

Den Europæiske Unions Tidende

C 108



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

52. årgang

12. maj 2009

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
II <i>Meddelelser</i>		
FÆLLES ERKLÆRINGER		
Europa-Parlamentet		
Rådet		
Kommissionen		
2009/C 108/01	Erklæring fra Europa-Parlamentet, Rådet og Kommissionen om finansieringen af projekter på energi- og bredbåndinternetområdet samt sundhedstjekket af den fælles landbrugspolitik inden for rammerne af den europæiske økonomiske genopretningsplan	1
MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER		
Europa-Parlamentet		
2009/C 108/02	Europa-Parlamentets meddelelse om tildeling af den europæiske borgerpris — <i>CIVI EUROPAEO PRAE-MIUM</i>	2

DA

Kommissionen

2009/C 108/03	Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 87 og 88 i EF-traktaten — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

Kommissionen

2009/C 108/04	Euroens vekselkurs	6
---------------	--------------------------	---

Den Europæiske Revisionsret

2009/C 108/05	Særberetning nr. 10/2008 »EF's udviklingsbistand til sundhedstjenester i Afrika syd for Sahara«	7
2009/C 108/06	Særberetning nr. 12/2008 »Det strukturpolitiske førtiltrædelsesinstrument (ISPA), 2000-2006«	7

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2009/C 108/07	Kortfattede oplysninger fra medlemsstaterne om statsstøtte, der ydes i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af EF-traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter, og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001	8
---------------	--	---



(¹) EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

FÆLLES ERKLÆRINGER

EUROPA-PARLAMENTET

RÅDET

KOMMISSIONEN

Erklæring fra Europa-Parlamentet, Rådet og Kommissionen om finansieringen af projekter på energi- og bredbåndsinternetområdet samt sundhedstjekket af den fælles landbrugspolitik inden for rammerne af den europæiske økonomiske genopretningsplan

(2009/C 108/01)

Europa-Parlamentet, Rådet og Kommissionen er blevet enige om finansieringen af projekter på energi- og bredbåndsinternetområdet samt sundhedstjekket af den fælles landbrugspolitik inden for rammerne af den europæiske økonomiske genopretningsplan om modernisering af infrastrukturer og energisolidaritet. De projekter, der er berettiget til støtte fra Fællesskabet, udpeges i de berørte retsakter.

Pakken, der har til hensigt at stimulere økonomien yderligere og forbedre energisikkerheden, beløber sig til 5 000 mio. EUR i løbende priser.

- Der stilles 3 980 mio. EUR til rådighed til finansiering af energiprojekter under udgiftsområde 1a i den finansielle ramme: 2 000 mio. EUR i 2009 og 1 980 mio. EUR i 2010.
 - Endvidere stilles der 1 020 mio. EUR til rådighed under udgiftsområde 2 til at udvikle bredbåndsinternet i landdistrikterne og styrke operationerne med henblik på de nye udfordringer, der er beskrevet i forbindelse med sundhedstjekket.
-

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG
ORGANER

EUROPA-PARLAMENTET

**Europa-Parlamentets meddelelse om tildeling af den europæiske borgerpris — CIVI EUROPAEO
PRAEMIUM**

(2009/C 108/02)

Komitéen for den europæiske borgerpris afholdt den 2. april 2009 sit konstituerende møde i Bruxelles under forsæde af Europa-Parlamentets formand, Hans-Gert PÖTTERING. Under dette møde blev følgende liste over prisvindere for 2008 udarbejdet.

Prisoverrækkelserne finder sted ved offentlige ceremonier tæt på de respektive prismodtageres bopæl og foretages af Europa-Parlamentets formand, en af næstformændene eller et andet medlem, der er behørigt bemyndiget af Europa-Parlamentets formand.

CIVI EUROPAEO PRAEMIUM

Prisvindere

- José María MUÑO A GANUZA
- Associação Nacional de Municípios Portugueses
- Kärntner Konsensgruppe
- Duna Televízió
- Verein zur Förderung des Städtepartnerschaft Leipzig-Travnik
- Lajos OSZLARI
- AEDE-Canarias
- Unrepresented Nations and Peoples Organisation (UNPO)
- Polska Akcja Humanitarna
- Naturpark Bayerischer Wald e.V.
- Divadlo z Pasáže
- Jochen GEWECKE
- Towarzystwo Bambrów Poznańskich
- Bürger Europas

