

Den Europæiske Unions Tidende

C 86

50. årgang

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

20. april 2007

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	I <i>Beslutninger og resolutioner, henstillinger, retningslinjer og udtalelser</i>	
	UDTALELSER	
	Den Europæiske Centralbank	
2007/C 86/01	Den Europæiske Centralbanks udtalelse af 13. april 2007 om et forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om kvartalsstatistikker over ledige stillinger i Fællesskabet (CON/2007/9)	1
	II <i>Meddelelser</i>	
	MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER	
	Kommissionen	
2007/C 86/02	Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	3
2007/C 86/03	Offentliggørelse af en anmodning om ændring i medfør af artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	7
2007/C 86/04	Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	12

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

Kommissionen

2007/C 86/05	Euroens vekselkurs	17
--------------	--------------------------	----

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2007/C 86/06	Liste over havne, hvor landing eller omladning af frosset fisk taget af tredjelandsfiskerfartøjer i det NEAFC (»North-East Atlantic Fisheries Convention«)-regulerede område er tilladt	18
--------------	---	----

2007/C 86/07	Kortfattede oplysninger fra medlemsstaterne om statsstøtte, der ydes i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 70/2001 om anvendelse af EF-traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion, forarbejdning og afsætning af landbrugsprodukter	20
--------------	---	----

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE MEDDELELSER

Kommissionen

2007/C 86/08	Indkaldelse af forslag inden for området energi, under »Intelligent Energy — Europe«-programmet (Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 1639/2006/EC af 24.10.2006, EUT L 310 af 9.11.2006, s. 15).	21
--------------	---	----

MEDDELELSER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Kommissionen

2007/C 86/09	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	22
--------------	--	----



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

I

(Beslutninger og resolutioner, henstillinger, retningslinjer og udtalelser)

UDTALELSER

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANK

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANKS UDTALELSE

af 13. april 2007

om et forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om kvartalsstatistikker over ledige stillinger i Fællesskabet

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

Indledning og retsgrundlag

Den Europæiske Centralbank (ECB) modtog den 12. april 2007 en anmodning fra Rådet for Den Europæiske Union om en udtalelse om et forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om kvartalsstatistikker over ledige stillinger i Fællesskabet ⁽¹⁾ (i det følgende benævnt »forordningsforslaget«).

ECB's kompetence til at afgive udtalelser fremgår af artikel 105, stk. 4, første led, i traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab. I overensstemmelse med artikel 17.5, første punktum, i forretningsordenen for ECB er denne udtalelse vedtaget af Styrelsesrådet.

1. Generelle bemærkninger

- 1.1. Formålet med forordningsforslaget er at etablere et retsgrundlag for indsamling, indberetning og vurdering af kvartalsvise data om ledige stillinger i Fællesskabet ⁽²⁾. Dataene over ledige stillinger, som indgår i listen over vigtige europæiske økonomiske indikatorer (»PEE'erne«) ⁽³⁾, er nødvendige for at kunne overvåge kortsigtede ændringer i antallet af ledige stillinger efter økonomisk aktivitet.
- 1.2. ECB kan tilslutte sig forordningsforslaget. Tilvejebringelsen af sammenlignelige data om ledige stillinger giver adgang til mere omfattende data til analysen og vurderingen af risiciene for prisstabiliteten i euroområdet, som har betydning for Eurosystemets monetære politik. På samme måde kan data om ledige stillinger tjene som en ledende indikator for visse arbejdsmarkedsvariabler, navnlig beskæftigelse og arbejdsløshed. De aggregerede data for euroområdet, som er tilgængelige i dag, og som er baseret på data indberettet til Europa-Kommissionen (Eurostat) af de nationale statistiske kontorer på frivillig basis, afspejler væsentlige forskelle i definitionerne af de nationale serier, som anvendes til beregning af serier for euroområdet.

⁽¹⁾ KOM(2007) 76 endelig.

⁽²⁾ ECB's behov for indsamling af kvartalsvise data om ledige stillinger senest 45 dage efter udløbet af referencekvartalet er beskrevet i publikationen *Den Europæiske Centralbanks statistiske krav inden for generel økonomisk statistik* fra august 2000 og gentaget i publikationen *Opdatering af de statistiske krav inden for generel økonomisk statistik* fra december 2004.

⁽³⁾ PEE'erne blev udarbejdet som et resultat af den handlingsplan om statistikkrav i Den Økonomiske og Monetære Union (ØMU) (i det følgende benævnt »ØMU-handlingsplanen«), som er udarbejdet af Europa-Kommissionen (Eurostat) i nært samarbejde med ECB efter anmodning fra Rådet (økonomi og finans). ØMU-handlingsplanen var et svar på Det Monetære Udvalgs rapport om statistikkrav i ØMU, der blev godkendt af Rådet den 18. januar 1999. Rådet modtog den seneste statusrapport om dette emne i november 2006.

- 1.3. Med forbehold af de tekniske bemærkninger i afsnit 2 i denne udtalelse, mener ECB, at forordningsforslaget afspejler et afbalanceret kompromis mellem brugernes krav og behovet for statistiske forenklinger, som er blevet vurderet nøje for at begrænse rapporteringsbyrden. ECB støtter fuldt ud gennemførelsen af forordningsforslaget og opfordrer Kommissionen og medlemsstaterne til at prioritere den rettidige vedtagelse af Kommissionens gennemførelsesforordning højt.

