

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 238



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

 52. årgang  
3. oktober 2009

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
II <i>Meddelelser</i>		
MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER		
<b>Kommissionen</b>		
2009/C 238/01	Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 87 og 88 i EF-traktaten — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse <sup>(1)</sup> .....	1
2009/C 238/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) <sup>(1)</sup> .....	4
2009/C 238/03	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS) <sup>(1)</sup> .....	4
IV <i>Oplysninger</i>		
OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER		
<b>Kommissionen</b>		
2009/C 238/04	Euroens vekselkurs .....	5

**DA**

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
2009/C 238/05	Meddelelse om gennemførelse af rammeprogrammet for konkurrenceevne og innovation (2007-2013) — SMV-garantifaciliteten (SMEG) og faciliteten for hurtigtvoksende og innovative SMV (GIF) — Liste over deltagerlande <sup>(1)</sup> .....	6

---

V *Udtalelser*

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Kommissionen**

2009/C 238/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

ØVRIGE RETSAKTER

**Kommissionen**

2009/C 238/07	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer .....	8
2009/C 238/08	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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 .....	14
2009/C 238/09	Bekendtgørelse af en anmodning i henhold til artikel 30 i direktiv 2004/17/EF — forlængelse af fristen — Begæring indgivet af en medlemsstat .....	18



<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## II

(Meddelelser)

## MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

## 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 238/01)

Godkendelsesdato	28.1.2009
Referencenummer til statsstøtte	N 437/08
Medlemsstat	Frankrig
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Aide au projet Nano 2012
Retsgrundlag	régime N 269/07 «Fonds de Compétitivité des entreprises»
Foranstaltningstype	Individuel støtte
Formål	Forskning og udvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 457 mio. EUR
Støtteintensitet	40 %
Varighed	indtil 31.12.2012
Økonomisk sektor	Fremstillingsvirksomhed
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi — Direction générale des entreprises (DGE) Le Bervil 12 rue Villiot 75012 Paris FRANCE
Andre oplysninger	—

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

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_da.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_da.htm)

Godkendelsesdato	13.7.2009
Referencenummer til statsstøtte	N 629/08
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Carbon Reduction Commitment (CRC)
Retsgrundlag	Part 3 of the Climate Change Act 2008
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Miljøbeskyttelse, Energibesparelser
Støtteform	Transaktioner foretaget under ikke normale markedsvilkår
Rammebeløb	Forventet årligt støtteydelse 660 mio. GBP; Samlet forventet støtteydelse 7 260 mio. GBP
Støtteintensitet	—
Varighed	1.10.2011-1.10.2021
Økonomisk sektor	Ikke sektorspecifik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Department of Energy and Climate Change, Ergon House Horseferry Road London SW1P 2AL UNITED KINGDOM
Andre oplysninger	—

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

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_da.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_da.htm)

Godkendelsesdato	8.7.2009
Referencenummer til statsstøtte	N 250/09
Medlemsstat	Tyskland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Gesundheitsforschung — Forschung für den Menschen
Retsgrundlag	Jährliche Haushaltsgesetze — Einzelplan 30 für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Bildung und Forschung, Kapitel 3005, Titel 68503 und 68504
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Forskning og udvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 613 mio. EUR
Støtteintensitet	—

Varighed	indtil 30.6.2011
Økonomisk sektor	Ikke sektorspecifik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 53175 Bonn DEUTSCHLAND
Andre oplysninger	—

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

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_da.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_da.htm)

—

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)****(EØS-relevant tekst)**

(2009/C 238/02)

Den 4. september 2009 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5540. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS)****(EØS-relevant tekst)**

(2009/C 238/03)

Den 28. september 2009 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på tysk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5594. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

## IV

(Oplysninger)

## OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

## KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

2. oktober 2009

(2009/C 238/04)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,4537	AUD	australske dollar	1,6838
JPY	japanske yen	129,95	CAD	canadiske dollar	1,5856
DKK	danske kroner	7,4449	HKD	hongkongske dollar	11,2664
GBP	pund sterling	0,91720	NZD	newzealandske dollar	2,0358
SEK	svenske kroner	10,2490	SGD	singaporeanske dollar	2,0583
CHF	schweiziske franc	1,5107	KRW	sydkoreanske won	1 707,07
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,2356
NOK	norske kroner	8,4470	CNY	kinesiske renminbi yuan	9,9234
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,2580
CZK	tjekkiske koruna	25,454	IDR	indonesiske rupiah	14 021,41
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	5,0581
HUF	ungarske forint	268,65	PHP	filippinske pesos	68,368
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	43,9119
LVL	lettiske lats	0,7083	THB	thailandske bath	48,655
PLN	polske zloty	4,2438	BRL	brasilianske real	2,6046
RON	rumænske leu	4,2770	MXN	mexicanske pesos	20,0138
TRY	tyrkiske lira	2,1806	INR	indiske rupee	69,4100

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**Meddelelse om gennemførelse af rammeprogrammet for konkurrenceevne og innovation (2007-2013)**

**SMV-garantifaciliteten (SMEG) og faciliteten for hurtigtvoksende og innovative SMV (GIF)**

**Liste over deltagerlande**

(EØS-relevant tekst)

(2009/C 238/05)

Belgien, Bulgarien, Den Tjekkiske Republik, Danmark, Tyskland, Estland, Grækenland, Spanien, Frankrig, Irland, Italien, Cypern, Letland, Litauen, Luxembourg, Ungarn, Malta, Nederlandene, Østrig, Polen, Portugal, Rumænien, Slovenien, Slovakiet, Finland, Sverige, Det Forenede Kongerige

Lande fra Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS): Island, Liechtenstein, Norge

Kandidatlande: Kroatien, Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien, Tyrkiet

Lande på det vestlige Balkan: Montenegro, Serbien

(Reference: Meddelelse 2007/C 226/02 offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 226 af 26.9.2007, side 2 og meddelelse 2007/C 302/09 offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 302 af 14.12.2007, side 8)

---



## V

(Udtalelser)

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

## KOMMISSIONEN

## Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA)

Behandles eventuelt efter den forenkede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2009/C 238/06)

1. Den 25. september 2009 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved International Petroleum Investment Company (»IPIC«, De Forenede Arabiske Emirater) og OMV Aktiengesellschaft (»OMV«, Østrig) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol, jf. forordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over NOVA Chemicals Corporation (»NOVA«, Canada).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - IPIC: investeringsselskab med fokus på olieraffinering og tilhørende distributions- og servicenet i tidligere og senere omsætningsled,
  - OMV: olieeftersforskning og -produktion, raffinering og distribution af mineralolieprodukter, petrokemisk industri, gaseftersforskning, -produktion og -distribution,
  - NOVA: ethylen, polyethylen og afledte kemikalier og energiprodukter, styrenbaserede polymerer.
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 forenkede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.
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 sag COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301 eller 22967244) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for Fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32.

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 238/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006****»TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK«****EF-Nr.: UK-TSG-007-0024.13.02.2004****1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse:**

Navn: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club  
Adresse: Freepost (GL442)  
Cirencester  
Gloucestershire  
GL7 5BR  
UNITED KINGDOM  
Tlf. +44 1285860229  
Fax +44 1285860229  
E-mail: mail@oldspots.org.uk

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Det Forenede Kongerige

**3. Varespecifikation:****3.1. Navn(e), der søges registreret (artikel 2 i forordning (EF) nr. 1216/2007):**

»Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork«

**3.2. Navnets art:** Navnet er specifikt i sig selv Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

Specificiteten ved Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork skyldes den traditionelle uforædlede race og den traditionelle produktionsmetode, som til gengæld giver svinekødet dets karakteristiske fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

3.3. Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006:

- Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt
- Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

Mens der i titlen anvendes ordet »pork« (svinekød), gælder denne registrering for alle produkter, der stammer fra svinet, herunder bacon, pølser, skinker osv.

