

Den Europæiske Unions Tidende

C 315



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

 52. årgang
 23. december 2009

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
<p style="text-align: center;">II <i>Meddelelser</i></p> <p style="text-align: center;">MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER</p> <p style="text-align: center;">Kommissionen</p>		
2009/C 315/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5720 — BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾	1
<hr/> <p style="text-align: center;">IV <i>Oplysninger</i></p> <p style="text-align: center;">OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER</p> <p style="text-align: center;">Kommissionen</p>		
2009/C 315/02	Euroens vekselkurs	2

DA

 Pris:
 3 EUR

(1) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V *Udtalelser*

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Kommissionen

2009/C 315/03	Indkaldelse af forslag — EAC/01/10 — Aktive unge-programmet 2007-2013	3
---------------	---	---

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Kommissionen

2009/C 315/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

ØVRIGE RETSAKTER

Rådet

2009/C 315/05	Bekendtgørelse til de personer, enheder og organer, der af Rådet er blevet opført på den liste over personer, enheder og organer, som artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 329/2007 finder anvendelse på (bilag V)	9
2009/C 315/06	Bekendtgørelse til de personer, enheder og organer, der af Rådet er blevet opført på den liste over personer, enheder og organer, som artikel 6 i Rådets forordning (EU) nr. 1284/2009 finder anvendelse på (bilag II)	10
2009/C 315/07	Bekendtgørelse til de personer, grupper og enheder, der er optaget på den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 2580/2001 om specifikke restriktive foranstaltninger mod visse personer og enheder med henblik på at bekæmpe terrorisme (jf. bilaget til Rådets forordning (EU) nr. 1285/2009 af 23. december 2009)	11



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG
ORGANER

KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.5720 — BAYERNLB/LBLUX)****(EØS-relevant tekst)**

(2009/C 315/01)

Den 16. december 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 32009M5720. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER

KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

22. december 2009

(2009/C 315/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,4279	AUD	australske dollar	1,6259
JPY	japanske yen	130,83	CAD	canadiske dollar	1,5109
DKK	danske kroner	7,4420	HKD	hongkongske dollar	11,0744
GBP	pund sterling	0,89305	NZD	newzealandske dollar	2,0294
SEK	svenske kroner	10,4295	SGD	singaporeanske dollar	2,0076
CHF	schweiziske franc	1,4987	KRW	sydkoreanske won	1 685,05
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,0340
NOK	norske kroner	8,3650	CNY	kinesiske renminbi yuan	9,7498
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,2830
CZK	tjekkiske koruna	26,266	IDR	indonesiske rupiah	13 543,20
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,9100
HUF	ungarske forint	274,28	PHP	filippinske pesos	66,389
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	43,6041
LVL	lettiske lats	0,7080	THB	thailandske bath	47,492
PLN	polske zloty	4,1770	BRL	brasilianske real	2,5468
RON	rumænske leu	4,2193	MXN	mexicanske pesos	18,4699
TRY	tyrkiske lira	2,1798	INR	indiske rupee	66,8200

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

V

(Udtalelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

KOMMISSIONEN

INDKALDELSE AF FORSLAG — EAC/01/10

Aktive unge-programmet 2007-2013

(2009/C 315/03)

INLEDNING

Denne indkaldelse af forslag tager udspring i Europa-Parlamentets og Rådets afgørelse nr. 1719/2006/EF ⁽¹⁾ af 15. november 2006 om oprettelse af programmet »Aktive unge« for perioden 2007-2013, herefter benævnt »Aktive unge-programmet«. De nærmere betingelser for denne indkaldelse af forslag findes i programvejledningen for Aktive unge-programmet (2007-2013), som kan ses på Europa-webstedet (jf. punkt VIII). Programvejledningen er en integrerende del af denne indkaldelse af forslag.

I. Mål og prioriteter

I afgørelsen om Aktive unge-programmet er der fastlagt følgende generelle målsætninger:

- at fremme aktivt medborgerskab blandt unge i almindelighed og europæisk medborgerskab i særdeleshed
- at skabe solidaritet og fremme tolerancen blandt unge, navnlig for at styrke den sociale samhørighed i EU
- at fremme den gensidige forståelse mellem unge i forskellige lande
- at bidrage til at forbedre kvaliteten af de systemer, der støtter unges aktiviteter, og kapaciteten inden for civilsamfundets organisationer på ungdomsområdet
- at fremme europæisk samarbejde på ungdomsområdet.

Disse generelle målsætninger skal gennemføres i projekter, hvor der tages hensyn til følgende permanente prioriteringer:

- Europæisk medborgerskab
- Unges deltagelse
- Kulturel mangfoldighed
- Inddragelse af vanskeligt stillede unge

⁽¹⁾ EUT L 327 af 24.11.2006, s. 30.

Udover ovenstående permanente prioriteringer er der fastlagt følgende årlige prioriteringer for 2010:

- Det europæiske år for bekæmpelse af fattigdom og social udstødelse

Målet med denne prioritering er at tilskynde til projekter, der tager sigte på at gøre unge mere opmærksomme på alles ansvar i forbindelse med bekæmpelse af fattigdom og marginalisering og på at fremme integration af grupper med færre muligheder. Dette vedrører især projekter, der er rettet mod unges overvejelser om forebyggelse og bekæmpelse og konsekvenser af samt udveje fra fattigdom, projekter til bekæmpelse af marginalisering og forskellige former for forskelsbehandling såsom forskelsbehandling på grund af køn, handicap eller etnisk, religiøs, sproglig og indvandrerbaggrund. Der vil i den forbindelse især blive lagt vægt på projekter, der fremmer aktiv inddragelse af: a) unge med handicap, med henblik på at tilskynde til udveksling af unge med og uden handicap, og projekter, der fokuserer på handicapsspørgsmål i samfundet, b) unge med indvandrerbaggrund og unge fra etniske, religiøse og sproglige mindretal. I den forbindelse vil der blive lagt vægt på projekter, der inddrager unge fra roma-samfund, hvor dette er relevant.

- Ungdomsarbejdsløshed og fremme af unge arbejdsløses aktive deltagelse i samfundet

Målet med denne prioritering er at fremme projekter til bekæmpelse af ungdomsarbejdsløshed, som stimulerer unge arbejdsløses aktive deltagelse i samfundet.