2. Tekniske bemærkninger

- 2.1. ECB understreger, at den foreslåede opdeling efter økonomisk aktivitet på hovedafdelingsniveauer i overensstemmelse med den fælles nomenklatur for økonomiske aktiviteter i fællesskabet (NACE), herunder servicesektoren, er et vigtigt aspekt af forordningsforslaget, da tjenesteydelser har en stigende betydning som procentuel andel af den samlede økonomi. Den foreslåede opdeling er endvidere vigtig for at kunne forklare ændringer i det samlede antal ledige stillinger. En vellykket indsamling og efterfølgende indberetning af data som resultat af de foreslåede gennemførlighedsundersøgelser, samt af gennemførlighedsundersøgelserne af dækningen af enheder med under 10 ansatte, betragtes som vigtige skridt for yderligere at forbedre kvaliteten af dataene.
- 2.2. Adgang til et passende sæt tilbageregnete data er af afgørende betydning, da det er vigtigt for analysearbejdet at kunne vurdere udviklingen i de ledige stillinger over tid. ECB anerkender dog den byrde, som ville blive pålagt rapporteringsenhederne, hvis de skulle tilvejebringe et komplet sæt tilbageregnete data og accepterer derfor det begrænsede krav om indberetning i henhold til forordningsforslagets artikel 6, samtidig med at ECB dog opfordrer til skøn over en længere periode, hvor dette er muligt.
- 2.3. Hvad angår forbedringen af kvaliteten af de data, som er nødvendige for pålidelige aggregater for euroområdet, er en høj grad af sammenlignelighed mellem de nationale data, som ligger til grund for beregningen af aggregaterne for euroområdet, et vigtigt aspekt af den overordnede kvalitetsvurdering. På baggrund heraf kan det være nyttigt, hvis de kvalitetskriterier, som skal defineres i henhold til gennemførelsesbestemmelserne i artikel 7 i forordningsforslaget, omfatter en regelmæssig vurdering af, hvilken indflydelse ikke-sammenlignelige forhold i de nationale data har.

Udfærdiget i Frankfurt am Main den 13. april 2007.

Lucas D. PAPADEMOS
Næstformand for ECB

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG
ORGANER

KOMMISSIONEN

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

(2007/C 86/02)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006**»GARBANZO DE FUENTESAÚCO«****EF-NR.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed:*

Navn: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresse: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Tlf. nr.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Sammenslutning:*

Navn: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Adresse: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Tlf. nr.: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsevirsomheder (X) Andet ()

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3. *Produktets art:*

Kategori 1.6 — Kikærter (frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet)

4. *Varespecifikation:*

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Garbanzo de Fuentesauco«

4.2. Beskrivelse: Kikærtefrø »Cicer Arietinum L« af sorten »macrocarpum«, økotype »Fuentesauco«, der markedsføres som tørrede bælgfrugter.

Kikærterne har en rund, markeret spids, er flødefarvede eller af en mat farve mellem gul, hvid og brun; skallen er halvru og pletfri.

100 g kikærter vejer efter tilberedning mellem 40 og 50 g.

Optagelsen af destilleret vand ved 25 °C i 10 timer er på over 100 %.

Efter kogning er kikærternes frøhvide klæbrig, og skallen er blød. Mindst 85 % af kikærterne er fortsat hele og med skal.

Smagen er altid behagelig.

4.3. Geografisk område: Kikærterne produceres udelukkende i følgende kommuner i provinsen Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa og Villamor de los Escuderos.

Dette landbrugsproduktionsområde har et areal på 687 km².

4.4. Bevis for oprindelse: Ved kontrol- og certificeringsprocedurerne sikres det, at produktet har oprindelse i området.

Aspekter, der tages hensyn til:

- Kikærterne må kun stamme fra registrerede parceller i produktionsområdet, hvor man benytter de dyrkningsmetoder, der er beskrevet i afsnit 4.5.
- Kikærterne må kun behandles i lager-, emballerings- og forarbejdningsvirksomheder, der er registreret af kontrolinstansen (»Consejo Regulador«).
- Forsendelser af kikærter mellem forskellige virksomheder skal ledsages af en nummereret følgeseddel udstedt af kontrolinstansen.
- Kontrolinstansen udfører regelmæssigt kontrol og evalueringer ved inspektion af parcellerne og lager-, emballerings- og forarbejdningsvirksomhederne med henblik på at fastslå, om produktets fremstillingsmetode og reglerne for stikprøveudtagning, undersøgelser og dokumentkontrol overholdes.
- Kun de kikærter, der kommer fra emballeringsvirksomheder, hvor alle trin i kontrolforløbet er overholdt, markedsføres under kontrolinstansens beskyttede oprindelsesgaranti med kontrolinstansens etikette.
- Antallet af etiketter eller kontroletiketter, som kontrolinstansen udleverer til emballeringsvirksomhederne, beregnes på grundlag leverancerne fra landbrugerne eller oplagringsvirksomhederne og pakningernes størrelse.

4.5. Produktionsmetode: Kikærterne dyrkes på de parceller, der er registreret hos kontrolinstansen. Parcellerne skal have en dyb, godt drænet jordbund, som skal være lerholdig eller ler- og sandholdig med sur eller let basisk pH-værdi. Yderligere skal jorden have et lavt til mellemhøjt indhold af assimilerbart calcium, lavt kul/kvælstof-forhold og intet eller minimalt saltindhold. Kikærterne dyrkes i veksel-drift, hvilket vil sige, at de ikke dyrkes samme sted i to på hinanden følgende sæsoner. Der tilføres ikke organiske gødningsstoffer i dyrkningsperioden. Kikærterne høstes, når planterne og ukrudtet på parcellerne er fuldstændigt visnet. De opbevares på et tørt sted og må ikke udsættes for direkte sollys. Det overvåges konstant, at de forskellige typer kikærter ikke sammenblandes.

Kikærterne renses, og fremmedlegemer fjernes på de godkendte emballeringsvirksomheder, hvorefter udvælgelsen, sorteringen og emballeringen finder sted.

De tørrede kikærter sælges i pakninger med kontrolinstansens kontroletikette inden september det efterfølgende år.

4.6. Tilknytning: En række historiske referencer til »Garbanzo de Fuentesauco«:

- Kommunale bekendtgørelser fra Fuentesauco, 1569.
- Greven af Fuente de Saúco skænkede dem til Don Francisco de Quevedo y Villegas.
- De blev tildelt en pris på landbrugsudstillingen i Madrid 1857 og fik æresdiplom på »la Exposición General de Sevilla« i begyndelsen af det 20. århundrede.

En række litterære referencer til »Garbanzo de Fuentesauco«:

- Catastro del Marqués de la Ensenada. 1752.
- Madoz, statistisk ordbog. 1845.
- »Episodios Nacionales« af Benito Pérez de Galdós.
- »Judíos, moros y cristianos« af Camilo José Cela.

Naturbestemte faktorer

Fuentesauco-kikærternes kendetegn er knyttet til de særlige jordbunds- og klimaforhold i produktionsområdet og til den økotype, der dyrkes.

I produktionsområdet er vintrene lange og kolde med hyppig frost, hvilket gør det lettere at holde de parasitter og sygdomme, der angriber kikærterne, nede på naturlig vis. I vækst- og modningsperioden er der kun lidt nedbør, og planterne må derfor bruge vandreserverne i jorden.

