

Ricotta, som fremstilles på denne måde, har en meget fin struktur, en mere markant farve end komælksricotta og en fin og sødlig smag.

- 4.6. **Tilknytning:** Fåreopdrættet og ostefremstillingen skal ske på områdets traditionelle betingelser og under alle omstændigheder på nogle betingelser, som giver mælken og det produkt, der fremstilles heraf, deres specifikke karakteristika.

De elementer, som bekræfter tilknytningen til miljøet, udgøres af:

Naturlige faktorer

Med sine jordbunds- og klimaforhold såsom:

- forhøjninger af forskellig art (kalkholdige og vulkanske bjerge, bakker, flodsletter)
- en årlig gennemsnitstemperatur på 13-16 °C
- en årlig nedbørsmængde med en minimumsværdi på 650 mm langs kysten, 1 000-1 500 mm på sletterne inde i landet og op til 1 800-2 000 mm i bjergområderne Terminillo og Simbruini

giver hele regionen Lazios område de bedste betingelser for at opdrætte får uden at påføre dyrene stress.

De naturlige faktorer gør det muligt at udnytte de naturlige græsningsarealer og græsmarkerne som ernæringskilde for fårene, så den mælk, der anvendes til ostefremstilling, får en særlig kvalitet. Herved opstår der en yderst fordelagtig synergieffekt for såvel kvaliteten som for karakteristikaenes ensartethed.

Kombinationen af denne type ernæring og det gunstige opdrætsmiljø er kendetegnende for produktet og gør det muligt at skelne romersk ricotta fra alle andre ricottatyper.

Menneskelige faktorer

Der er to aspekter, som er fundamentale for produktets kvalitetskarakteristika:

- Den måde, som ostemassen slås i stykker på, hører med til mejeristernes arbejdsmetode og er et resultat af den dygtighed og erfaring, som i århundreder er blevet videreført i hele det område, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter.
- Traditionen med at drive fårene op i bjergene gør det muligt for dyrene at undgå sommerheden og således at undgå den miljø- og ernæringsmæssige stress, de kunne blive udsat for på sletterne. Disse faktorer påvirker fårene på en positiv måde, og derfor producerer de også mælk af fortrinlig kvalitet, lige så snart de er tilbage på sletterne igen, hvilket har direkte indflydelse på kvaliteten af den ost, der fremstilles af mælken.

4.7. Kontrolinstans

Navn: Agroqualità

Adresse: Via Montebello 8, Roma

- 4.8. **Mærkning:** Produktet skal pakkes inden for det specifikke område.

»Ricotta Romana« skal pakkes i keglestubformede vidjekurve, plastickurve eller metalkurve med en maksimal kapacitet på 2 kg. Kurvens overside dækkes af et stykke plastic. Følgende andre typer indpakning er tilladt:

- Indpakning med pergamentpapir.
- Beholdere af plastic og/eller vakuumpakninger.

Foruden det grafiske EF-symbol og angivelserne i forbindelse hermed (i henhold til forskrifterne i forordning (EF) nr. 1726/98 og efterfølgende ændringer) samt de lovbestemte oplysninger er det obligatorisk, at følgende yderligere oplysninger er angivet på pakningen med tydelige og læsbare trykte bogstaver:

- Betegnelsen »Ricotta Romana« skal stå skrevet med væsentligt større, tydelige og uuslettelige bogstaver, som klart adskiller sig fra enhver anden påskrift, og skal efterfølges af ordene »Denominazione Origine Protetta« (DOP) (»beskyttet oprindelsesbetegnelse«, BOB);
- produktions- og emballeringsvirksomhedens navn, firmabetegnelse og adresse
- produktets logo består af en firkantet omkreds, der udgøres af tre farvede linjer, hvor den yderste er grøn, den mellemste er hvid, og den inderste er rød. Inden i omkredsen er der et stiliseret lammehoved, og på hver sin side af lammehovedet står der et »R« med majuskler. Det »R«, som er placeret til venstre, er gult, og det »R«, som er placeret til højre, er rødt. Logoets firkantede omkreds brydes i siden af det røde bogstav »R« og forneden af forkortelsen »DOP« (BOB) skrevet med røde majuskler. Nederst i den firkantede omkreds står produktbetegnelsen, som består af ordene »RICOTTA« skrevet med gule majuskler og »ROMANA« skrevet med røde majuskler.

Det er forbudt at tilføje enhver anden form for kvalitetsbetegnelse, der ikke er taget højde for i varespecifikationen, herunder adjektiver som fin, udsøgt, udvalgt, førsteklasses og ægte eller adjektiver, som på anden måde er anprisninger af produktet. Det er dog tilladt at benytte angivelser, som henviser til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede forbrugerne, og en angivelse af navnet på den bedrift, hvis opræt produktet stammer fra, samt andre sandfærdige og dokumenterbare henvisninger, der er tilladt i henhold til fællesskabslovgivningen og den nationale eller regionale lovgivning, og som ikke er i strid med varespecifikationens formål og indhold.