- Øget opmærksomhed og mobilisering blandt unge om globale udfordringer (f.eks. en bæredygtig udvikling, klimaændringer, migration, årtusindudviklingsmålene).

Målet med denne prioritering er at fremme projekter, som tager sigte på at gøre unge mere opmærksomme på deres rolle som aktive borgere i en globaliseret verden, og at skabe en følelse af global solidaritet og engagement i forbindelse med aktuelle spørgsmål.

II. Strukturen i Aktive unge-programmet

Disse målsætninger vil blive søgt opfyldt gennem Aktive unge-programmets fem operationelle aktioner.

Denne indkaldelse af forslag vedrører støtte til følgende aktioner og underaktioner:

Aktion 1: Ungdom for Europa

- **Underaktion 1.1: Ungdomsudvekslinger** (indtil 15 måneder): Udvekslinger af unge giver grupper af unge fra forskellige lande mulighed for at mødes og lære hinandens kultur at kende. Grupperne tilrettelægger sammen deres udveksling inden for rammerne af et tema af fælles interesse.
- **Underaktion 1.2: Ungdomsudvekslinger** (mellem 3 og 18 måneder): Underaktionen ungdomsinitiativer støtter gruppeprojekter, der er udformet på lokalt, regionalt og nationalt plan. De støtter også oprettelse af netværk mellem lignende projekter i forskellige lande, med det formål at styrke deres europæiske karakter og forbedre samarbejdet og erfaringsudvekslingen mellem unge.
- **Underaktion 1.3: Ungdomsudvekslinger** (mellem 3 og 18 måneder): Med denne underaktion ydes der støtte til unges deltagelse i det demokratiske liv i samfundet på lokalt, regionalt eller nationalt plan eller på internationalt plan.

Aktion 2: Den europæiske volontørtjeneste

Aktionen yder støtte til unges deltagelse i forskellige former for frivillige aktiviteter, både i og uden for EU. Under denne aktion deltager unge enkeltvis eller i grupper i almennyttige, ulønnede aktiviteter i udlandet (indtil 24 måneder).

Aktion 3: Unge i Verden

- **Underaktion 3.1: Samarbejde med EU's nabolande** (indtil 15 måneder): Med denne underaktion ydes der støtte til projekter med partnerlande blandt EU's nabolande, navnlig ungdomsudvekslinger og uddannelses- og netværksprojekter på ungdomsområdet.

Aktion 4: Ungdomsstøttesystemer

- **Underaktion 4.3: Uddannelse og netværk for personer, der er aktive inden for ungdomsarbejde og ungdomsorganisationer** (mellem 3 og 18 måneder): Med denne underaktion ydes der især støtte til udveksling af erfaringer, ekspertise og god praksis og til aktiviteter, der kan føre til varige projekter, partnerskaber og netværk af høj kvalitet.

Aktion 5: Støtte til europæisk samarbejde på ungdomsområdet

- **Underaktion 5.1: Møder mellem unge og personer med ansvar for ungdomspolitik** (mellem 3 og 9 måneder): Med denne underaktion ydes der støtte til samarbejde, seminarer og en struktureret dialog mellem unge, personer, der er aktive i ungdomsarbejde, og personer med ansvar for ungdomspolitik.

III. Støtteberettigede ansøgere

Ansøgninger kan indsendes af:

- nonprofitorganisationer og ngo'er
- lokale og regionale myndigheder
- uformelle grupper af unge
- organer, der er aktive på europæisk plan på ungdomsområdet
- internationale nonprofitorganisationer
- profitsøgende organisationer, der afholder arrangementer inden for ungdoms-, sports- og kulturområdet.

Ansøgerne skal være etableret i et af programlandene eller et partnerland blandt EU's nabolande i det vestlige Balkan.

Nogle af programmets aktioner er dog rettet mod en mere begrænset række projektiværksættere. De nærmere bestemmelser for projektiværksætternes støtteberettigelse er derfor fastlagt i de specifikke programvejledninger for den pågældende aktion eller underaktion.

IV. Støtteberettigede lande

Følgende lande kan deltage i programmet:

- a) EU's medlemsstater
- b) EFTA-lande, som er EØS-medlemmer, i henhold til bestemmelserne i EØS-aftalen (Island, Liechtenstein og Norge)
- c) de kandidatlande, som har en førtiltrædelsesstrategi, i overensstemmelse med de overordnede principper og generelle vilkår og bestemmelser, der er fastsat i de rammeaftaler, der er indgået med disse lande om deres deltagelse i Fællesskabets programmer (Tyrkiet)
- d) tredjelande, der har indgået en aftale med Fællesskabet på ungdomsområdet.

Nogle af programmets aktioner er dog rettet mod en mere begrænset række lande. De nærmere bestemmelser for landenes støtteberettigelse er derfor fastlagt i de specifikke programvejledninger for den pågældende aktion eller underaktion.

V. Tildelingskriterier

i) Underaktion 1.1, 1.2, 3.1, 4.3 og aktion 2:

- relevans for programmets målsætninger og prioriteringer (30 %)
- kvaliteten af projektet og af de foreslåede metoder (50 %)
- deltageres og projektlederes profiler (20 %)

ii) Underaktion 1.3:

- relevans for programmets målsætninger og prioriteringer (30 %)
- kvaliteten af det tematiske koncept (20 %)
- kvaliteten af projektet og af de foreslåede metoder (30 %)
- antallet af deltagere og projektledere og deres profiler (20 %)

iii) Underaktion 5.1:

- relevans for programmets målsætninger og prioriteringer (20 %)
- relevans for EU's ungdomspolitiske målsætninger (20 %)
- kvaliteten af projektet og af de foreslåede metoder (40 %)
- antallet af deltagere og projektledere og deres profiler (20 %)

VI. Budget og varighed

Programmet har et samlet budget på 885 mio. EUR for perioden 2007-2013. Det årlige budget er underlagt budgetmyndighedens afgørelse.