Jordbunden er dyb og godt drænet med sur eller let basisk pH og lavt eller mellemhøjt kalciumindhold, lavt kul/kvælstof-forhold og intet eller minimalt saltindhold. Disse jordbundsforhold og især det lave kalciumindhold har betydning for kikærternes fine skal og høje vandabsorptionskapacitet.

Landbrugerne har gennem mange generationer udvalgt de fineste kikærter, hvormed der er skabt et anderledes plantemateriale, der er perfekt tilpasset forholdene i området.

Menneskelige faktorer

Landbrugerne har udviklet deres dyrkningsmetoder for at producere kikærter med bestemte organoleptiske egenskaber. Man undgår at blande partier af kikærter med forskellige kendetegn for at opnå en vis ensartethed.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) »Garbanzo de Fuentesauco«

Adresse: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Tlf. nr.: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Kontrolinstansen opfylder 1998-udgaven af EN-45011-standarden.

- 4.8. Mærkning: Alle mærkninger og etiketter på pakninger med »Garbanzo de Fuentesaúco« skal have påskriften »Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco« samt kontrolinstansens logo. Emballeringsvirksomhedens etikette eller mærkning skal ledsages af kontrolinstansens kontroletikette.

Kontroletiketterne skal indeholde en alfanumerisk kode, der sikrer sporbarheden, og de skal placeres således på pakningen, at de ikke kan genanvendes, sådan som det fastsættes i kontrolinstansens kvalitetshåndbog (»Manual de Calidad«).

De produkter, hvori »Garbanzo de Fuentesaúco« med beskyttet oprindelsesbetegnelse indgår som råvare, også efter at have gennemgået en bearbejdning eller forarbejdning, kan afsættes med påskriften »Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco« (fremstillet af »Garbanzo de Fuentesaúco« med beskyttet geografisk betegnelse). Dog må EU-logoet ikke anvendes, og følgende forhold skal overholdes:

- »Garbanzo de Fuentesaúco« med beskyttet geografisk betegnelse udgør den eneste ingrediens i pågældende produktkategori.
- De involverede producenter og forarbejdningsvirksomheder skal godkendes af kontrolinstansen, som indskriver dem i kontrolregistret, og som overvåger, at den beskyttede betegnelse bruges korrekt.

Når der ikke udelukkende anvendes »Garbanzo de Fuentesaúco« med beskyttet geografisk betegnelse, må den beskyttede betegnelse kun nævnes i ingredienslisten, eller for produkter, som indeholder kikærterne, som er fremkommet ved bearbejdning eller forarbejdning heraf.

Offentliggørelse af en anmodning om ændring i medfør af artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 86/03)

Denne offentliggørelse giver mulighed for at gøre indsigelse mod registreringen i medfør af artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelserne skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder fra datoen for nærværende offentliggørelse.

ANMODNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) NR. 510/2006

Anmodning om ændring i henhold til artikel 9 og artikel 17, stk. 2

»PROSCIUTTO DI PARMA«

EF-nr.: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

BOB (X) BGB ()

Anmodede ændringer

Rubrikker i produktspecifikationen

- ☐ Produktets navn
- ☐ Beskrivelse af produktet
- ☐ Geografisk område
- ☐ Oprindelse
- X Fremstillingsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- X Krav i nationale bestemmelser

Anmodede ændringer

Fremstillingsmetode

Mindste varighed af den lagring, som »Prosciutto di Parma« skal gennemgå inden afsætning, er blevet harmoniseret for alle størrelser til 12 måneder.

Krav i nationale bestemmelser

Alle henvisninger til tidligere gældende bestemmelser og procedurer inden udstedelsen af Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 ⁽²⁾ og som er udgået i forhold til de nugældende forbindelser er blevet fjernet.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUT L 193 af 31.7.1993, s. 5.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006**»PROSCIUTTO DI PARMA«****EF-nr.: IT/PDO/117/0067/09.06.1998****BOB (X) BGB ()**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed:*

Navn: Ministero 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: QTC3@politicheagricole.it

2. *Sammenslutning:*

Navn: Consorzio del Prosciutto di Parma
Adresse: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Tlf.: (39) 0521 24 39 87
Fax: (39) 0521 24 39 83
E-mail: —
Sammensætning: producent/forarbejdningsevne (X) andet ()

3. *Produktets art:*

Klasse 1.2: Kødprodukter

4. *Varespecifikation:*

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Prosciutto di Parma«

4.2. Beskrivelse:

- Lagret fersk skinke.
- Brændemærket på sværen.
- Udvendig afrundet form: uden hov, finpudset for at fremhæve produktets udseende og den afdækkede del af musklen begrænset til højst 6 cm udover knoglehovedet (kort renskæring).
- Vægt: normalt mellem otte og ti kg, men aldrig under syv.
- Farve, når den skæres: ensartet fra rosa til rød, dog afbrudt af de hvide fedtdele.
- Aroma og smag: kødet har en fin og sødlig smag, kun lettere saltet, og en karakteristisk duft.
- De karakteristiske træk stammer fra fugtigheden, saltet og proteolyse.
- »Prosciutto di Parma« kan efter logoets påførelse, afsættes hel, udbenet og emballeret i stykker af forskellig form og vægt samt i skiver og hensigtsmæssigt emballeret.

- 4.3. Geografisk område: Fremstillingen af »prosciutto di Parma« finder sted i det afgrænsede område i Parma-provinsen, der består af hele Parma-provinsen (i regionen Emilia-Romagna, Italien) syd for via Emilia, mindst 5 km herfra og op til 900 meters højde, afgrænset mod øst af floden Enza og mod vest af vandløbet Stirone.

Råmaterialerne kommer fra et geografisk større område end forarbejdningsområdet, der omfatter administrative områder i følgende regioner: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardiet, Piemonte, Molise, Umbrien, Toscana, Marche, Abruzzo og Lazio (Italien).

- 4.4. Bevis for oprindelse: Der er fastsat særlige betingelser for fremstilling af råmaterialerne med hensyn til raser, foder og opdræt; disse betingelser garanteres gennem en specifik kontrolordning for forud anerkendte opdrættere, slagtere og producenter, der er underkastet kontrolprocedurer og systemer for identifikation, anerkendelse og certificering.