-
- Federação de Associações de Juventude dos Açores
 - Πυροσβεστικό Σώμα Ελλάδος
 - Europees Musikfestival voor de Jeugd
 - Francisca SAUQUILLO PÉREZ del ARCO
 - Campus 15
 - Franz-Josef MEYER
 - Grażyna ORLOWSKA-SONDEJ
 - Donaubüro-Ulm
 - Kolpingjugend Europa
 - Ulla RÜDENHOLZ
 - Jean Pierre DAULOUEDE
 - Susanna LIPOVAC und Kinderberg International e.V.
 - Amministratori del Comune di Lula 2002-2007
 - Kolegium Europy Wschodniej im. Jana Nowaka-Jeziorańskiego
 - Santiago SÁNCHEZ-AGUSTINO RODRÍGUEZ
 - Tomasz RÓŻNIAK
 - Wojciech WRZESIŃSKI
 - Raissa MURUMETS
 - Emberi Jogi KÖZPONT
 - Michael NIELSEN
 - Luigi CIOTTI
 - G700 Blog
 - Oud Limburgse Schuttersfederatie
-

KOMMISSIONEN

Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 87 og 88 i EF-traktaten**Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2009/C 108/03)

Godkendelsesdato	17.3.2009
Referencenummer til statsstøtte	N 756/07
Medlemsstat	Spanien
Region	Cataluña
Titel (og/eller modtagerens navn)	Instrumentos de apoyo a las PYMEs Innovadoras de INVERTEC (Plan de actuaciones 2009-2011)
Retsgrundlag	Ley organica 6/2006 de 19 de Julio 2006 de reforma del Estatuto de Autonomía de Cataluña and Ley 12/2005 de 17 de noviembre 2005 de nueva regulación del Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Risikovillig kapital, små og mellemstore virksomheder (SMV)
Støtteform	Indskydning af risikovillig kapital
Rammebeløb	Forventet årligt støtteydelse 8,3 mio. EUR Samlet forventet støtteydelse 25 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	indtil 31.12.2011
Økonomisk sektor	Ikke sektorspecifik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Generalitat de Cataluña Gran Via de les Corts Catalanes, 69, 2a planta — 08010 Barcelona y Centro de Innovación y Desarrollo Empresarial (CIDEM) Paseo de Gràcia, 129 08008 Barcelona ESPAÑA
Andre oplysninger	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Godkendelsesdato	25.2.2009
Referencenummer til statsstøtte	N 41/09
Medlemsstat	Tyskland
Region	Thüringen
Titel (og/eller modtagerens navn)	ERDF-Risikokapitalfonds Thüringen
Retsgrundlag	Investitionsleitfaden der Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Risikovillig kapital
Støtteform	Indskydning af risikovillig kapital
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 40 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	indtil 30.6.2009
Økonomisk sektor:	Ikke sektorspecifik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG Gorkistraße 9 990984 Erfurt DEUTSCHLAND
Andre oplysninger	—

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

11. maj 2009

(2009/C 108/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3574	AUD	australske dollar	1,7835
JPY	japanske yen	132,82	CAD	canadiske dollar	1,5676
DKK	danske kroner	7,4490	HKD	hongkongske dollar	10,5198
GBP	pund sterling	0,89860	NZD	newzealandske dollar	2,2537
SEK	svenske kroner	10,5205	SGD	singaporeanske dollar	1,9835
CHF	schweiziske franc	1,5057	KRW	sydkoreanske won	1 674,70
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,4055
NOK	norske kroner	8,7020	CNY	kinesiske renminbi yuan	9,2615
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,3562
CZK	tjekkiske koruna	26,767	IDR	indonesiske rupiah	14 114,82
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,7733
HUF	ungarske forint	277,45	PHP	filippinske pesos	64,098
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	43,8726
LVL	lettiske lats	0,7092	THB	thailandske bath	46,980
PLN	polske zloty	4,3820	BRL	brasilianske real	2,8151
RON	rumænske leu	4,1599	MXN	mexicanske pesos	17,8577
TRY	tyrkiske lira	2,1136	INR	indiske rupee	67,2050

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

DEN EUROPÆISKE REVISIONSRET

Særberetning nr. 10/2008 »EF's udviklingsbistand til sundhedstjenester i Afrika syd for Sahara«

(2009/C 108/05)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 10/2008 »EF's udviklingsbistand til sundhedstjenester i Afrika syd for Sahara« er netop blevet offentliggjort.

Beretningen kan læses på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted: www.eca.europa.eu

Beretningen kan rekvireres gratis i papirudgave og på CD-ROM ved henvendelse til Revisionsretten:

Den Europæiske Revisionsret
Kommunikation og Beretninger
12, rue Alcide De Gasperi
L - 1615 Luxembourg
LUXEMBOURG
Tlf. (+352) 4398-1
E-mail: euraud@eca.europa.eu

eller ved udfyldelse af en elektronisk ordreseddel på EU-Bookshop.

Særberetning nr. 12/2008 »Det strukturpolitiske førtiltrædelsesinstrument (ISPA), 2000-2006«

(2009/C 108/06)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 12/2008 »Det strukturpolitiske førtiltrædelsesinstrument (ISPA), 2000-2006« er netop blevet offentliggjort.