Planlagt budget for følgende aktioner og underaktioner i 2009:

Underaktion 1.1	Udveksling af unge	28 826 417
Underaktion 1.2	Ungdomsinitiativer	10 271 681
Underaktion 1.3	Ungdomsdemokratiprojekter	6 423 262
Aktion 2	Europæisk volontørtjeneste	43 055 567
Underaktion 3.1	Samarbejde med EU's nabolande	8 206 160
Underaktion 4.3	Uddannelse og netværk for personer, der er aktive inden for ungdomsarbejde og ungdomsorganisationer	14 029 397
Underaktion 5.1	Møder mellem unge og personer med ansvar for ungdomspolitik	4 507 356

VII. Tidsfrist for indsendelse af ansøgninger

Ansøgninger skal indsendes inden den frist, der svarer til projektets startdato. For projekter, der indsendes til de nationale kontorer, er der fem ansøgningsfrister om året:

Projekter, der starter mellem	Ansøgningsfrist
1. maj og 30. september	1. februar
1. juli og 30. november	1. april
1. september og 31. januar	1. juni
1. december og 30. april	1. september
1. februar og 31. juli	1. november

For projekter, der indsendes til forvaltningsorganet, er der tre ansøgningsfrister om året:

Projekter, der starter mellem	Ansøgningsfrist
1. august og 31. december	1. februar
1. december og 30. april	1. juni
1. marts og 31. juli	1. september

VIII. Yderligere oplysninger

Yderligere oplysninger findes i programvejledningen for Aktive unge-programmet på følgende websteder:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2009/C 315/04)

1. Den 14. december 2009 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4, stk. 5, i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomhederne Louis Dreyfus S.A.S. (»LD« — Frankrig), Financières Lov S.A.S. (»Fin Lov« — Frankrig) og Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco (»SBM« — Monaco) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Mangas Gaming S.A.S. (»MG« — Frankrig), jf. forordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- LD: handel med korn, råvarer (ris, sukker, ethanol, kaffe, bomuld, citrusfrugter, olieholdige frø osv.), energi og fast ejendom,
- Fin Lov: holdingselskab, der indgår i Lov-koncernen. Lov-koncernen opererer hovedsagelig inden for audiovisuel produktion, hoteldrift, online spil (gennem MG), energi og online musikformidling,
- SBM: hotel- og restaurantdrift, casinoer og fast ejendom. Opererer inden for online spil gennem sin andel i MG,
- MG: online spil.

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 ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sag COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming 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

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32.

ØVRIGE RETSAKTER

RÅDET

Bekendtgørelse til de personer, enheder og organer, der af Rådet er blevet opført på den liste over personer, enheder og organer, som artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 329/2007 finder anvendelse på (bilag V)

(2009/C 315/05)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, enheder og organer, der er anført i bilag V til Rådets forordning (EF) nr. 329/2007 af 27. marts 2007 ⁽¹⁾.

Rådet for Den Europæiske Union har fastslået, at de personer, enheder og organer, der er anført på ovennævnte liste, opfylder kriterierne i artikel 6, stk. 2, i forordning (EF) nr. 329/2007 af 27. marts 2007 om restriktive foranstaltninger over for Den Demokratiske Folkerepublik Korea, og de er derfor blevet opført i bilag V til denne forordning. Forordningen fastsætter, at alle midler, andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer, der tilhører de berørte personer, enheder eller organer, indefrysnes, og at ingen pengemidler eller andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer til rådighed for eller ydes til gavn for sådanne personer, enheder eller organer, hverken direkte eller indirekte.

Disse personer, enheder og organer gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er anført i forordningens bilag II, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne midler i forbindelse med vitale behov eller specifikke betalinger (jf. artikel 7 og 8 i forordningen).

De berørte personer, enheder eller organer kan til Rådet indgive en anmodning med tilhørende dokumentation til Rådet om, at afgørelsen om at opføre dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse.

Alle sådanne anmodninger stiles til følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Der gøres tillige opmærksom på, at de berørte personer, enheder og organer har mulighed for at indbringe Rådets forordning for Den Europæiske Unions Ret, jf. artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

⁽¹⁾ EUT L 88 af 29.3.2007, s. 1.

Bekendtgørelse til de personer, enheder og organer, der af Rådet er blevet opført på den liste over personer, enheder og organer, som artikel 6 i Rådets forordning (EU) nr. 1284/2009 finder anvendelse på (bilag II)

(2009/C 315/06)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, enheder og organer, der er anført i bilag II til Rådets forordning (EU) nr. 1284/2009/EF af december 2009 ⁽¹⁾.

Rådet for Den Europæiske Union har fastslået, at de personer, enheder og organer, der forekommer på ovennævnte liste, opfylder kriterierne i artikel 6 i Rådets forordning (EU) nr. 1284/2009 af december 2009 om visse restriktive foranstaltninger over for Republikken Guinea, og de er derfor medtaget i bilag II til denne forordning. Forordningen fastsætter, at alle pengemidler, andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer, der tilhører de berørte personer, enheder eller organer, indefrysnes, og at ingen pengemidler, andre finansielle aktiver eller økonomiske ressourcer stilles til rådighed for eller ydes til gavn for sådanne personer, enheder eller organer, hverken direkte eller indirekte.

Disse personer, enheder og organer gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er anført bilag III til forordningen, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne midler i forbindelse med vitale behov eller specifikke betalinger (jf. artikel 8 og 9 i forordningen).

De berørte personer, enheder eller organer kan til Rådet indgive en anmodning med tilhørende dokumentation om, at afgørelsen om at opføre dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse.

Alle sådanne anmodninger stiles til følgende adresse:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Der gøres tillige opmærksom på, at de berørte personer, enheder og organer har mulighed for at indbringe Rådets forordning for Den Europæiske Unions Ret, jf. artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

⁽¹⁾ EUT L 346 af 23.12.2009.

Bekendtgørelse til de personer, grupper og enheder, der er optaget på den liste, der er omhandlet i artikel 2, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 2580/2001 om specifikke restriktive foranstaltninger mod visse personer og enheder med henblik på at bekæmpe terrorisme

(jf. bilaget til Rådets forordning (EU) nr. 1285/2009 af 23. december 2009)

(2009/C 315/07)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, grupper og enheder, der er medtaget på listen i Rådets forordning (EU) nr. 1285/2009 af 23. december 2009 ⁽¹⁾.