En godkendt opdrætter brændemærker hvert svin på bagdelen inden den 30. dag efter fødslen; det uudslettelige mærke er en identifikationskode. Opdrætteren skal for hvert svin, der sendes til slagtning, udstede et certifikat, der attesterer overensstemmelse med de pågældende betingelser for opdrætsfasen.

På de friske skinker, der er bestemt til fremstilling af »prosciutto di Parma«, sætter slagteren et uudsletteligt og letlæseligt brændemærke på sværen i henhold til kontrolorganets direktiver. Slagteren sætter det uudslettelige mærke på de friske skinker fra svin med det ovenfor anførte certifikat, når han har sikret sig, at de overholder de relevante lovbestemmelser. Mærket består af slagteriets identifikationskode, hvor slagtningen har fundet sted. Slagteren skal forsyne hver enkelt parti af friske skinker, der er blevet brændemærket som beskrevet ovenfor, med et eksemplar af eller en kopi af certifikatet fra opdrætteren i den form, der er beskrevet ovenfor.

Kun friske skinker fra godkendte slagterier med det uudslettelige brændemærke og ledsaget af den krævede dokumentation kan sendes til forarbejdning til »prosciutto di Parma«. For hver tilførsel af friske skinker til forarbejdning til »prosciutto di Parma« i en anerkendt virksomhed, kontrollerer kontrolorganet, at de pågældende mærker og dokumentation er der.

I forbindelse med saltningen sættes der et metalsegl på de friske skinker, der attesterer datoen for forarbejdningens begyndelse. Dette segl påføres af producenten inden saltningen således, at det forbliver synligt. Seglet bærer måneden og året for forarbejdningens begyndelse.

Efter lagringen overværer kontrolorganets udsendte brændemærkningen med logoet (den femtakkede stiliserede krone i en oval og med stednavnet PARMA), der bevidner overholdelse af de relevante krav. Denne mærkning bærer ligeledes et bogstavtegn, der kendetegner produktionsvirksomheden.

På færdigproduktet findes således: tatovering med svinets oprindelsesopdræt, uudsletteligt mærke af slagteriet, hvor den friske skinke er forarbejdet, metalseglet for forarbejdningens begyndelse påsat af produktionsvirksomheden og dennes brændemærke for lagringens afslutning, hvoraf fremgår den virksomhed, hvor forarbejdningen fandt sted.

- 4.5. Fremstillingsmetode: Varespecifikationen foreskriver i øvrigt, hvad angår råmateriale, at »prosciutto di Parma« kun kan fremstilles af svin, der er renracer eller krydsracer af de traditionelle stamracer Large White og Landrace, som forædlet i den italienske stambog; krydsracer af racen Duroc, som forædlet i den italienske stambog; af svin fra andre bastard- og hybridracer, forudsat at de kommer fra selektions- eller krydsningsprogrammer, hvis målsætninger er forenelige med den italienske stambog, for så vidt angår fremstilling af tunge svin; alle svin skal være mindst 9 måneder gamle og veje 160 kg (muligt udsving på 10 %) og være fodret efter en specifik fastlagt foderplan.

Råmaterialet (friske skinker), der anvendes til fremstilling af »prosciutto di Parma«, skal have følgende karakteristika:

- fedtkonsistens: anslås ved bestemmelse af indholdet af jod og/eller linolsyre; prøven foretages på det indre og ydre fedt i panniculus adiposus under skinkens hud. For hver enkel prøve må jodtallet ikke overstige 70, og linolsyreindholdet må ikke være over 15 %;

- underhudsfedtet: fedtets tykkelse på den friske skinkes yderside målt vertikalt i forhold til knoglehovedet (»sottonoce«) bør være omkring 20 mm for friske skinker, der anvendes til fremstilling af »prosciutto di Parma« på 7-9 kg, og omkring 30 mm på friske skinker, der anvendes til fremstilling af »prosciutto di Parma« på over 9 kg.

Tykkelsen må under ingen omstændigheder være under henholdsvis 15 mm og 20 mm for de to kategorier af friske skinker, inkl. sværen. Fedtdækket skal altid være af en sådan art, at sværen ikke slipper den underliggende muskel.

De friske finpudsede skinker skal helst veje 12-14 kg, men under ingen omstændigheder under 10 kg.

De friske skinker må bortset fra køling ikke undergå nogen form for konservering, herunder frysning; ved køling forstås at skinkerne i lager- og transportfasen opbevares ved en temperatur på mellem -1°C og $+4^{\circ}\text{C}$; der må ikke anvendes skinker fra svin, der er slagtet mindre end 24 timer eller over 120 timer tidligere.

Den friske skinke fra slagterierne gennemgår bestemte forarbejdningsfaser, hvor der kun tilsættes havsalt i en periode på mindst 12 måneder; faserne er følgende: isolering, nedkøling, renskæring, saltning, hvileperiode, vask/tørring, for-lagning, rensning, indsmøring i fedtmasse, lagning, udskæring i skiver og emballering.

I det i pkt. 4.3 fastlagte geografiske område skal fremstillings- (»prosciuttifici«), udskærings- og emballeringsvirksomhederne være beliggende, og alle faser af råmaterialets forarbejdning skal foregå her. I det i pkt. 4.3 beskrevne område, hvor råmaterialet kommer fra, findes alle svineavlere, der leverer skinker til fremstilling af »prosciutto di Parma«, slagterierne med beføjelse til forberedelsen samt de opskæringsvirksomheder, der måtte være omfattet af den pågældende produktion.

»Prociutto di Parma« kan efter logoets påførelse, afsættes hel, udbenet og emballeret i stykker af forskellig form og vægt samt i skiver og hensigtsmæssigt emballeret. I sidstnævnte tilfælde skal udskæring og emballering udelukkende foretages i det traditionelle produktionsområde og det tydelige DOP-logo skal nødvendigvis være påført på en uslettelig og uaftagelig måde efter de i pkt. 4.8 nedenfor anførte regler; sådanne bestemmelser er nødvendige for at garantere »prosciutto di Parma«ens typiske kvalitetsegenskaber og produktets fuldstændige sporbarhed.