Beretningen kan læses på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted: www.eca.europa.eu

Beretningen kan rekvireres gratis i papirudgave og på CD-ROM ved henvendelse til Revisionsretten:

Den Europæiske Revisionsret
Kommunikation og Beretninger
12, rue Alcide De Gasperi
L - 1615 Luxembourg
LUXEMBOURG
Tlf. + (352) 4398-1
e-mail: euraud@eca.europa.eu

eller ved udfyldelse af en elektronisk ordreseddel på EU-Bookshop.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Kortfattede oplysninger fra medlemsstaterne om statsstøtte, der ydes i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af EF-traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter, og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001

(2009/C 108/07)

Støtte nr.: XA 38/09

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden: 5 mio. EUR

Medlemsstat: Forbundsrepublikken Tyskland

Maksimal støtteintensitet: Op til 100 %

Region: Freistaat Bayern

Gennemførelsesdato: Støtten ydes fra det tidspunkt, hvor sammenfatningen af støtteordningens indhold offentliggøres på internettet.

Støtteordningens benævnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager en individuel støtte: Übernahme eines Teils der Kosten für die Impfdurchführung im Rahmen einer Notimpfung gegen Blauzungenkrankheit bei Rindern

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: Fra 1 marts 2009 til 31. december 2009.

Retsgrundlag:

Målet med støtten:

— Verordnung zum Schutz gegen die Blauzungenkrankheit (konsolidierte Fassung), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. August 2006 (elektronischer Bundesanzeiger Amtlicher Teil 43 2006 V1), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. Juli 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 1264), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Dezember 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 3144), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Dezember 2008 (eBAnz AT142 2008 V1)

For at forhindre, at bluetongue hurtigt breder sig, og standse den trussel, sygdommen udgør for landbrugsbedrifterne, må der hurtigt gennemføres en generel nødvaccinationskampagne i hele Bayern. Det er derfor overvejende i statens interesse, at dyrepopulationen hurtigt immuniseres. I den forbindelse drejer det sig ikke kun om at bevare de enkelte dyrs værdi, men også først og fremmest om at give den pågældende dyrepopulation immunbeskyttelse og reducere de infektionskilder, som spreder sygdommen.

— Verordnung über bestimmte Impfstoffe zum Schutz vor der Blauzungenkrankheit vom 2. Mai 2008 (BAnz. 2008 Nr. 67 S. 1599)

Formålet med støtten er at kompensere for omkostninger, som landbrugerne er blevet påført som følge af anvendelsen af vacciner i forbindelse med forebyggelse og udryddelse af dyresygdommen bluetongue.

— EF's gennemførelsesforordning vedrørende bekæmpelse af bluetongue (forordning (EF) nr. 1266/2007)

Støttemodtagerne er små og mellemstore virksomheder som omhandlet i forordning (EF) nr. 1857/2006.

— Satzung über die Leistungen der Bayerischen Tierseuchenkasse (Leistungssatzung) vom 16. Oktober 2008 (StAnz Nr. 43/2008), (XA 287/2008)

Støtten ydes ikke ved direkte udbetaling af penge til modtagerne, men i form af subsidierede tjenesteydelser. Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit afholder en del af dyrlægeudgifterne i forbindelse med vaccinationen og betaler dem til Bayerische Tierseuchenkasse. Bayerische Tierseuchenkasse dækker omkostningerne over for de vaccinerende dyrlæger. Det er dermed op til landbrugerne at foretage den forudgående udvælgelse og bestilling af dyrlæger til gennemførelse af vaccinationen.

— Kommissionens beslutning 2008/897/EF af 28. november 2008 om godkendelse af årlige og flerårige programmer for udryddelse, bekæmpelse og overvågning af visse dyresygdomme og zoonoser, som medlemsstaterne har forelagt for 2009 og efterfølgende år, og om fastsættelse af EF-tilskuddet hertil (EUT L 322 af 2.12.2008, s. 39).

Støtten ydes ikke til foranstaltninger, som landbrugsbedrifterne ifølge EF-retten selv skal afholde udgifterne til.

Overtagelse af omkostningerne ved grundimmunisering af endnu ikke vaccineret kvæg i Bayern og i forbindelse med revaccination af allerede grundimmuniseret kvæg i Bayern; de samlede udgifter til gennemførelse af vaccinationen beløber sig til ca. 6,3 mio. EUR.