Rådet for Den Europæiske Union har fastslået, at begrundelsen for at optage de personer, grupper og enheder, der forekommer på ovennævnte liste over personer, grupper og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets forordning (EF) nr. 2580/2001 af 27. december 2001 om specifikke restriktive foranstaltninger mod visse personer og enheder med henblik på at bekæmpe terrorisme ⁽²⁾, fortsat er gyldig. Rådet har derfor besluttet at bibeholde disse personer, grupper og enheder på listen.

Ifølge forordning (EF) nr. 2580/2001 indefrysес alle midler, andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer, der tilhører de berørte personer, grupper og enheder, og der må hverken direkte eller indirekte stilles pengemidler, andre finansielle aktiver og økonomiske ressourcer til rådighed for dem.

Disse personer, grupper og enheder gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, der er anført i bilaget til forordningen, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne midler i forbindelse med essentielle behov eller specifikke betalinger i overensstemmelse med artikel 5, stk. 2, i denne forordning. Der findes en ajourført liste over disse kompetente myndigheder på følgende websted:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

De berørte personer, grupper og enheder kan fremsende en anmodning om at få Rådets begrundelse for, at de bibeholdes på ovennævnte liste (medmindre begrundelsen allerede er blevet meddelt dem), til følgende adresse:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

De berørte personer, grupper og enheder kan til enhver tid fremsende en anmodning, sammen med den fornødne dokumentation, til Rådet om, at afgørelsen om at optage og bibeholde dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse, til ovennævnte adresse. Anmodninger vil blive behandlet, når de er modtaget. I den forbindelse gøres de berørte personer, grupper og enheder opmærksom på Rådets regelmæssige revision af listen, jf. artikel 1, stk. 6, i fælles holdning 2001/931/FUSP. For at anmodninger kan behandles under den kommende revision, bør de fremsendes **senest to måneder fra datoen for offentliggørelsen af denne bekendtgørelse**.

Der gøres tillige opmærksom på, at de berørte personer, grupper og enheder har mulighed for at indbringe Rådets forordning for Den Europæiske Unions Ret, jf. artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

⁽¹⁾ EFT L 346 af 23.12.2009.

⁽²⁾ EFT L 344 af 28.12.2001, s. 70.

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 315/08)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»SAUCISSE DE MORTEAU« eller »JÉSUS DE MORTEAU«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

BGB (X) BOB ()

1. Produktets navn:

»Saucisse de Morteau« eller »Jésus de Morteau«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:

3.1. Varetype:

Kategori 1.2 Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Saucisse de Morteau« er en lige, rund og ensformet pølse med en diameter på 40 mm efter fyldning, der fremstilles med svinekød. Til »Saucisse de Morteau« anvendes ikkefarvede naturarme af svin (efterende eller tyktarm). Denne tarm er lukket i den ene ende med en træsplint og i den anden ende med en snor af naturfiber. Denne træsplint er en lille pind af træ.

Pølsen »Jésus de Morteau« er en særlig form af »Saucisse de Morteau«. Den er lige og rund, men mere uregelmæssig i formen. Den har en diameter på minimum 65 mm efter fyldning. Til »Jésus de Morteau« anvendes ligeledes ikkefarvede naturarme af svin (tyktarm eller caecum). Hvis der anvendes caecum, anvendes der ikke systematisk en træsplint, da caecum er lukket i den ene ende.

»Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« kan derfor antage forskellige former, da der anvendes forskellige typer arme. Når disse pølser er blevet kogt, vil en skive vise, at pølsen er grofthakket, men homogen og sammenhængende.

Efter røgning får »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« en typisk gyldenbrun farve. Farven er dog ikke den samme overalt. Til »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« anvendes en blanding af grofthakket magert kød og spæk. Da tarmen er gennemsigtig, er pølserne mørke, hvor der er magert kød, og lyse, hvor der er spæk. »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« er faste i teksturen.

Den røgede duft, der fremkommer ved en langsom røgning, hvortil der anvendes nåletræ, er en af de vigtigste særlige egenskaber ved disse to pølser. Denne duft er fremtrædende, når produktet er frisk. Når pølserne er kogte og spises, er den røgede smag afdæmpet og vedvarende uden at være skarp eller bitter. De to pølser har en karakteristisk smag af kød, uden at de er for tørre eller for fedtholdige.

Teksturen er blød og smidig, pølseindholdet er grofthakket og sammenhængende. Pølserne skal hverken være hårde eller gummiagtige, men faste og saftige.

Pølsernes fysisk-kemiske egenskaber er som følger:

Fugtindhold af affedt produkt:	< eller = 75 % (af råproduktet)
Fedtindhold:	< eller = 30 % ved et fugtindhold af affedt produkt på 75 % (af råproduktet)
Kollagen/proteiner:	maksimalt 16 % (af råproduktet)
Sukkerindholdet:	må højst være 1 % ved en fugtighedsgrad på 75 % af affedt produkt (af råproduktet).

3.3. Råvarer:

Kriterier for udvælgelse af kød

Avl

De opdrættede dyr er kastrerede hun- eller handyr. Ukastrerede orner, ikke-kønsmodne orner, kryptorkide og monorkide svin, hermafroditter og udsættersøer må ikke anvendes. Andelen af parteringsvin, der er halotanfølsomme, må ikke overstige 3 %, og de skal være fri for allelen Rn-.

For at kontrollere et opdræts sundhedsmæssige forhold og begrænse brugen af tilsætningsfoder og medicin gennemføres en procedure med rensning, desinfektion og tørring efter hvert hold af parteringssvin og på hvert produktionstrin. Anvendelse af beroligende medicin er forbudt 48 timer før opdrættets afgang til slagteriet og under transporten. Når dyrene lastes, skal de have fastet i mindst 12 timer.

Slagtning og partering

Der skal gå mindst to timer efter svinenes ankomst til slagteriet, til de slagtes. Svinenes vaskes ved ankomsten og en halv time før bedøvelsen.

Minimumsvægten af svineslagtekroppene er fastsat til 80 kg. De ydre mangler må højst vedrøre 5 % af slagtekroppene fra en kundes sending af svin. Disse mangler kan være følgende:

- Manglende afhåring
- Hul i huden
- Blødende punkter
- Blodstørkninger
- Brud
- Fremmedstoffer (fedtpletter, fæces, stykker af indvolde eller andre uønskede fremmedstoffer).