- 4.6. Tilknytning: »Prosciutto di Parma«ens særlige karaktertræk og garantien for opretholdelsen af disse høje kvalitets-, hygiejne- og fødevarerikkerhedsnormer hænger alle tæt sammen med de miljømæssige betingelser og naturlige og menneskelige faktorer. Råmaterialet og den oprindelsesbeskyttede skinke er tæt forbundne indbyrdes og har, sammen med den produktive, økonomiske og sociale udvikling i det geografiske område, givet produktet dets unikke egenskaber, der er specifikke for det definerede geografiske makroområde. I det centrale Norditalien har avlen af tunge svin med henblik på sen slagtningsudviklet sig i tidens løb helt fra etruskertiden og til i dag med forskellige faser i svineavlen; udgangspunktet var de lokale indfødte racer, der udvikler sig som funktion af miljømæssige, sociale og økonomiske betingelser — navnlig korndyrkning og mælkeforarbejdning, der kendetegner fodersystemerne — og kulminerer med det naturlige og uovertrufne kvalitetsprodukt »prosciutto di Parma«.

Inden for det begrænsede geografiske makroområde findes der små afgrænsede områder med unikke og ureproducerbare betingelser og en lokalbefolkning med særlige færdigheder, hvor produktionen af den beskyttede skinke har udviklet sig.

Et af disse områder er produktionsområdet for »prosciutto di Parma«, en lille del af Parma-provinsen, der er beskrevet under afsnit C i varespecifikationen. Dette mikro-område er kendetegnet ved særlige økologiske, klimatiske og miljømæssige forhold, der skyldes vindens rejse fra havet i Versilia, dens afbødning gennem olivenlunde og nåletræsskove i Val di Magra, tørring over Appenninerne og optagelse af duftene fra kastanjetræerne for endelig at tørre BOB-skinkerne og give dem deres eksklusive karakter.

Det er netop i kraft af de unikke og ureproducerbare miljøbetingelser og menneskets særlige færdigheder at dette område har affødt et produkt af så høj kvalitet, som det er tilfældet med »prosciutto di Parma«.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Istituto Parma Qualità
Adresse: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Tlf.: (39) 0521 86 40 77
Telefax: (39) 0521 86 46 45
E-mail: ipqsegreteria@libero.it

4.8. Mærkning: Første genkendelige mærke på »prosciutto di Parma«, der dog ikke vedrører selve mærkningen for afsætning, er »hertugkronen« (brændemærket af en femtakket stiliseret krone med stednavnet »PARMA«), der antager værdi af både identifikations- og kvalifikationsmærke for »prosciutto di Parma« derved, at det udfylder begge funktioner: identificerer produktet mellem de andre ferske skinker og sikrer autenticiteten heraf samt garanterer, at produktet har gennemgået alle fastlagte produktionsfaser, og at alle disse er blevet identificeret af de relevante personer.

Det er udelukkende tilstedeværelsen af dette brændemærke, der tillader en berettiget og lovlig anvendelse af oprindelsesbetegnelsen: uden »hertugkronen« må produktet ikke benævnes »prosciutto di Parma«, hverken på etiketten eller emballagen, i salgsdokumenter eller i forbindelse med handelstransaktioner (hel, udsåret i skiver og emballeret eller ved detailsalg i afskårne stykker).

Hvad angår mærkningen af »Prosciutto di Parma« skal følgende overholdes:

- For en hel »prosciutto di Parma« med knogle:
 - »prosciutto di Parma« efterfulgt af »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)
 - produktionsvirksomhedens hovedsæde.
- For »prosciutto di Parma« emballeret, enten hel, udbenet eller i skiver:
 - »prosciutto di Parma« efterfulgt af »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse)
 - emballeringsvirksomhedens hovedsæde.
 - produktionsdato, hvis seglet ikke længere er synligt.
- For »prosciutto di Parma« i skiver og færdigpakket:
 - færdigpakkerne skal på ¼ af pakkens overflade i øverste venstre hjørne være forsynet med en trekant, hvor »hertugkronen« fremstår på sort baggrund og med påskriften:
 - »prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96« (»prosciutto di Parma«, beskyttet oprindelsesbetegnelse ifølge lov nr. 26 af 13. februar 1990 og forordning (EF) nr. 1107/96);
 - »confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato« (færdigpakket under kontrol af det bemyndigede organ);
 - emballeringsvirksomhedens hovedsæde;
 - produktionsdato (datoen for lagringens start anført på seglet).

Det er forbudt at anvende adjektiver som »classico« (klassisk), »autentico« (autentisk), »extra« (ekstra), »super« (super) og andre angivelser og tilføjelser sammen med salgsbetegnelsen, bortset fra »disossato« (udbenet) og »affettato« (i skiver), og enhver anden angivelse, der ikke specifikt er nævnt i varespecifikationen.

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

(2007/C 86/04)

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

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EF) nr. 510/2006

»SZEGEDI SZALÁMI« eller »SZEGEDI TÉLISZALÁMI«

EF-nummer: HU/PDO/005/0392/21.10.2004

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály
Adresse: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
Tlf.: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419
Fax: (36-1) 301-4808
E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. Sammenslutning:

Navn: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. (i overensstemmelse med artikel 1 i forordning (EF) nr. 2037/93 er ansøgningen om registrering ikke indgivet af en sammenslutning af producenter men af en juridisk person)
Adresse: Szabadkai út 18.
H-6726 Szeged
Tlf.: (36-62) 567-000
Fax: (36-62) 567-313
E-mail: varrone@pick.hu
Sammensætning: Producenter/forarbejdere (X) andre ()

3. Produktets art:

Klasse 1.2: Kødprodukter

4. Varespecifikation

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Szegedi szalámi« eller »Szegedi téliszalámi«

4.2. Beskrivelse: »Szegedi Szalámi« eller »Szegedi Téliszalámi« er et kødprodukt, som består af lige dele hakket svinekød og svinefedt (2-4 mm), der er saltet og krydret (hvid peber, allehånde, stødt sød paprika) og stoppet i naturtarm eller naturlignende og gennemtrængelig kunsttarm, og hvis overflade efter røgning med bølgebrænde og tørmodning er dækket af cremefarvet ædel skimmel.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Pølsen er aflang og cylindrisk med ensartet diameter, indsnævret i toppen og afrundet i den modsatte ende. Afhængig af indhold er salamiens længde 54 cm (»normal«), 36 cm (»midi«), 19 cm (»turista«) eller 16 cm (»mini«). Skindet er let rynket, og hele overfladen er dækket af et jævnt lag cremefarvet ædel skimmel med en karakteristisk duft. Skindet binder godt til kødet. Produktet er kompakt, blødt og fast, nemt at skære i skiver, skæreklart og ikke for hårdt. I tværsnit fremstår det rødbrune svinekød og det hvide svinefedt, der finskæres til 2-4 mm, som en ensartet mosaik. Den særlige og behagelige duft fra det røgede og krydrede produkt opnås takket være de anvendte krydderier, røgningen, kødets modning, de smagsstoffer og aromaer, som dannes under den 90 dage lange kemiske, mikrobiologiske, fysiske og biokemiske modning samt den afrundede smag og det ensartede lag ædel skimmel, som dannes under modningen.