Retsgrundlag for støtten: Artikel 10, stk. 1, og stk. 3-8, i forordning (EF) nr. 1857/2006

Berørte sektorer: Kvægproducenter (landbrugsbedrifter)

Den støttetildende myndigheds navn og adresse:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
Postfach 810140
81901 München
DEUTSCHLAND

Eventuelle spørgsmål stiles til:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten
Referat C/6
Ludwigstr. 2
80539 München
DEUTSCHLAND

Websted:

Retsgrundlag:

<http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/blauzungenimpfstv/gesamt.pdf>

<http://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/blauzungenkrankheit.htm>

<http://portal.versorgungskammer.de/portal/page/portal/btsk/btskrg/leistungssatzung2009.pdf>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:322:0039:0049:DA:PDF>

Støtteordning:

<http://www.stmug.bayern.de/tiergesundheit/krankheiten/blauzunge/beihilfe.htm>

Andre oplysninger: —

V

(Udtalelser)

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2009/C 108/08)

1. Den 4. maj 2009 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomheden Voyage France Europe Partenaires (»VFE P« — Frankrig), der tilhører koncernen SNCF, der kontrolleres af den franske stat, og Bolloré SA (»Bolloré« — Frankrig) erhverver fælles kontrol over et fællesforetagende (»JV« — Frankrig) gennem køb af aktier i en nyoprettet virksomhed, der udgør et fællesforetagende, jf. forordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- VFE P: personbefordring ad jernbane i Frankrig og udlandet,
- SNCF: personbefordring og godstransport,
- Bolloré: holdingselskab, der er organiseret omkring seks aktivitetsområder: i) produktion af industrivarer, ii) logistiske tjenesteydelser og transporttjenesteydelser, iii) distribution af olieprodukter, iv) kommunikation og medier, v) plantagedrift og vi) forvaltning af kapitalinteresser,
- JV: markedsføring og drift af en internettjeneste og en medieportaltjeneste ombord på højhastighedstog i Frankrig og udlandet.

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 eventuelt 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 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV sendes til Kommissionen pr. fax (+32 2 2964301 eller 2967244) eller pr. brev til følgende adresse:

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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32.

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

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

(2009/C 108/09)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»CORNISH SARDINES«

EF-Nr.: UK-PGI-0005-0589-23.1.2007

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Cornish Sardines«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Det Forenede Kongerige

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

Kategori 1.7 — Frisk fisk, bløddyr, skaldyr og produkter fremstillet af fisk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Cornish Sardines (korniske sardiner) er betegnelsen for fisk af den pelagiske art *Sardina pilchardus*, der er fanget i en afstand på op til seks miles fra Cornwalls kyster, landet og tilberedt i County of Cornwall. Disse fisk kaldes også »pilchards« (sardiner).

Korniske sardiner er metal- eller olivengrønne på ryggen og har gyldne sider og en perlevid eller sølvhvid bug. Der ses en række mørke pletter på den øvre del af siderne og af og til en anden eller tredje række nedenunder. Fiskens størrelse varierer afhængigt af årstiden. Hvert kilo sardiner skal svare til mellem 9 og 18 sardiner.

Kød af friske fisk har en fin og fast tekstur, som bliver blødere og forringes, efterhånden som fiskekødets temperatur stiger til over 1 °C. Smagens kvalitet afhænger direkte af fiskens friskhed og fedtindholdet.

Friske Cornish Sardines bør være lyse og faste og med intakte skæl, og gællerne bør være lyserøde eller røde. Sardinerne bør være fyldige og lugte friske, og de er bedst sidst på sommeren, når de er fugtige og fulde af smag. Cornish Sardines kan sælges friske eller frosne.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Råvarer:*

Ikke relevant.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Ikke relevant.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Sardinerne skal fanges i det område, som Cornwall Sea Fisheries Committee (CSFC) er ansvarlig for, dvs. højst seks miles ud for Cornwalls kyster, og de skal landes og tilberedes i County of Cornwall.

Tilberedning i denne sammenhæng omfatter én eller flere af følgende processer:

- Filetering, dvs. manuel eller maskinel fjernelse af hoved og rygrad fra kødet.
- Fjernelse af hoved og indvolde og i givet fald også halen.
- Fiskene nedfryses og opbevares ved en temperatur på under 0 °C og opnår derved en fast tilstand.
- Fiskene saltes eller marineres, dvs. vandindholdet reduceres gennem tilsætning af salt og/eller syre, så fiskene beskyttes mod bakteriers skadelige påvirkning.
- Fiskene emballeres i beholdere på under 10 kg.

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

Ikke relevant.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Ikke relevant.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

County of Cornwall inkl. de kystvandområder, som Cornwall Sea Fisheries Committee (CSFC) er ansvarlig for, dvs. op til seks miles fra Cornwalls kyster.