3.4. Produktets art:

Kategori 1.1 — Fersk kød

3.5. Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 1, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007):

Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork er karakteriseret ved følgende egenskaber:

- tykkere spækklag
- mindre muskeldimensioner
- mindre bleg (mørkere) muskelfarve
- bedre bevarelse af fugtigheden i muskelstrukturen under nedfrysning og tilberedning
- større mørhed og saftighed
- og en anderledes smagsprofil

i forhold til konventionelt produceret svinekød.

Dette understøttes af forskning, der er foretaget med henblik på at sammenligne de vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske og organoleptiske egenskaber ved Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork med svinekød, der stammer fra »moderne« svineracer, og som er forarbejdet i industri-slagterier. Det er herved muligt at foretage en objektiv sammenligning mellem traditionelt produceret svinekød fra en traditionel »gammeldags« race og konventionelt produceret »moderne« svinekød, således som forbrugerne normalt får det.

Kvaliteten af slagtekroppe og kød fra svin af racen Gloucestershire Old Spots (GOS) og moderne racer er blevet vurderet med hensyn til muskelfarve, pH, muskelbredde og -dybde, spækklagets tykkelse, tilberedningstid, nedfrysning- og tilberedningstab samt sensoriske (spisemæssige) egenskaber. Muskels ernæringsmæssige egenskaber blev ligeledes vurderet med hensyn til dens fedtsyresammensætning. Kød fra GOS havde mindre longissimus-muskeldimensioner og tykkere spækklag end kød fra konventionelt producerede svin. Det havde tilsvarende muskel pH, men mørkere muskelfarve og mindre nedfrysning- og tilberedningstab. Den tid, det tog at nå 72 °C i indre temperatur under stegningen, var længere i GOS i forhold til »moderne« svinekød. Koteletter fra GOS fik en højere score fra et smagspanel med hensyn til konsistens (mørhed) og saftighed og større svinekødssmag i forhold til »moderne« svinekød. Der var en tendens til unormal smag i GOS, således at disse resultater antyder en anderledes »smagsprofil« i GOS.

De relevante værdier for Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork er som følger:

Fysiske egenskaber

Farve

Middelværdier ved luftpakket kød er som følger:

Lyshed 53,9

Rødhed 7,33

Gulhed 6,67

Farvestyrke 9,94

Farvetone 42,31

Vævstykkelse

Middelværdier er som følger:

Muskelbredde 86,6 mm

Muskeldybde 46,3 mm

Spæklagets tykkelse (ekskl. hud) 11,5 mm

**Kemiske egenskaber**

Muskelfedtindhold og fedtsyresammensætning

Forholdet mellem polyumættede fedtsyrer og mættede fedtsyrer (P/S-forholdet) Middelværdi på 0,60.

Udskæringer af svinekød vil normalt være kam og mindre udskæringer deraf, f.eks. koteletter, skinke, bov, spareribs og brystflæsk, men udelukker ikke en række lokale varianter såsom Bath Chaps osv. Bath Chap er en svinekæbe, udbenet, i saltlage og tilberedt. Andre produkter, som stammer fra Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork, omfatter bacon, pølser, skinker osv.

3.6. *Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork skal stamme fra stambogsførte svin af racen Gloucestershire Old Spots. Disse svin skal være registreret som racerene hos British Pig Association eller en anden svineavlerorganisation, som fører en stambog for Gloucestershire Old Spots, og som er autoriseret af en offentlig myndighed i overensstemmelse med den relevante lovgivning.

For at kunne opfylde specifikationen »Traditionally Farmed« skal producenter og forarbejdningsvirksomheder overholde følgende krav

**Foder**

Definitionen af »Traditionally Farmed« er, at svinene er opdrættet fra fødsel til slagtning i et miljø, der gør det muligt for dem at vokse med en naturlig hastighed. Som følge heraf er den daglige vægtforøgelse reduceret, og antallet af dage til slagtningen er forøget. For at opnå dette gives der foder med lavere proteinindhold (15-18 % protein med essentielle fedtsyrer, herunder lysin) om nødvendigt suppleret med frugt og grønsager, sukkerroepulp osv. fra fravæning til færdigfodning på en så styret måde, at et overdrevent spæklag undgås. GOS-svin, der er opfodret på denne måde, vil producere spæklag på 12-16 mm tykkelse målt ved P2. Kommercielt opdrættede svin fodres normalt med en blanding på mellem 18 og 22 % protein og forventes at have et mindre spæklag på 5-8 mm.