4.3. Geografisk område: »Szegedi szalámi« eller »Szegedi téliszalámi« fremstilles i byen Szegeds administrative område.

Til fremstilling af salamien anvendes kun halve svinekroppe fra dyr, som er opdrættet og slagtet i departementerne Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar, Baranya.

Følgende elementer godtgør, at betingelserne i artikel 2, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006/EF er opfyldt:

- I de førnævnte departementer i Alföld og i det sydlige Ungarn ligger antallet af solskinstimer langt over gennemsnittet (1968 timer/år mod 1903 timer/år), efteråret er langt og vintrene forholdsvis milde. Dette har fået mange kornproducenter og småbrug til at nedsætte sig, og de sikrer konstante leverancer af svin, som på traditionel vis opfedes med foderkorn og produkter fremstillet på basis af foder.
- De levende dyr, som anvendes i produktionen af salami, skal være over ét år gamle og have høj vægt; der kan være tale om kastrerede handyr eller hundyr, som ikke anvendes til opdræt, og som er født og opdrættet i de nævnte departementer.
- Følgende regler gælder for det foder, som anvendes til de svin, der opdrættes på bedrifterne: smågrisene udvælges tidligst, når de er seks uger gamle; så længe de vejer mindre end 40 kg består deres basisfoder af foderkorn tilsat soja og solsikke tilsat proteiner. Når de vejer mere end 40 kg, suppleres de vigtigste foderkorn (hvede, majs, byg) med saftholdige foderprodukter afhængig af sæsonen (luzernegræs, græskar, foderroer, kartofler). Foderblandingen ændres fra 30-40 % byg og hvede og 70-60 % majs i begyndelsen af opfordringsperioden til 10 % byg og 90 % majs i slutningen af perioden.
- Foderkravene er angivet på foderets kvalitetscertifikat. Køberne kontrollerer ved selvsyn på bedrifterne overholdelsen af disse krav. De behandlende dyrlæger kontrollerer kvalitetskravene til de levende dyr og overholdelsen af opdræts- og fodervilkårene ud fra journaler, som føres af opdrætterne, og de udfærdiger besøgsrapporter, inden svinene indleveres til slagtning. Besøgsrapporterne er dokumentation for overholdelse af kvalitetskravene til de levende dyr og overholdelse af kravene til dyrenes opdræt, opfodring og sundhed.

4.4. Bevis for oprindelse: Den geografiske oprindelse og sporbarhed dokumenteres og sikres som beskrevet i det følgende:

- De levende dyr, som opkøbes af firmaet Pick Szeged ZRt., identificeres ved hjælp af et godkendt øremærke ENAR (system til identifikation og registrering af dyr), som er fastgjort til det højre øre.
- ENAR-nummeret gør det muligt at identificere oprindelsesområdet og det geografiske opdrætningssted. ENAR-systemet er forbundet med bedriftsregistreringen (TIR), hvorved dyrene kan spores fra opdrætningsstedet til slagteriet (og slagtningen). Den kompetente ENAR-koordinator sikrer sig, at ENAR-kravene er opfyldt, og den ENAR-ansvarlige person kontrollerer disse krav på slagteriet.

- Øremærket følger svinene helt til slagteriet, hvor de forsynes med et nummer på benet i forbindelse med dyrlægeundersøgelsen. Nummeret på den halve svinekrop kan identificeres ved hjælp af det levende svins ENAR-nummer, hvilket gør det muligt at spore opdrætningsstedet.
- Eftersom nummeret på benet og datoen for levering (slagtning) af svine kroppene fra slagterierne i opdrætningsområdet til salamifabrikkerne er kendt, ved man også, hvor de svin, hvis kød anvendes til fremstilling af »Szegedi szalámi« eller »Szegedi téliszalámi«, er opdrættet.
- Den separate udbening og tildelingen af et batch-nummer, når tarmene fyldes, gør det muligt at spore oprindelsen. Takket være anvendelsen af en nummerangivelse, som identificerer batch-nummeret, kan hver enkelt salamis oprindelse spores, hvorved det kan dokumenteres, at produktet er fremstillet i Szegeds administrative område.

- 4.5. Produktionsmetode: Produktet fremstilles af halve svine kroppe uden hoved og tæer fra svin, som er en krydsning mellem racerne mangalica, cornwall, berkshire, ungarsk grand-blanc, ungarsk lapály, duroc, hampshire og piérain. Efter en helt igennem manuel udskæring anvendes bov, lår, ribben og nakke samt brystflæsk uden kirtler og halsfedt.

Kød- og fedtstykkerne tørres ved 0 °C og nedfrysnes til mellem -4 og -6 °C, hvorefter de vejes i passende størrelser og hakkes mekanisk til en diameter på 2-4 mm. Kød og fedt blandes og samtidig tilsættes krydderier og groft salt. Den færdige blanding, hvis vandindhold ikke må overstige 50-52 %, vakuum-pakkes automatisk i tarme, hvorefter enderne lukkes og bindes, og pølserne placeres i en dertil indrettet ramme. Ved fyldningen anvendes naturtarm eller vandgennemtrængelige kunsttarme med en diameter på mindst 65 mm.

Efter fyldningen røges pølserne med bølgebrænde ved højest 12 °C i 12-14 dage.