Det område, som Cornish Sea Fisheries District er ansvarlig for, blev oprettet ved en bekendtgørelse i henhold til Sea Fisheries Regulation Act of 1888, og organet har beføjelse til at udstede forordninger til regulering af havfiskeriet i det pågældende distrikt. CSFC er ansvarlig for håndhævelsen af fiskerilovgivningen i farvande ud for Cornwalls kyster. Kystdistriktet dækker et område på op til seks miles ud fra kysten og omfatter ca. 1 350 sømil.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Der er en meget specifik tilknytning mellem det geografiske område og fangstmetoderne, herunder fangst, landing og tilberedning af Cornish Sardines, og det drejer sig om veldokumenterede traditionelle fangstmetoder. Cornish Sardines tiltrækkes af det geografiske områdes miljø, dvs. de gældende vilkår i de lave farvande i bugterne ud for Cornwalls kyster. Disse farvande tilbyder det miljø, som sardinerne foretrækker. Den nordatlantiske oscillation er det vigtigste klimafænomen i det atlantiske område, hvor Cornwall ligger, og dette fænomen er generelt ansvarlig for de temperaturer og tidevandsbevægelser, som også bestemmer, hvor den fytoplankton, som udgør sardinernes føde, forekommer.

Den specifikke tilknytning til det geografiske område er, at sardin fiskeriet finder sted, når fiskene bevæger sig ind i disse lavvandede bugter. Denne karakteristiske fangstmetode minder om tidligere generationers traditionelle fangstmetoder.

Sardinerne blev traditionelt fanget, når de kom tættere på kysten. Fiskestimerne blev opdaget af personer, der holdt udkik på klinterne, og som (ved hjælp af et lokalt signalsystem) kunne lede fiskerbådene hen til stimerne. Området var begrænset af, hvor langt udkiksposterne på klinterne kunne skue. Denne tradition fortsætter, og kendskabet til, hvor sardinerne opholder sig, er blevet viderebragt fra generation til generation, selv om udkiksposterne på klinterne er blevet afløst af moderne teknologi. Den moderne teknologi har medført, at afstanden fra kysten er blevet forøget i årenes løb, men de lokale fiskerbåde holder sig fortsat på synsafstand fra kysten og følger sardinerne, når de søger ind på lavt vand. Fangstområdet er geografisk afgrænset til CSFC-området, dvs. højst 6 miles fra kysten.

Da sardiner er sarte fisk, skal de landes hurtigt, så de små både fra de lokale havne i området vender hurtigt tilbage til deres hjemhavne, som alle ligger i Cornwall. Det drejer sig om en vedvarende tradition ved dette fiskeri.

5.2. *Produktets egenart:*

De gamle historiske traditioner og metoder for fangst, landing og tilberedning af sardiner i det afgrænsede geografiske område udgør grundlaget for tilknytningen til det geografiske område. Sardinerne fanges nu ved hjælp af moderne bæredygtige fiskemetoder, der sikrer en god forvaltning af fiskeriindsatsen.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige kvalitet, omdømme eller andre kendetegn:*

F a n g s t

Sardinerne svømmer i løbet af deres livscyklus tæt på kysten, hvor stimerne opståen gav anledning til de traditionelle fiskemetoder, som engang var en samfundsbegivenhed. Fiskere og byboere hjalp hinanden med at bringe fisken på land.

Metoderne har i tidens løb udviklet sig, men fiskeriet udgør fortsat en vital del af Cornwalls økonomi. En alsidig flåde af fiskefartøjer fanger fortsat korniske sardiner fra større eller mindre havne og bugter på Cornwalls 329 miles lange kystlinje.

Områdets gamle fiskeritraditioner fremgår klart af de færdigheder, som de korniske fiskere tillagt sig. Færdighederne er blevet videreført fra generation til generation, herunder også evnen til at lokalisere sardinerne og den tillærte forsigtige behandling af fangstredskaberne.

En succesfuld fangst afhænger også af det traditionelle samarbejde mellem fartøjerne, hvor flere fartøjer fra samme havn eller virksomhed samarbejder om fangsten.

L a n d i n g o g t i l b e r e d n i n g

Tidligere fandtes der i hver havn lager- og tilberedningslokaler (fiskekældre), og lokalbefolkningen hjalp til for at sikre, at sardinerne hurtigt blev tilberedt. Sardinerne sarte tilstand kræver også i dag, at de straks landes. Bådene sejler tilbage til de korniske havne, hvorfra fiskene sendes til fabrikker i Cornwall for at blive tilberedt, emballeret og oplagret.

Sardinerne tilberedes i det afgrænsede område for County of Cornwall. Dette område omfatter de bugter og havne, hvor tilberedningen tidligere traditionelt blev udført. Moderne teknologi og hygiejnenormer og presset på kystejendommene har nu medført, at fabrikker i industriområder har afløst fiskekældrene i de små kystbyer, men alle fabrikker ligger fortsat i Cornwall og inden for det geografiske område.

Friske, hele sardiner pakkes på is i kølekasser med 10 kg og derunder med henblik på transport til kunderne. Ellers nedfryses sardinerne og pakkes i kasser til fryselager og senere levering til kunderne. Enhver tilberedning af fisken skal ske på Cornwalls område.