Ved denne foderordning ligger den gennemsnitlige alder, før slagtevægten nås (55-61 kg slagtet vægt), på 180 dage (mindst 160 dage) i modsætning til 140-165 dage ved kommerciel fodning af svin. Det længere tidsrum, til slagtevægten nås, er en del af grunden til den større smag og saftighed i svinekødet.

**Miljø**

Det miljø, hvor svinene opholder sig, påvirker også spisekvaliteten. Svin kan opdrættes udendørs eller indendørs, forudsat at følgende krav opfyldes.

**Udendørs opdræt**

Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork-svin skal holdes ved en belægningsgrad på 15-20 søer pr. ha. Alle kuld skal holdes særskilt sammen med moderdyret, indtil de er mærket med henblik på identifikation i overensstemmelse med de regler, der er fastsat af British Pig Association eller

en tilsvarende organisation. Ifølge reglerne skal begge forældre være registrerede stambogførte Gloucestershire Old Spots, og når svinene er otte uger gamle, eller før svinene blandes med andre svin, skal de »fødselsanmeldes« (»Birth Notified« — første fase i registreringsprocessen), og de skal mærkes permanent i ørerne med deres registreringsnummer.

Svin mellem fravæning og færdigfødning skal holdes ved en belægningsgrad på højst 100 svin pr. ha.

Alle svin, der holdes udendørs, skal have adgang til tilstrækkelig ly/skygge samt mudder, vandhuller eller brusere. Om vinteren skal svinene have adgang til tør jord inden for deres indhegning.

#### Indendørs opdræt

Bygningerne skal være godt ventilerede og kan have åbne sider, forudsat at de svin, der holdes deri, kan søge ly under dårlige vejrforhold. Der skal være tilstrækkeligt dagslys, således at alle svin kan ses uden vanskelighed. Tremmegulve er ikke tilladt af hensyn til dyrenes velfærd. Der skal altid være tilstrækkeligt med ren strøelse.

Mindstestarealet pr. svin er følgende:

20-30 kg levende vægt: 0,35 m<sup>2</sup>

30-50 kg levende vægt: 0,50 m<sup>2</sup>

50-85 kg levende vægt: 0,65 m<sup>2</sup>.

Der skal til enhver tid være ren og tør strøelse og adgang til rent vand.

#### Avl

Anvendelse af medicin skal holdes på et minimum og undgås, såfremt det ikke er absolut nødvendigt. Den eneste undtagelse er brug af medicin til parasitbekæmpelse.

Rutinemæssig halekupering og tandklipping er ikke tilladt.

Fravæning — under normale omstændigheder mindst 42 dage; der anbefales 56 dage.

#### Transport

Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork-svin skal transporteres til slagtning direkte fra gården og må ikke transporteres sammen med svin fra andre besætninger.

Færdigfødte svin, der transporteres til slagteriet, skal transporteres ved 200 kg/m<sup>2</sup>.

#### Fra slagtning til detailhandel

Slagtningen foregår på små slagterier for at mindske dyrenes stressbelastning.

Slagtekroppe fra Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots-svin skal »hænge« ikke-udbenet i en periode på 3-4 dage efter slagtningen.

Opskæres svinekroppen før dette tidsrum, kan musklerne beskadiges. Dette kan gøre det vanskeligere at partere kødet og eventuelt medføre en uønsket fornemmelse af sejhed i slutproduktet.

Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork stammer fra svin, der er produceret som beskrevet og som sådan egner sig til traditionelle bearbejdningsmetoder og partering. Der kan være stor forskel i slagtekroppenes form og fedtindhold hovedsagelig som følge af de individuelle avls linjer og den måde, hvorpå de forskellige producenter færdigfeder deres besætning.

Denne forskel betyder, at slagteren skal overveje sine snit for at sikre, at kødet får den bedste udskæring og værdi. Således kan f.eks. størrelsen af brystet variere meget i forhold til kammen, ligesom kødmængden fra boven.

De endelige udskæringer fra Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots-svin er de samme som fra kommercielt opdrættede svin (kam og mindre udskæringer deraf, f.eks. koteletter, skinke, bov, spare ribs og bryst), men slagterens vurdering vil være af afgørende betydning for, hvordan opskæringen tager sig ud. Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots må som sådan ikke forarbejdes i industrielle produktionsanlæg.

Det bedste salgstidspunkt for svinekødet er inden for fire til ni dage efter slagtingen.

3.7. *Landbrugsproduktets eller fødewarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Specificiteten ved Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork skyldes:

- den traditionelle uforædlede race og den traditionelle produktionsmetode, som til gengæld giver svinekødet dets karakteristiske fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

#### Traditionel produktionsmetode

Den ikke-intensive opdrætsmetode reducerer svinenes stressbelastning. Foderordningen og opdrætsmiljøet betyder, at svinene vokser langsommere. Slagtingen foregår på små slagterier, og kroppene skal modne ikke-udbenet i 3-4 dage. Under den afsluttende fase af forberedelsen af kødet, før det sælges til kunden, er det vigtigt, at forarbejdningsvirksomheden er i stand til at foretage en god opskæring.

#### Fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber

Kødets udseende — Mørkere end konventionelt produceret svinekød med mindre variation i muskel pH. Dette skyldes fraværet af stress blandt svinene før slagtingen.

Muskel- og fedtmålinger, tilberedningstid, frysning og tilberedningstab — Resultaterne af den seneste forskning viser, at Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork har mindre muskelbredde og dybde og et tykkere spæklag end konventionelt svinekød. Dette er i overensstemmelse med tidligere studier, som viser, at sådanne karakteristika er en konsekvens af, at der anvendes en uforædlet svinerace, hvor der i mindre grad er sket en udvælgelse med henblik på magert kødindhold end i moderne racer.

Sensorisk analyse — Forskningen viser, at Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork får en højere score for konsistens (mørhed) og saftighed end konventionelt produceret svinekød. Dette skyldes, at muskelkødet fra Gloucestershire Old Spots-svin er bedre til at bevare fugtigheden. Kødet mørhed påvirkes også af modnings-/konditioneringstiden. Smagsprøver udført i forbindelse med forskningen viser desuden, at Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork har en anderledes smagsprofil.

3.8. *Landbrugsproduktets eller fødewarens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Racen blev udviklet i Gloucestershire i Berkeley Vale. Den fandtes i dalområdet omkring floden Severn, hvor den i mange år traditionelt blev holdt som svin blandt husmænd og landarbejdere.

Racen menes at nedstamme fra det uforædlede Berkshire-svin og det oprindelige Gloucester-svin. I »The Rural Economy of Gloucestershire« beskriver William Marshall i 1780'erne de svin, som han fandt i Vale of Gloucester: »den høje, lange, hvide race, der formentlig tidligere var den fremherskende race her på øen, anses her stadig for den »ægte Gloucestershire-race«. Dyrene når en betydelig størrelse. På nuværende tidspunkt er Berkshire og en krydsning mellem disse to racer de dominerende arter.« Der er tegn på, at der skete en vis avl med Old English Bacon Pig (i dag British Saddleback). I »The Pig, Its Origins and Varieties« beskriver H.D. Richardson Gloucester-svinet som værende »robust, meget formeringsdygtigt og rentabelt med hensyn til kødproduktion — frem for baconproduktion. De er udmærkede avlssvin, og deres kød siges også at være af bedste kvalitet«.