Betegnelsen »Ricotta Romana« skal være skrevet på italiensk.

Forarbejdede produkter, heriblandt produkter, som er opnået efter bearbejdnings- og behandlingsprocesser, kan udbydes til salg i emballage, som indeholder en henvisning til oprindelsesbetegnelsen uden EF-logoet, såfremt:

- produktet med beskyttet betegnelse, der er certificeret som et sådant produkt, udgør den eneste komponent i den varekategori, det tilhører
- brugerne af produktet med beskyttet betegnelse har fået tilladelse hertil af indehaverne af den intellektuelle ejendomsret, som BOB-registreringen giver, på deres møde i den sammenslutning, som ministeriet for landbrugspolitik har givet til opgave at beskytte produktet. Denne sammenslutning sørger ligeledes for at opføre dem i særlige registre og holde øje med, at der finder en korrekt brug af den beskyttede betegnelse sted. I mangel af en sådan beskyttelsessammenslutning udføres førnævnte funktioner af ministeriet for landbrugs- og skovbrugspolitik, som er den myndighed, der er ansvarlig for gennemførelsen af forordning (EØF) nr. 2081/92.

Med en ikke-eksklusiv brug af den beskyttede betegnelse er det i henhold til gældende lovgivning udelukkende muligt at henvise til denne betegnelse blandt ingredienserne i det produkt, som betegnelsen gælder for, eller det forarbejdede eller behandlede produkt.

4.9. Krav i nationale bestemmelser: —

EF-nr.: IT/00298/24.6.2003.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 4. december 2003.

Meddelelse om ikke at modsætte sig en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.3358 — Hogg Robinson/Kuoni)**

(2004/C 30/05)

(EØS-relevant tekst)

Den 29. januar 2004 besluttede Kommissionen ikke at modsætte sig ovennævnte fusion, idet den erklærede den forenelig med det fælles marked. Denne beslutning er baseret på artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EØF) nr. 4064/89. Beslutningsteksten i sin helhed eksisterer kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den kan fås:

- i papirudgave gennem salgskontorerne for Kontoret for De Europæiske Fællesskabers Officielle Publikationer (se liste på omslagets sidste side)
- i elektronisk udgave i »CEN«-versionen af Celex-databasen under dokumentnummer 304M3358. Celex er det datamatbaserede dokumentationssystem for europæisk fællesskabsret.

For yderligere oplysninger kontakt venligst:

EUR-OP
Information, Marketing and Public Relations
2, rue Mercier
L-2985 Luxembourg
Tlf. (352) 29 29 42718; fax (352) 29 29 42709.

Meddelelse om ikke at modsætte sig en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.3345 — Platinum/Hays Logistics)**

(2004/C 30/06)

(EØS-relevant tekst)

Den 23. januar 2004 besluttede Kommissionen ikke at modsætte sig ovennævnte fusion, idet den erklærede den forenelig med det fælles marked. Denne beslutning er baseret på artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EØF) nr. 4064/89. Beslutningsteksten i sin helhed eksisterer kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den kan fås:

- i papirudgave gennem salgskontorerne for Kontoret for De Europæiske Fællesskabers Officielle Publikationer (se liste på omslagets sidste side)
- i elektronisk udgave i »CEN«-versionen af Celex-databasen under dokumentnummer 304M3345. Celex er det datamatbaserede dokumentationssystem for europæisk fællesskabsret.

For yderligere oplysninger kontakt venligst:

EUR-OP
Information, Marketing and Public Relations
2, rue Mercier
L-2985 Luxembourg
Tlf. (352) 29 29 42718; fax (352) 29 29 42709.

III

*(Oplysninger)***KOMMISSIONEN****Meddelelse om indkaldelse af forslag — 2003-programmet for ngo-foranstaltninger for fødevarer-sikkerhed****EuropeAid/117692/C/G**

(2004/C 30/07)

Kommissionen for De Europæiske Fællesskaber indkalder forslag om projekter til gennemførelse af foranstaltninger til styrkelse af fødevarer-sikkerhed i overensstemmelse med modtagerlandenes nationale fødevarer-sikkerhedsstrategier. De lande, det drejer sig om, er Angola, Eritrea, Etiopien, Sudan, Den Demokratiske Republik Congo, Sierra Leone og Yemen. Foranstaltningerne finansieres over De Europæiske Fællesskabers program for ngo-finansiering af foranstaltninger inden for fødevarer-sikkerhed. Budgetpost nr. 210202.

Den fulde vejledning for ansøgere findes på internetadressen

<http://www.europa.eu.int/comm/europeaid/cgi/frame12.pl>

Fristen for indgivelse for forslag er den 6. maj 2004, kl. 16.00, lokal tid i Bruxelles.