Surhedsgraden er en indikation for slagtekroppenes kvalitet, og den skal derfor kontrolleres. Metoderne til prøvetagning for kontrol af surhedsgraden skal være nøje beskrevet af slagteriet. Den endelige surhedsgrad (målt mindst 18 timer efter slagtning) skal ligge på mellem 5,50 og 6,20 pH. Den måles 5 cm over mellemstykket i en dybde på mellem 2 og 3 cm.

De udskæringer, der kan anvendes, er udelukkende følgende:

- skinke
- bov
- bryst
- rygspæk
- svinekam
- afpuksede stykker (hvis svælget anvendes, skal det være behandlet og uden kirtler og røde pletter).

I en blanding skal kødet være i følgende forhold:

- mellem 15 % og 35 % spæk
- mellem 65 % og 85 % magert kød.

Det er tilladt at anvende op til 15 % frossent spæk/magert kød i en blanding. Det frosne spæk/magre kød skal hakkes mindre end 24 timer efter optøning. Anvendes der frossent spæk/magert kød til pølserne, skal det ryges mindre end 24 efter, at det er hakket.

De stykker af frossent spæk og frossent magert kød, der anvendes til pølserne, må højst have været frosset i henholdsvis 12 måneder og 9 måneder.

Hvis stykkerne har følgende mangler, må de ikke anvendes:

- Manglende afhåring
- Hul i huden
- Blødende punkter
- Blodstørkninger
- Brud
- Fremmedstoffer (fedtpletter, fæces, stykker af indvolde eller andre uønskede fremmedstoffer)
- Abscesser.

Det kød, der for svælget har en farve svarende til niveau 1 eller 2 på JPCS's farveskala (eller tilsvarende), og kam, der har en farve svarende til niveau 6, anvendes ikke. Kød med blødt og olieagtigt spæk anvendes ikke.

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

Foderet til opfedningssvin, der er beregnet til fremstilling af »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau«, indeholder valle (frisk eller dehydreret, hovedsagelig skummet). Indholdet af valle i opfedningsfoderet er på mellem 15 % og 35 % af tørstoffet. Foderstoffet med valle skal indeholde mindst 50 % korn og kornrester.

Foderet til opfedning skal indeholde mindre end 1,7 % linolsyre.

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

Fremstillingen — fra tilberedelse af massen til røgning — af »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« skal finde sted inden for det geografiske område.

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

Frosne, kogte eller skiveskårne produkter skal af hensyn til sundhedssikkerheden være indpakket, når forbrugerne får dem.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen skal angive:

— Varebetegnelse: »Saucisse de Morteau« eller »Jésus de Morteau«

Hvert produkt mærkes kun med én betegnelse: »Saucisse de Morteau« eller »Jésus de Morteau«.

Den normale betegnelse er »Saucisse de Morteau«, men de produkter, der opfylder kriterierne for betegnelsen »Jésus de Morteau«, kan mærkes med denne betegnelse.

Hvis pølserne ikke ryges i et for området typisk røgeri benævnt »thué«, må hverken den visuelle eller skrevne kommunikation om produktet indikere, at pølserne er røget i et sådant røgeri.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område for fremstillingen af »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« omfatter de fire departementer, der udgør regionen Franche-Comté, dvs. Doubs, Jura, Haute-Saône og Territoire de Belfort.

I dette område eksisterer der traditionelt en ekspertise i fremstilling og røgning af »Saucisse de Morteau«. Området svarer til placeringen af de såkaldte »tuyé« og de traditionelle røgerier, der kan findes i hele Franche-Comté.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Landbruget i Franche-Comté består især af opdræt af køer og i særdeleshed af mælkeproduktion, hvilket har sat sit præg på landskaberne. I Franche-Comté er der en veludviklet ostesektor, og flere mejeriprodukter er beskyttet af en kontrolleret oprindelsesbetegnelse. Der findes således spredt over området mange ostemejerier, der lokalt benævnes »fruitières«.

Disse mejerier producerer også valle, der er velegnet til dyrefoder. Valle er fedtfattig og indeholder kun en begrænset mængde umættede fedtsyrer, mens indholdet af lysin og threonin, der er essentielle aminosyrer, navnlig for svin, er betragteligt. På grund af de mange mejerier, der ofte er af beskeden størrelse, hvilket har fremmet anvendelsen af valle på stedet uden transport eller nedkøling heraf, har der i Franche-Comté udviklet sig svineopdræt baseret på valle.

Der eksisterer derfor i dette område en direkte forbindelse mellem osteproduktion og svineopdræt, og i modsætning til næsten alle andre regioner er denne tradition stadig levende.

Svineproduktionen i dette område har fremmet udviklingen af en ikke-industriell og industriel forarbejdning af svinene, da råvarerne ikke blev sendt til de nationale eller internationale markeder. Dette forklarer navnlig, at der stadig er relativt mange små og mellemstore slagterier og opskærere i området, der forsyner de mange lokale bearbejdningsvirksomheder. Der er mere end tredive af disse, og dette høje antal viser, at denne aktivitet er dynamisk.

Franche-Comté er desuden kendetegnet ved sine store skove, der hovedsagelig består af grantræer, især i bjergområderne. Den lette adgang til grantræer har fremmet udbredelsen af røgningsmetoden.

På et overordnet plan hører de røgede produkter til en tradition, der er typisk for de østlige dele af Frankrig og Europa. Historisk betragtet er formålet med røgningen at tørre og konservere produktet. Dette er af større betydning i bjergområderne, der er koldere, og hvor den nødvendige opvarmning og røgningen kunne kombineres. Derfor opstod der i Franche-Comté de såkaldte »thué«, der er rum, der både tjener til opvarmning af gården og som røgerum for opbevaringen af kødprodukter med henblik på tørring og røgning heraf, så de kan opbevares i længere tid. Denne metode udviklede sig først i departementet Haut-Doubs, og den heraf vundne røgnings ekspertise bredte sig til hele regionen Franche-Comté, hvor der opstod andre røgningsmetoder, der dog følger samme princip som for en »thué«.