Gloucestershire var kendt for ostefremstilling og æbleplantager. Gloucestershire Old Spot-svinet trivedes godt på biprodukterne heraf og omdannede disse til værdifuld protein. Ifølge overleveringen skyldes de sorte pletter nedfaldne æbler, der har ramt svinene. For at markere denne races popularitet og dens gode egenskaber er en række pubber, kroer og selv en øl opkaldt efter den.

3.9. *Minimumskravene om procedurerne for verifikation af specificiteten (artikel 4 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Kontrollen af Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork omfatter følgende:

- Stikprøvekontrol af hele produktionskæden lige fra avls-/fedningsbedrifterne — herunder kontrol af slagternes optegnelser over slagtekroppe modtaget fra avlerne med henblik på at bekræfte/kontrolere kødets oprindelse og sikre, at de korrekte procedurer er blevet overholdt. Alle stambogsførte svin af racen Gloucestershire Old Spots, hvis fødsel er blevet anmeldt, skal være øremærket i overensstemmelse med de regler, der er fastsat af British Pig Association (BPA), eller tilsvarende regler. Den første kontrol skal derfor bestå i at undersøge, om den slagtekrop, der er modtaget fra slagteriet, har samme ørenummer som det svin, der er leveret af producenten, og at dette er i overensstemmelse med de relevante onlineregistreringer. Slagterne skal derefter opbevare dette kød særskilt og mærket i kølerum og diske. Hvis hovedet af en eller anden grund fjernes på slagteriet, skal slagtekroppen kunne spores tilbage til avleren ved hjælp af tatoveringsmærket på skulderen.
- Kontrol af de relevante avlsforeningsregistre.
- Kontrol på gårdene for at sikre, at den krævede produktionsmetode er overholdt: foder, belægningsgrad, avl og transport.
- Kontrol af overensstemmelsen med fastsatte kvalitetsnormer med hensyn til vægt, slagtekrop, egenskaber osv. Denne kontrol skal omfatte de vigtigste fysiske, kemiske og mikrobiologiske egenskaber ved kødet som angivet i produktbeskrivelsen.
- Kontrol af sporbarheden fra slagteri til detailforretninger.

4. **Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen:**

4.1. *Navn og adresse:*

Navn: Product Authentication Inspectorate Limited  
Adresse: Rowland House  
65 High Street  
Worthing  
W. Sussex  
BN11 1DN  
UNITED KINGDOM  
Tlf. +44 1903237799  
Fax +44 1903204445  
E-mail: enquiries@thepaigroup.com

Offentlig  Privat

Dette private kontrolorgan overholder betingelserne i standard EN 45011.

4.2. *Myndighedens eller organets særlige opgaver:*

Ovennævnte kontrolorgan har ansvaret for kontrollen af den samlede specificitet.

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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 238/08)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**Ansøgning om ændring i henhold til artikel 9**

»SPRESSA DELLE GIUDICARIE«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

BGB ( ) BOB ( X )

**1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:**

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i de nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere).

**2. Type ændring(er):**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**3. Ændring(er):**

**3.1. Varebeskrivelse:**

Ændringen vedrører angivelsen af fedtindholdet i ostens tørstof, som fra at variere fra »minimum 29 % til maksimum 39 %« er forhøjet til »minimum 33 % og maksimum 43 %« for at give en mere præcis beskrivelse af produktet. Det skal understreges, at de opdaterede procentvise angivelser på ingen måde ændrer produktets kvalitetsmæssige og organoleptiske egenskaber.



### 3.2. *Bevis for oprindelse:*

Artikel 4 i varespecifikationen om bevis for oprindelse er blevet ændret. Der er tilføjet detaljer om sporbarhed, da artiklen indeholdt historiske henvisninger på det tidspunkt, da den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Spresa delle Giudicarie« blev anerkendt.

De sidste fire afsnit i artikel 6 i den gældende varespecifikation vedrørende »oplysninger, der beviser tilknytningen til området« udgår derfor, da de vedrører bevis for oprindelse, som nu er indføjet i artikel 4.