I næste etape sker modning og skimmeldannelse, hvor de røgede pølser anbringes i et tørre- og modningsrum, så den naturlige bakterieflora i pølserne kan dannes på overfladen. Skimmelen dannes kun ved bestemte temperatur- og fugtighedsforhold (16-17 °C og en relativ fugtighed på 86 %), som tillader og fremmer afsætning af et ensartet skimmellag på pølsernes overflade. Tørmodningen kræver betydelig omhu, og den kan kun foregå langsomt, da pH-værdien i Szegedi Szalámi eller Szegedi Téliszalámi, er over 5,6. Under modningen og tørringen skal den relative luftfugtighed ligge mellem 60 og 90 %, og luftcirkulationen skal kunne sikre, at diffusionsevnen (forskellen mellem den relative og den konstante fugtighed) ikke overstiger 4-5 %. For at opnå dette er det nødvendigt med udefra kommende luftcirkulation (fri luft) og luftcirkulation fra et klimaanlæg.

Tørmodningen varer 2-3 måneder; der går således mindst 90 dage fra fyldningen af tarmene, indtil salamierne er modnet og klar til brug.

Salamierne sælges hele eller skiveskåret og præemballeret på produktionsstedet. De forsynes med en plombering, pakkes i cellofan og sælges i længder på 54 cm (»normal«), 36 cm (»midi«), 19 cm (»turista«) eller 16 cm (»mini«). Den skiveskårne salami sælges i bakker, som vakuum pakkes i beskyttet atmosfære.

Skiveskæring og emballering må kun ske i det geografiske produktionsområde. Det er kun på denne måde, man kan sikre sporbarhed og kontrol og garantere, at produktet kommer fra det geografisk afgrænsede område, og at dets duftmæssige og mikrobiologiske egenskaber ikke har kunnet ændres.

- 4.6. Tilknytning: Szegedi Szalámi eller Szegedi Téliszalámi er blevet fremstillet i mere end 130 år i Szeged, hvor den nuværende eneproducent anvender lokale og uændrede metoder, og hvor mikroklimaet nær floden Tisza garanterer fremstilling af en vintersalami med egenskaber, der ikke findes i andre lignende produkter.

I departementerne i Alföld og i det sydlige Ungarn i nærheden af Szeged (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar) byder de naturlige og klimatiske forhold på fortrinlige opdrætsvilkår for svin til salamifremstilling. I den sydlige del af landet ligger antallet af solskinstimer langt over gennemsnittet (1968 timer/år mod 1903 timer/år); somrene er lange og tørre, efterårene er lange, og vintrene er forholdsvis milde. I denne region, som ofte kaldes »Ungarns kornkammer« på grund af de gunstige klimaforhold, har mange kornproducenter og småbrug nedsat sig og sikrer konstante leverancer af svin, som på traditionel vis opfedes med foderkorn og produkter fremstillet på basis af foder.

Byen Szeged ligger ved bredden af floden Tisza i den sydlige del af Alföld. Takket være Tisas nære beliggenhed og den relativt høje luftfugtighed, der skyldes den vedvarende fordampning af flodens vand, har der udviklet sig en karakteristisk lokalskimmel, som i høj grad er med til at give salamierne Szegedi szalámi eller Szegedi téliszalámi deres karakteristiske egenskaber.

Lokalskimmelens originale sammensætning og en forudsætning for dens vækst er den eksterne tilførsel af luft med høj fugtighed, som sikres af beliggenheden nær floden. Den sikrer desuden de rigtige klimatiske betingelser i modningskamrene. Der anvendes ingen startkulturer for at udvikle skimmeldannelsen under produktionen; det er nemlig udelukkende den lokale flora, hvis sammensætning og holdbarhed har kunnet bevares indtil vore dage, som er i stand til at danne skimmeloverfladen og sikre, at sporerne konstant frigøres i atmosfæren og formerer sig.

Under produktionen dannes der mere end ti forskellige skimmeltyper, som hovedsagelig men ikke udelukkende er af penicillinfamilien, og mindst 10 af dem afsættes på det færdige produkt, som derved får en gråhvid overfladebelægning. Takket være lokalfloraens holdbarhed dannes der den samme flora på hver enkelt salami under modningen, og det giver »Szegedi szalámi« eller »Szegedi téliszalámi« dens særlige duft, smag og karakteristiske udseende. Dannelsen af skimmellaget spiller en vigtig rolle under tørringen, for den hindrer en for hurtig tørring, og overfladefloraen danner en holdbar og uigennemtrængelig overflade, som forhindrer produktet i at blive harskt.

Det skal understreges, at den skimmel, som dækker »Szegedi szalámi« eller »Szegedi téliszalámi«, der er fremstillet i mere en 130 år med samme teknik og sammensætning, består af en flora, hvis holdbarhed ikke nedsættes som følge af røgningen; tværtimod binder den godt og er jævnt fordelt over salamiernes overflade, hvilket ikke ville være muligt med anvendelse af startkulturer, som ikke er modstandsdygtige over for røgning.

Fabrikken, som blev grundlagt i 1869 i Szeged af Márk Pick, har gradvis vokset sig større. I 1883 blev fremstillingen af salami en selvstændig afdeling i virksomheden. I 1885 indledte Márk Pick en storproduktion af salamier med hjælp fra italienske arbejdere. I første halvdel af det 20. århundrede blev salamierne flagskibet i den virksomhed, som Márk Pick havde grundlagt. Efter grundlæggerens død overgik virksomheden til enken og en af dennes brødre, Mihály Weisz. Den ældste søn, Jenő Pick, indtrådte i virksomheden i 1906. Han indledte en ny epoke i virksomhedens historie. Jenő Pick investerede kraftigt i tekniske hjælpemidler og fra 1934 videreførte han alene fremstillingen af salamier under navnet Márk Pick.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Adresse: Vasas Szent Péter u. 9.
H-6724 Szeged

Tlf.: (36-62) 551-850

Fax: (36-62) 426-183

E-mail: szigetis@OAI.hu

4.8. Mærkning: Produktets betegnelse:

— »SZEGEDI SZALÁMI« eller

— »SZEGEDI TÉLISZALÁMI«.

Ordene, som indgår i betegnelsen kan anvendes i omvendt rækkefølge eller enkeltvis; i forbindelse med eksport kan betegnelsen »SZALÁMI« eller »TÉLISZALÁMI« erstattes af »SALAMI«.