5.2. Produktets egenart:

De særlige egenskaber forbundet med valget af råvarer og den specifikke bearbejdning:

De specifikke egenskaber, der er tilknyttet fremstillingsprocessen, er følgende:

- til »Saucisse de Morteau« anvendes systematisk en træsplint, mens dette ikke er tilfældet for »Jésus de Morteau«, når der anvendes caecum
- i fremstillingen af »Saucisse de Morteau« fyldes fylDET i tyktarm eller efterenden, for »Jésus de Morteau« fyldes fylDET i caecum eller tyktarmen
- ved fyldning af »Saucisse de Morteau« er tarmen på mindst 40 mm i diameter, ved fyldning af »Jésus de Morteau« er den på mindst 65 mm
- fylDET er grofthakket, og hvert lille stykke skal være mindst 8 millimeter, hvad enten det er spæk eller kød
- langsom røgning med træ fra grantræer
- ravgul farve efter røgning.

Aromaen, den specifikke tekstur (små stykker spæk og kød, blødheden), de synlige kvaliteter (hvidt spæk og ensfarvet magert kød) skyldes råvarernes særlige egenskaber.

Råvarerne stammer fra udvalgte svineracer, der får en særlig ernæring.

Svinene får valle og en begrænset del linolsyre (1,7 %), hvilket gør det muligt at vælge spæk med en stor andel af mættet fedt. Dette gør, at man tydeligt kan se de små hvide spækstykker i massen. Denne spæk tåler bedre temperaturerne ved røgning og kogning, hvorved det undgås, at spækstykkerne i »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« farves.

Den lille andel af umættede fedtsyrer, der skyldes fodringen med valle, forhindrer, at pølserne får en lugt af harskhed.

At pølserne indeholder en begrænset andel af umættet fedt, der klistrer mere, gør, at produktet optager røgen bedre. Hvis fedtet var nedbrudt, ville røgen sætte sig fast i yderkanten af tarmen og danne et uigennemtrængeligt lag, der forhindrer røgen i at trænge dybt ind i pøsefyldet.

Fodringen med valle og de anvendte genetiske kriterier for udvælgelse sikrer, at kødet er ensfarvet lyserødt. Det hvide og faste spæk gør, at den fremtoning af pøsefyldet, som er karakteristisk for »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau«, bevares.

En berømmelse, der stammer fra det 18. århundrede:

De to pølser var i lang tid kun kendt lokalt og regionalt. Købmænd og rejsende spredte kendskabet hertil fra det 18. århundrede. De var en del af den traditionelle ernæring i landområderne, navnlig om søndagen, og »Jésus de Morteau« var desuden typisk ved juletid. De blev derefter kendt i videre kredse, hvilket skyldes, at de er letgenkendelige, både visuelt (størrelsen, farven og træsplinten) og smagsmæssigt (grofthakket pølse med røget smag).

»Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« er kendt i offentligheden, af restauratørerne og af forbrugerne. En undersøgelse i 2008 viser, at 71 % af forbrugerne kender til »Saucisse de Morteau«. Denne pølse betragtes på lige fod med visse oste og vine som et symbol på gode fødevarer fra Franche-Comté. Forbindelsen mellem Franche-Comté og »Saucisse de Morteau« er stadig stærkt, og pølsen har en fremtrædende plads i den kulinariske arv fra Franche-Comté.

Kendskabet til »Saucisse de Morteau« er større, men »Jésus de Morteau« har også sin egen berømmelse, ikke mindst lokalt, hvor den ofte er at finde på hylderne ved siden af »Saucisse de Morteau«.

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

Særlige egenskaber, der kan knyttes til det geografiske område for fremstillingen:

En karakteristik ved »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« er den lange røgning. Denne lange røgning kræver en fortsat kontrol af produktionen af røg, hvilket er så vigtig for røgningen. De regionale virksomheder behersker kunsten at styre en langsom forbrænding uden flammer alt efter forholdene. Denne praksis og ekspertise er blevet udviklet som svar på de naturgivne begrænsninger. Grantræerne dominerer skovene i Franche-Comté, navnlig i bjergområderne. Det er derfor kun naturligt, at denne type træ bruges i bearbejdningen af kødet. Denne metode med anvendelse af grantræ i en lang røgningsproces, der oprindeligt opstod i bjergområderne, har bredt sig til resten af Franche-Comté. Den massive tilstedeværelse af grantræer har bidraget til, at røgningen af »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« kun foretages med anvendelse af grantræ, mens der i resten af Frankrig og i Europa for det meste anvendes løvtræer til røgningen af pølser. Den langsomme røgning med grantræ er en særlig egenskab ved »Saucisse de Morteau« og »Jésus de Morteau« og giver disse pølser den ravgule farve og den røgfulde smag, der er så tæt tilknyttet fremstillingsområdet.

Andre lokale traditioner, der er specifikke for France-Comté, ud over røgningen, er den grove hakning, lukningen af pølseenden med en træsplint og anvendelsen af svinetyktarme. Der er således i hele Franche-Comté udbredt særlige faglige færdigheder.

Pølsernes berømmelse er tæt tilknyttet det geografiske område.

Kendskabet til pølserne i området er fundamentalt for pølsernes berømmelse, og hvert år afholdes der til ære for »Saucisse de Morteau« en fest og en konkurrence, henholdsvis i weekenden omkring den 15. august og i oktober.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.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 315/09)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»QUESO DE FLOR DE GUÍA«/»QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA«/»QUESO DE GUÍA«

EF-Nr.: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

BGB () BOB (X)

1. Navn:

»Queso de Flor de Guía«/»Queso de Media Flor de Guía«/»Queso de Guía«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype [jf. bilag II]:

1. Kategori 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Generel beskrivelse

Disse typer oste er meget sæsonbetonede og fremstilles efter et meget traditionelt fremstillingssystem (laktation fra januar til juli, hvor græsgangene i det beskyttede område er brugbare, og mælken forarbejdes i ostemejerierne, og ingen laktation fra august til december, hvor der foretages græsnings-skifte til højere op i bjergene for at finde brugbare græsgange). Det er et væsentligt kendetegn ved produktionsperioden, sådan som den traditionelt har været.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de Flor de Guía«/»Queso de Media Flor de Guía«/»Queso de Guía« omfatter følgende ostetyper:

Queso de Flor de Guía: fed eller halvfed. Osten er hovedsageligt fremstillet af mælk fra får fra De Kanariske Øer, men det er muligt at blande fåremælken med andre mælketyper, såfremt de følgende forhold overholdes:

— Mælken fra får fra De Kanariske Øer udgør mindst 60 %.