Næstsidste afsnit i artikel 6 i den gældende varespecifikation, hvori det hedder, at »navnene på udskæringsvirksomhederne opføres i et særligt register«, indføres i sin helhed i artikel 4 i den ændrede varespecifikation. Ændringen påvirker ikke den version af varespecifikationen, som har dannet grundlaget for godkendelsen, ligesom den heller ikke binder udskæring og forpakning til det afgrænsede område.

#### ENHEDSDOKUMENT

#### RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

#### »SPRESSA DELLE GIUDICARIE«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

BGB ( ) BOB ( X )

#### 1. **Betegnelse:**

»Spresa delle Giudicarie«

#### 2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

#### 3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**

##### 3.1. *Produkttype (jf. bilag II):*

Kategori 1.3 — Oste

##### 3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Spresa delle Giudicarie«:*

På markedsføringstidspunktet er produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Spresa delle Giudicarie« en fast cylinderformet ost af halvkogt ostemasse med plan eller let konvekse sider. Skorpen er gråbrun eller mørk okkerfarvet. Ostemassen, som er meget elastisk i den unge ost, er hvid eller lys strågul med spredte små til mellemstore huller. Smagen varierer fra sødlig til kraftig, der i takt med modningen får et svagt bittert anstrøg. Vægt mellem 7 og 10 kg, diameter mellem 30 og 35 cm og højde mellem 8 og 11 cm. Fedtindholdet i ostens tørstof varierer fra minimum 33 % til maksimum 43 %. Vandindholdet svinger også, mellem 32 % og 40 % i den unge ost og mellem 28 % og 38 % i den modne ost, og lagringstiden er derfor henholdsvis på mindst tre og seks måneder.

##### 3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Spresa delle Giudicarie« bruges om en ost fremstillet af råmælk fra køer af racen Rendena (autokton), Bruna, Grigio Alpina, Frisona og Pezzata Rossa. Mælken kommer fra to eller tre på hinanden følgende malkninger, og fedtet fjernes delvis ved afskumning af fløden.

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

Køerne fodres med hør fra permanente græsningsarealer, hovedsageligt bevokset med græs. Ved fremstillingen af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Spresa delle Giudicarie« må der desuden ikke anvendes mælk fra køer, der udelukkende fodres med græs eller ensilage.

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

Produktionen af mælk, dens forarbejdning såvel som fremstillingen af osten indtil afslutningen af lagringen skal foregå inden for det under punkt 4 anførte område af hensyn til sikring af kvalitet, sporbarhed og kontrol.

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Osten mærkes med betegnelsen »DOP »Spresa delle Giudicarie««, der præges en eller flere gange på ostens sider med en skrift, der er større end alle øvrige påskrifter på produktet. På et andet mærke anføres osteriets referencenummer eller -kode og parti. Osten sælges hel eller udskåret og skal altid være påført ovennævnte oplysninger og eventuel angivelse af, om osten er »giovane« (mild) eller »stagionato« (lagret).

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

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Spresa delle Giudicarie« ligger i dalene Giudicarie, Chiese, Rendena og Ledro og omfatter følgende kommuner i provinsen Trento: Bersono, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiauvé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena og Zuclò.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Produktionsområdet var før i tiden begrænset til små områder i Val del Chiese og Val Rendana, men har med tiden bredt sig til hele området i dalene Giudicarie og Ledro uden på noget tidspunkt at brede sig til andre dele af Trentino eller den tilstødende provins Brescia. De særlige træk, som er karakteristiske for produktionsområdet for »Spresa delle Giudicarie«, skyldes dels bjergene, floraen og klimaet, som er alpint med kolde og tørre vintre og relativt kølige og regnfulde somre, dels traditioner og skik og brug, der i vidt omfang stammer fra jordbrug og kvægavl. Plantelivet er særegent, ikke mindst på grund af de mange »endemiske« arter, der vokser på både på de stejle bjergsider og på de alpine græsgange og græsenge, som er begunstiget af det særlige klima og den rigelige nedbør undertiden i form af snefald.