O m d ø m m e

Navnet Cornwall og »Cornish« er i århundreder blevet brugt for fiskevarer og er dermed stærkt knyttet til omdømmet for de sardiner, der fanges, landes og tilberedes i det geografiske område.

Den første registrerede eksport af saltede sardiner (dengang kendt som »pilchards«) fandt sted i 1555 fra den korniske havn Looe. I det 17. og 18. århundrede udgjorde denne eksport en af hjørnestenene i den korniske fiskeindustri med de største registrerede landinger i 1871 (omkring 16 000 tons). De største aftagere var de katolske lande i Europa og navnlig Italien, hvor produktet i landets nordlige del var kendt som »Salacche Inglesi«.

Navnet »Cornish Sardine« og produktets kvalitet og omdømme er vokset i de sidste ti år som følge af den store indsats, der er udført af medlemmerne af Cornish Sardine Management Association, og deres produkters høje kvalitet. Afsætningen af Cornish Sardines er stigende navnlig på detailmarkedet i Det Forenede Kongerige, hvor de har fået et godt ry.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/cornishsardines-pdo.pdf>

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

(2009/C 108/10)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO«

EF-nr.: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

BGB () BOB (X)

1. Produktets navn:

»Formaggio di Fossa di Sogliano«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype (jf. bilag II):

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Formaggio di Fossa di Sogliano«:

Når osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Formaggio di Fossa di Sogliano« bringes i handelen, har den følgende kendetegn. Farven på det endelige produkts ydre er fra elfenbensgul til ravgul.

Når modningsperioden for »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB er slut, varierer vægten på den enkelte ost mellem 500 gram (femhundrede) til 1 900 gram (ettusindenihundrede). Osten har en uregelmæssig form med rundinger og fordybninger. Dens overflade er overvejende fugtig og fed. Den kan undertiden være dækket af fedt og skimmel, der let kan skræbes af. Tilstedeværelsen af små revnedannelser og undertiden mere eller mindre markerede okkergule pletter på overfladen hører også til produktets karakteristiske kendetegn. Produktet har ingen eller kun ringe skorpedannelse. Ostemassen har en halv hård konsistens, smuldrer let og har en ravhvid eller let strågul farve. Lugten er karakteristisk og vedvarende, undertiden intens, rig på aromaer, der minder om skovbund med antydning af skimmel- og trøffellugt.

Smagen varierer alt efter den modnede osts sammensætning og udviser følgende kendetegn:

— ost af fåremælk har en aromatisk, delikat, intens og behagelig smag, der er let pikant i større eller mindre grad

— ost af komælk er mild og delikat, moderat saltet og syrlig og en anelse bitter

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- blandet ost har en behagelig og velafbalanceret smag, der er såvel krydret som sød med antydning af bitter.

På »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB er der ingen tydelig forskel mellem ostemasse og skorpe, og den kan derfor spises uden at fjerne den yderste del af skorpen. Eventuelle pletter eller fedtklumper fjernes let ved afskrabning.

Fedtindholdet i tørstoffet udgør mindst 32 %.

3.3. Råvarer (kun forarbejdede produkter):

Den anvendte råvare til fremstilling af »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB består af gede- og komælk, der kommer fra bedrifter inden for det afgrænsede geografiske område. De kvægracer, som anvendes til mælkeproduktion, er Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa og krydsninger af disse racer. Af fåreracer anvendes Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabianese la delle Langhe og Pinzirita og krydsninger af disse racer.

Den anvendte mælk kommer fra to daglige malkninger. Osten skal fremstilles af følgende mælketyper eller en blanding heraf:

- fåremælk: FÅREMÆLKSOST (PECORINO)
- sødmælk fra køer: KOMÆLKSOST (VACCINO)
- blanding af sødmælk fra køer (højest 80 %) og fåremælk (mindst 20 %): BLANDET (MISTO).

Mælkens egenskaber:

KOMÆLK

Fedtindhold: = > 3,4 vol. %

Protein: = > 3,0 vol. %

Kimtal: = < 100 000 UF/ml

Celletal (pr. ml): = < 350 000

Sporebærende anaerobe bakterier (pr. liter): ingen

Inhibitorer: ingen

Frysepunkt: = < 0,520 °C

FÅREMÆLK

Fedtindhold: = > 6,0 vol. %

Protein: = > 5,4 vol. %

Kimtal: = < 1 400 000 UF/ml

Celletal (pr. ml): = < 1 400 000

Inhibitorer: ingen

Der anvendes rå mælk, men det er tilladt at anvende pasteuriseret mælk. Anvendelse af tilsætningsstoffer er ikke tilladt.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Dyrene kan holdes på såvel stald som på græs. Grundfoderet til opstaldede dyr består af grøntfoder bestående af græsser og bælgeplanter, der stammer fra græsarealer med monokultur, få arter og meget artsrige inden for området, jf. punkt 4, som gennem klimaet og jordbundens beskaffenhed er bestemmende for mælkeproduktionens kvalitet. Dyrene på græs ernærer sig ved de samme arter af fodерplanter, som anvendes til fremstilling af h , og græsser på græsningsarealer med spontant voksende artsrig vegetation bestående af græs-, krat- og tr erarter. H - og gr ntfoderet og gr sningsfoderet kan suppleres med simple fodermidler ( n kornsort) eller blandede fodermidler (flere kornsorter) eventuelt med tilskud af mineraler eller vitaminer. Supplering af foderrationen med fodermidler må ikke overstige 30 % af den daglige foderration. Anvendelse af ensilage er ikke tilladt.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

De arbejds gange, som indgår i mælkeproduktion, ostefremstilling og lagring i gruber med henblik på fremstilling af »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB, skal finde sted inden for det afgrænsede det geografiske område, jf. punkt 4.

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

For at beskytte »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB særlige egenskaber, når det bringes i handelen, distribueres produktet i følgende indpakninger:

A. sælges i modningss kke

B. sælges som hele oste eller udskårne stykker i vakuumpakninger

C. sælges som hele oste eller udskårne stykker i bægre, der er lukket med folie

D. sælges som hele oste eller udskårne stykker indpakket i papir beregnet til levnedsmiddelbrug.

Ovennævnte pakkede »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB må opbevares i stof- eller papirsække eller træ- eller papkasser.

Ostens udskæring og pakning skal finde sted inden for det afgrænsede område, jf. punkt 4, eftersom lagringen i gruben bevirker, at der ikke længere er en klar afgrænsning mellem masse og skorpe som følge af den anaerobe fermentering, der finder sted i denne tilvirkningsfase, hvorfor osten er fugtig og fedtet og ikke beskyttet mod at tørre ud og blive hård. For både at undgå dannelse af revner og krakeleringer i osten og beskytte produktets egenskaber er derfor nødvendigt, at produktet pakkes f r handel og distribution.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Foruden betegnelsens logo, F llesskabslogoet og angivelserne i forbindelse hermed (jf. forskrifterne i forordning (EF) nr. 1898/2006 og efterfølgende ændringer) samt de lovbestemte oplysninger skal følgende oplysninger fremgå på etiketten med tydelige og l sbare trykte bogstaver:

den anvendte m lketype (fåremælk, komælk, blanding)

angivelsen »da latte crudo« (af r  mælk) på oste, der er fremstillet af upasteuriseret mælk

navn, firmabetegnelse eller det indregistrerede varemærke, mejeriets eller grubelagringsvirksomhedens adresse eller, hvis produktet er pakket af en anden virksomhed, pakkevirksomhedens adresse

grubelagringsvirksomhedens kontrolnummer med angivelse af »PRM« for modning om foråret eller »EST« for modning om sommeren.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Det er dog tilladt at benytte angivelser, som henviser til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede forbrugerne.

Logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Formaggio di Fossa di Sogliano« er et stiliseret billede af en grube, hvis ydre konturer har form som en ligebenet trapez og forestiller sandsten, mens de indre konturer forestiller oste, der kommer ud af trapezens smalle åbning. I midten af gruben er anbragt Malatesta-familiens slægtsmærke, en lille elefant. Afbildningerne er i rødt og strågul. Under halvcirklen, som afgrænser trapezens brede side, forekommer på første linje indskriften »FORMAGGIO DI FOSSA« og på den anden linje »DI SOGLIANO BOB«. I halvkredsen over den stiliserede grube står indskriften »Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane« som tegn på historisk kontinuitet og tilknytning til området.

Det ovenfor beskrevne identifikationslogo skal mindst udgøre 25 % af etikettens samlede flade.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB omfatter hele området i provinserne Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno og en del af området i provinsen Bologna, der er begrænset til kommunerne Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio og Pianoro.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for »Formaggio di Fossa di Sogliano« BOB ligger langs foden og bakkerne af Appenninerne mellem regionerne Romagna og Marche. De geomorfologiske kendetegn er de ler- og sandholdige sedimentter og blandinger heraf, der stammer fra aflejringer fra nedre Pliocæn og nuværende Kvartær. De områder, hvor gruberne findes, ligger i en formation, der består af en række glimmerholdige- og feldspatsandsten, der generelt har et lavt indhold af cement, en gulligbrun til gullig farve og i lag med en tykkelse mellem 30-40 cm og ca. 1 meter tyk, der veksler mellem tynde lag af gråt og gråblåt mergeller.