— Indholdet af mælk fra køer fra De Kanariske Øer og krydsninger heraf udgør højst 40 %.

— Indholdet af mælk fra geder af en hvilken som helst race fra De Kanariske Øer udgør højst 10 %.

Det væsentlige kendetegn består i, at koaguleringen af mælken udelukkende opnås ved tilsætning af vegetabilsk løbe fremstillet af tørrede blomsterhoveder fra tidslerne *Cynara candunculus var. Feroicissima* og *Cynara scolymos*.

Queso de Media Flor de Guía: fed eller halvfed. Osten er hovedsageligt fremstillet af mælk fra får fra De Kanariske Øer, men det er muligt at blande fåremælken med andre mælketyper, såfremt de følgende forhold overholdes:

- Mælken fra får fra De Kanariske Øer udgør mindst 60 %.
- Indholdet af mælk fra køer fra De Kanariske Øer og krydsninger heraf udgør højst 40 %.
- Indholdet af mælk fra geder af en hvilken som helst race fra De Kanariske Øer udgør højst 10 %.

Denne type ost kendes ved, at koaguleringen opnås ved tilsætning af osteløbe, som består af mindst 50 % vegetabilsk løbe fremstillet af tørrede blomsterhoveder fra tidslerne *Cynara cardunculus var. Fero-císima* og *Cynara scolymos*.

Queso de Guía: fed eller halvfed. Osten er hovedsageligt fremstillet af mælk fra får fra De Kanariske Øer, men det er muligt at blande fåremælken med andre mælketyper, såfremt de følgende forhold overholdes:

- Mælken fra får fra De Kanariske Øer udgør mindst 60 %.
- Indholdet af mælk fra køer fra De Kanariske Øer og krydsninger heraf udgør højst 40 %.
- Indholdet af mælk fra geder af en hvilken som helst race fra De Kanariske Øer udgør højst 10 %.

Til denne type ost opnås koaguleringen ved tilsætning af animalsk og/eller vegetabilsk (fremstillet af tidslerne *Cynara cardunculus var. fero-císima* og *Cynara scolymus*) løbe og eller andre tilladte typer bakteriekultur.

Alt efter de beskyttede ostes modningsgrad inddeles de i:

- »Mellemlagret«, hvis modningsprocessen varer 15-60 dage.
- »Langtidslagret«, hvis modningsprocessen varer over 60 dage.

Fysiske og organoleptiske egenskaber

De fysiske og organoleptiske egenskaber ved disse oste er følgende:

Queso de Flor de Guía:

Form:	Cylinderformet.
Højde:	4-6 cm.
Diameter:	15-30 cm.
Vægt:	0,5-5 kg.
Skorpe:	Ostene med en kort lagringstid har en ret tynd, elastisk og blød ydre skorpe med en mat elfenbenshvid farve. De mellemlagrede oste har en hårdere og fastere skorpe i en mørkebrun farve. Begge typer oste bærer spor af skimmel på skorpens bund og har tydelige stofaftryk på de glatte sider.
Ostemasse:	De mellemlagrede oste har en blød, men kompakt cremefarvet masse, som har en fed konsistens og en meget aromatisk, syrlig og bitter smag. De langtidslagrede oste har en hård gulbrun masse, som afgiver en behagelig duft, når den brydes; den har en bitter smag med en vis skarphed.
Lugt:	Mellemstærk, mælkeagtig med et vegetabilsk anstrøg (tidsel og nødder).
Aroma:	Middel til kraftig med de samme kendetegn som lugten.
Fremherskende smag:	Bitter, salt og syrlig smag.

- Sensoriske egenskaber: Let brændende og sammensnerpende.
- Eftersmag: Halvlang eftersmag.
- Aromaens holdbarhed: Mellem.
- Konsistens: Tætte, kompakte og klæge oste.
- Queso de Media Flor de Guía:
- Form: Cylinderformet.
- Højde: 4-8 cm.
- Diameter: 15-30 cm.
- Vægt: 0,5-5 kg.
- Skorpe: Skorpens farve og tykkelse varierer efter modningstiden. Således er skorpen på oste med kort modning fin og elfenbensfarvet, mens skorpen på lagrede oste er tykkere og brun. Skorpen har nogle glatte kanter og bærer spor af skimmel på bunden.
- Ostemasse: Ostemassen er elfenbenshvid til gul alt efter modningen, svær at skære igennem og har en cremet til fast konsistent alt efter modningen. Smagen er syrlig og let skarp.
- Lugt: Mellemstærk lugt, mælkeagtig med et vegetabilsk anstrøg (tidsel og nødder), animalsk anstrøg (løbe) og til tider en blomsteragtig eller ristet lugt.
- Aroma: Middel til kraftig med de samme kendetegn som lugten og med mælkesyrearoma.
- Fremherskende smag: Bitter, salt smag, som er let syrlig.
- Sensoriske egenskaber: Let brændende, skarp og sammensnerpende.
- Eftersmag: Halvlang til kort eftersmag.
- Aromaens holdbarhed: Kort til mellem.
- Konsistens: Tætte, kompakte og til tider gummiagtige eller cremede oste.
- Queso de Guía
- Form: Cylinderformet.
- Højde: 4-8 cm.
- Diameter: 15-30 cm.
- Vægt: 0,5-5 kg.
- Skorpe: Både tykkelsen og farven varierer afhængigt af modningstiden, således at de mellemlagrede oste har en ret tynd, elfenbensfarvet skorpe, mens de langtidslagrede oste har en tyk, mørkebrun skorpe, det vil sige, at der findes alle gule nuancer. Ostene bærer spor af skimmel på skorpens bund, og i nogle tilfælde bærer skorpen en symmetrisk blomst.
- Ostemasse: Ostemassens farve går fra elfenbenshvid til gul og konsistensen svinger mellem meget blød til fast, selvom den generelt er kompakt og svær at skære igennem. Den fremherskende smag er salt og syrlig og til tider med et let bittert og skarpt anstrøg.