5.2. *Produktets egenart:*

Osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Spresa delle Giudicarie« adskiller sig fra andre oste ved sin karakteristiske smag, der varierer fra sødlig til kraftig og i takt med modningen får et svagt bittert anstrøg, og ved ostemassens konsistens, som er meget elastisk i den unge ost.

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

De særlige træk, som er karakteristiske for produktionsområdet for »Spresa delle Giudicarie«, skyldes dels bjergene, floraen og klimaet, som er alpint med kolde og tørre vintre og relativt kølige og regnfulde somre, dels traditioner og skik og brug, der i vidt omfang stammer fra jordbrug og kvæghold.

Området har en særlig flora, der først og fremmest skyldes de mange »endemiske« arter, der vokser på både på de stejle bjergsider og på de alpine græsange og græsenge, som er begunstiget af det særlige klima og den rigelige nedbør undertiden i form af snefald.

Som følge heraf udviser ost, som fremstilles af mælk fra det afgrænsede geografiske område efter overleverede traditioner, særlige organoleptiske egenskaber, der kommer til udtryk i veldefineret lugt, smag og aroma. »Spessa delle Giudicarie« har historisk set været forbundet med traditionel, hjemmelavet produktion, som indtil for nylig spillede en vigtig rolle i den lokale økonomi og i befolkningens kostvaner i Giudicarie-området, som går århundreder tilbage i tiden.

Ostproduktionen har med sin vigtige ernæringsmæssige rolle og sit bidrag til den lokale økonomi været en afgørende faktor for, at store dele af befolkningen er blevet boende i området, og har således forhindret den affolkning, der beklageligvis ofte finder sted i bjergområder.

Ifølge de seneste oplysninger om osten »Spessa delle Giudicarie« ligger produktionen på lidt over 24 000 oste, fremstillet af ca. 2,7 millioner liter mælk fra 150 kvægbedrifter.

De første henvisninger til denne ost optræder allerede i »Regola di Spinale e Manez« fra 1249. I nyere tid omtales osten Spessa i Marini's matrikel (»Urbario«), hvor der i 1915 og 1916 henvises til »Spessa da polenta« som en egnstypisk ost.

Andre henvisninger kan findes i produktions- og prislisterne for Spessa for årene 1926-1934 fra ostetiet »Caseificio di Coltura« i kommunen Ragoli, der ligger i det i punkt 4 nævnte område.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

Denne forvaltning har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af beskyttelsen af oprindelsesbetegnelsen »Spessa delle Giudicarie« i Den Italienske Republiks officielle tidende nr. 221 af 22. september 2006.

Den konsoliderede udgave af produktionsspecifikationen kan findes under følgende link:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://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 (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.

---

**Bekendtgørelse af en anmodning i henhold til artikel 30 i direktiv 2004/17/EF — forlængelse af fristen****Begæring indgivet af en medlemsstat**

(2009/C 238/09)

Kommissionen har den 8 juli 2009 modtaget en begæring i henhold til artikel 30, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/17/EF af 31. marts 2004 om samordning af fremgangsmåderne ved indgåelse af kontrakter inden for vand- og energiforsyning, transport samt posttjenester <sup>(1)</sup>.

Denne begæring fra Den Italienske Republik vedrører visse finanstjenester (jf. artikel 6, stk. 2, litra c), fjerde led, i direktiv 2004/17/EF) i Italien. Begæringen er offentliggjort i EUT C 168 af 21.7.2009, s. 19. Den oprindelige frist udløber den 9 oktober 2009.

Da Kommissionens tjenestegrene har brug for yderligere oplysninger og tid til at gennemgå disse, forlænges den frist, som Kommissionen råder over til at træffe afgørelse om anmodningen, i henhold til artikel 30, stk. 6, andet punktum, med tre måneder.

Den endelige frist udløber således den 9 januar 2010.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 134 af 30.4.2004, s. 1.







## 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 Den Europæiske Unions 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](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>**