5.2. Produktets specificitet:

»Formaggio di Fossa di Sogliano« adskiller sig fra de øvrige produkter inden for samme varekategori ved dens karakteristiske og vedvarende, undertiden intense, lugt, der er rig på aromaer og minder om skovbund med antydning af skimmel- og trøffellugt. Disse særlige kendetegn hænger tæt sammen med tilvirkningen, hvor modningsfasen i gruben klart er et særligt element. Før ostens nedlægning i gruben, forberedes gruben efter følgende fremgangsmåde. Når gruben ikke er i brug, holdes den lukket ved hjælp af et trælåg, der er dækket af sand og sten. Når gruben skal anvendes, bliver den åbnet og luftet og dernæst rengjort ved hjælp af ild og røg, og i grubens indre afbrændes små mængder af halmstrå. Når ilden er gået ud, renses gruben, og alle askerester fjernes. På bunden af gruben placeres en platform af rå træbrædder, der er hævet over bunden, så den fedtholdige væske, der dannes i forbindelse med ostens fermentering under modningen, kan løbe fra. Grubens vægge beklædes med et lag halmstrå med en tykkelse på mindst 10 cm, som afstøttes af et lodret rørhegn. Gruben fyldes ved at stable stof-sækkene med oste helt op til åbningen. Senest 10 dage efter at ostene er sunket sammen, fyldes gruben igen med samme produkt på den plads, der er opstået. Når gruben er fuld, dækkes åbningen med ufarvede stofstykker beregnet til levnedsmiddelbrug og/eller strå for at forhindre fordampning. Gruben lukkes herefter ved pålægning af et trælåg, som er forseglet med gips eller kalksandstensmørtel. Det er ligeledes tilladt at dække til med sten, sandstenspulver, sand og/eller brædder. På dette tidspunkt begynder modningen. Gruben må ikke åbnes i modningsperioden. Grubelagringen varer mindst 80 dage og højst 100 dage.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Ansøgningen om registrering af »Formaggio di Fossa di Sogliano« begrundes med de helt unikke træk ved fremstillingsprocessen, som hænger uløseligt sammen med de særlige geologiske og klimatiske forhold og den meget lokale, uændrede og ubrudte århundredgamle tradition, som er blevet videregivet fra generation til generation af stedets grubeoperatører, som har overleveret viden og ekspertise fra generation til generation. Traditionen med at lagre ost i gruber blev grundlagt i middelalderen, og den blev hurtigt en del af bondekulturen i området mellem Rubicone-dalen og Marecchia-dalen helt til floden Esino i regionen Romagna og regionen Marche. Praksis med lagring i gruber hang naturligt sammen med nødvendigheden af at gøre produktet holdbart og med ønsket om at beskytte det mod angreb fra stammer og hære, som i århundredernes løb forsøgte at besætte området. Gruberne blev kunstigt udgravet i den levende sandstensklippe og bevaret i rå tilstand. Denne fremgangsmåde blev så udbredt, at den blev underkastet præcise lovgivningsregler. De første kilder vedrørende gruberne og grubelagringsteknikken stammer fra det 14. århundrede og findes i arkiverne for Malatesta-familien, områdets besidder. I 1350 grundlagde den herskende familie Malatesta *Compagnia dell'Abbondanza* inden for bymuren, i befæstningerne og i de såkaldte *tumbae*, spredt beliggende landbrugsbygninger i området. Gruberne blev benyttet til at opbevare, gemme og beskytte korn og forskellige fødevarer og til at lagre osten i tilfælde af belejring, epidemier og hungersnød og for at holde den uden for de meget strenge kontraktvilkår, der gjaldt for landbrugsbygningernes forpagtere. I århundredernes løb er praksis blevet opretholdt ubrudt og uændret efter de regler, som Malatesta-familien havde fastlagt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Den konsoliderede udgave af produktionsspecifikationen kan ses på webstedet:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

eller

direkte på ministeriets websted (www.politicheagricole.it) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)«.

V *Udtalelser*

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Kommissionen

2009/C 108/08	Anmeldelse af en planlagt fusion — (Sag COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

ØVRIGE RETSAKTER

Kommissionen

2009/C 108/09	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	11
2009/C 108/10	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	15



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

ABONNEMENTSPRISER 2009 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 000 EUR pr. år (*)
EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. måned (*)
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig cd-rom	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	700 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	70 EUR pr. måned
EU-Tidende, C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	400 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	40 EUR pr. måned
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ cd-rom	22 officielle EU-sprog	500 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, cd-rom, 2 udgaver pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	360 EUR pr. år (= 30 EUR pr. måned)
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

(*) Enkeltnumre: til og med 32 sider: 6 EUR
fra 33 til og med 64 sider: 12 EUR
over 64 sider: Prisen fastsættes i hvert enkelt tilfælde.

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én cd-rom.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnenter

Publikationer, der er produceret af Kontoret for De Europæiske Fællesskabers Officielle Publikationer (Publikationskontoret) med salg for øje, kan købes gennem vore salgsgenter. Listen over salgsgenterne findes på internettet:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>