Betegnelse for beskyttelsen: Beskyttet oprindelsesbetegnelse

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS
INSTITUTIONER OG ORGANER

KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

19. april 2007

(2007/C 86/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs
USD amerikanske dollar	1,3601	RON rumænske lei	3,3370
JPY japanske yen	160,13	SKK slovakiske koruna	33,566
DKK danske kroner	7,4527	TRY tyrkiske lira	1,8460
GBP pund sterling	0,67930	AUD australske dollar	1,6336
SEK svenske kroner	9,2195	CAD canadiske dollar	1,5312
CHF schweiziske franc	1,6343	HKD hongkongske dollar	10,6268
ISK islandske kroner	88,41	NZD newzealandske dollar	1,8367
NOK norske kroner	8,1075	SGD singaporeanske dollar	2,0554
BGN bulgarske lev	1,9558	KRW sydkoreanske won	1 263,87
CYP cypriotiske pund	0,5813	ZAR sydafrikanske rand	9,6564
CZK tjekkiske koruna	28,020	CNY kinesiske renminbi yuan	10,4952
EEK estiske kroon	15,6466	HRK kroatiske kuna	7,4106
HUF ungarske forint	247,02	IDR indonesiske rupiah	12 380,31
LTL litauiske litas	3,4528	MYR malaysiske ringgit	4,6617
LVL lettiske lats	0,7042	PHP filippinske pesos	64,666
MTL maltesiske lira	0,4293	RUB russiske rubler	35,0180
PLN polske zloty	3,8097	THB thailandske bath	44,200

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

**LISTE OVER HAVNE, HVOR LANDING ELLER OMLADNING AF FROSSET FISK TAGET AF
TREDJELANDSFISKERFARTØJER I DET NEAFC (»NORTH-EAST ATLANTIC FISHERIES
CONVENTION«)-REGULEREDE OMRÅDE ER TILLADT**

(2007/C 86/06)

Offentliggørelsen af listen ⁽¹⁾ er baseret på artikel 50 i Rådets forordning (EF) nr. 41/2007 af 21. december 2006 om fastsættelse for 2007 af fiskerimuligheder og dertil knyttede betingelser for visse fiskebestande og grupper af fiskebestande gældende for EF-farvande og for EF-fartøjer i andre farvande, som er omfattet af fangstbegrænsninger ⁽²⁾.

Medlemsstat	Udpegede havne
Danmark	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Tyskland	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Spanien	Vigo Marin
Frankrig	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Irland	Killybegs
Letland	Riga Liepaja Ventspils

⁽¹⁾ Listen — med mere detaljerede oplysninger — findes også på Kommissionens og NEAFC's websteder.

⁽²⁾ EUT L 15 af 20.1.2007, s. 1.

Medlemsstat	Udpegede havne
Litauen	Klaipeda
Nederlandene	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Polen	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Portugal	Aveiro Setubal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Sverige	Göteborg
Det Forenede Kongerige	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

Kortfattede oplysninger fra medlemsstaterne om statsstøtte, der ydes i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 70/2001 om anvendelse af EF-traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion, forarbejdning og afsætning af landbrugsprodukter

(2007/C 86/07)

XA-nummer: XA 7003/07

Medlemsstat: Italien

Region: Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

Støtteordningens benævnelse: Støtte til køb eller leje af nye værktøjsmaskiner og produktionsmaskiner (loven »Sabatini«)

Retsgrundlag: Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 »Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329«.

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede årlige støttebeløb til virksomheden: 300 000 EUR

Maksimal støtteintensitet: Rentetilskud til køb eller leje af fabriksnye værktøjsmaskiner eller produktionsmaskiner, dog ikke genanskaffelsesinvesteringer.

Tilskuddet kan ikke overstige 50 % af de støtteberettigede udgifter i de dårligt stillede områder og 40 % i de øvrige områder.

Gennemførelsesdato: 1.1.2007: I alle tilfælde tildeles den første støtte, når der er modtaget meddelelse om det identifikationsnummer, som Kommissionen tildeler efter at have modtaget de kortfattede oplysninger.

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: Indtil den 31. december 2006 (dog senest indtil sidste dato for anvendelse af forordning (EF) nr. 1/2004, jf. artikel 20, stk. 1 i forordningen).

Målet med støtten: Artikel 4 og 7 i forordning (EF) 1/2004

Den finansielle operation understøttes af værdipapirer, der udstedes for en kontrakt om køb/salg eller leje af maskiner (med købsforpligtelse), og som garanteres ved en option til maskinerne, jf. artikel 1 i lov nr. 1329/65, og har en løbetid på op til 5 år efter emissionsdatoen, forudsat at de er indgår i samme kontrakt med en betalings- eller lejefrist på over 12 måneder.

Berørt(e) sektor(er): Statsstøtteordningen gælder for små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion, forarbejdning og afsætning af landbrugsprodukter anført i EF-traktatens bilag I.

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse: Giunta provinciale di Bolzano

Adresse:

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Tel. (39) 0471 41 37 00

Fax (39) 0471 41 37 07

e-mail: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

Websted: <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE MEDDELELSER

KOMMISSIONEN

Indkaldelse af forslag inden for området energi, under »Intelligent Energy — Europe«-programmet (Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 1639/2006/EC af 24.10.2006, EUT L 310 af 9.11.2006, s. 15).

(2007/C 86/08)

Forvaltningsorganet for Intelligent Energi (IEEA) indkalder hermed forslag til udvælgelsesproceduren for »Intelligent Energy — Europe«-arbejdsprogrammet for 2007. Indkaldelsesfristen er den 28. september 2007 for alle aktioner.

Nærmere oplysninger om indkaldelsesbetingelserne og vejledning til forslagsstillere om indsendelse af projekter findes på følgende website:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

Helpdesken for »Intelligent Energy — Europe«-programmet kan kontaktes via følgende website:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

MEDDELELSER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2007/C 86/09)

1. Den 12. april 2007 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Gilde Buy-Out Management Holding B.V. («Gilde», Nederlandene) og Parcom Ventures B.V. («Parcom», Nederlandene), der tilhører ING Group (Nederlandene), ved et overtagelsestilbud, som vil blive bekendtgjort den 20. april 2007, erhverver fælles kontrol som omhandlet i forordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over Koninklijke Nedschroef Holding N.V. («Nedschroef», Nederlandene).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Gilde: investeringer i privat egenkapital,
- Parcom: investeringer i privat egenkapital,
- Nedschroef: Fremstilling af lukketøj og spænder, maskiner og værktøjsmaskiner.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under forordning (EF) nr. 139/2004. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag muligvis vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef sendes til Kommissionen pr. fax ((32-2) 296 43 01 eller 296 72 44) eller med post til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32.