Lugt:	Middelstærk med en fremherskende mælkeagtig lugt fulgt af et animalsk anstrøg.
Aroma:	Middel intensitet med de samme kendetegn som lugten, og med en fremherskende mælkeagtig aroma.
Fremherskende smag:	Smagen er fortrinsvis salt og syrlig, og i nogle oste er der en antydning af en let bitter smag.
Sensoriske egenskaber:	En overvejende let til middel sammensnerpende smag fulgt af en let til middel brændende smag.
Eftersmag:	Halvlang eftersmag.
Aromaens holdbarhed:	Middel til kort.
Konsistens:	Tætte, kompakte oste, til tider med en cremet konsistens.

Kemiske egenskaber

De kemiske egenskaber varierer alt efter modningsgraden og har følgende minimumskrav:

Queso de Flor de Guía:

Proteinindhold: 22,50 % (af tørstofindholdet).

Fedtindhold: 29,50 % (af tørstofindholdet).

Tørstofindhold: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Proteinindhold: 23,50 % (af tørstofindholdet).

Fedtindhold: 27,50 % (af tørstofindholdet).

Tørstofindhold: 55,50 %.

Queso de Guía:

Proteinindhold: 24,10 % (af tørstofindholdet).

Fedtindhold: 27,50 % (af tørstofindholdet).

Tørstofindhold: 57,00 %.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

De råvarer, som benyttes til fremstilling af ostene, er følgende:

Mælken fra får fra De Kanariske Øer udgør mindst 60 %.

Indholdet af mælk fra køer fra De Kanariske Øer og krydsninger heraf udgør højst 40 %.

Indholdet af mælk fra geder af en hvilken som helst race fra De Kanariske Øer udgør højst 10 %.

Koaguleringen af mælken opnås ved tilsætning af vegetabilsk løbe fremstillet af tørrede blomsterhoveder fra tidslerne *Cynara candunculus var. Ferocissima* og *Cynara scolymos* i den minimumsmængde, der er specificeret ovenfor.

Minimumsparametrene for forholdet af mælk:

Fåremælk:

Proteinindhold: Mindst 3,90 % (vægtprocent).

Fedtstoffer: Mindst 6,50 % (vægtprocent).

Totalt tørstofindhold: Mindst 15,15 %.

Komælk:

Proteinindhold: Mindst 3,20 % (vægtprocent).

Fedtstoffer: Mindst 3,20 % (vægtprocent).

Totalt tørstofindhold: Mindst 13,00 %.

Gedemælk:

Proteinindhold: Mindst 3,40 % (vægtprocent).

Fedtstoffer: Mindst 4,30 % (vægtprocent).

Totalt tørstofindhold: Mindst 14,00 %.

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

Hvad angår får, er græsning den største kilde til føde. Områdets varierede flora og forekomsten af endemiske arter skal fremhæves, da dette giver ostene nogle særlige organoleptiske kendetegn. Dette samt græsningsskiftet er en af de væsentligste egenskaber ved denne BOB.

Græsgangene, hvor fårene græsser, er meget varierede og rige på naturligt hjemmehørende flora. De såkaldte overdrev er fremtrædende græsgange, som forbindes med den traditionelle intense og produktive brug af græsgange. På overdrevene vokser græssamfund af klassen *poetea bulbosae*, især løg-rapgræs med forskellige variationer af jordkløver, som sammen med arten *Poa pitardiana* dækker store dele af området.

Derudover består fårenes føde af kratvegetation, dog i mindre grad. I kratvegetationen er bælplanter vigtige elementer i foderet. Blandt bælplanterne kan nævnes gyvel og guldregn, som begge er lokale arter i floraen på de Kanariske Øer.

Græsningen kan suppleres med koncentrat, hvis vejrforholdene har været ugunstige. Den supplerende fodertilførsel gives kun til fårene i laktationsperioden og lige inden laktationsperioden, hvor de malkes en gang dagligt, men fodertilførslen er begrænset til koncentrater, da fårene får fibre gennem græsning. Denne supplerende fodertilførsel består normalt kun af majs, men til tider tilsættes klid, hvede og roer også.

I forbindelse med græsskifte flyttes fårene til større græsgange for at græsse, når de stopper med at producere mælk, normalt fra august til december. Græsskiftet gør, at fårene er uden for området, som BOB'en omfatter, i de perioder, hvor den beskyttede ost ikke produceres. For at ostene kan bære oprindelsesbetegnelsen, skal de derfor produceres i månederne fra januar til juli, hvor fårene græsser i det beskyttede område.

Køerne fodres intensivt, men altid med afgrøder, som landmanden selv har dyrket. Køernes foder består af følgende:

- a) Fra maj til oktober består foderet af afgrøder, som landmanden har dyrket (majs, sorghum, korn og foderplanter). Køerne får også føde fra andet, der vokser på markerne i denne periode, og som landmanden høster, f.eks. strå, grene fra kastanjetræer, gyvel, krat etc.
- b) Fra oktober til april medfører regnen ny vegetation, f.eks. »miscleras«, tidsler, mursennep, gyvel og guldregn, som landmanden anvender som foder. De forskellige græsarter, der vokser på markerne i denne periode anvendes også i foderet.

Ovenstående foder suppleres med koncentrat, som gives hele året rundt, men hvor kvantiteten og kvaliteten er størst i de perioder, hvor produktionen er størst, og hvor der er færre anvendelige græsgange. Supplementet består hovedsageligt af hør, soja, majs, fodermel og roer.

Gederne fodres efter principperne for intensiv eller semi-ekstensiv drift.

I det beskyttede område kommer gederne fibretilførsel fra:

- afgrøder, som landmanden dyrker på sine landbrugsarealer, og som gives i opstaldningen. De dyrkede afgrøder listes her, hvor de vigtigste angives først: fodervikke, hvede, majs, foderkål, *Lathyrus*, rug, durra, etc.
- kratvegetation og græs, som landmanden høster på markerne alt efter årstiden, og som omfatter de samme arter, som beskrevet for fårene.
- naturlige græsgange i de indhegnede områder, hvor gederne af og til befinder sig, og som omfatter de samme arter, som beskrevet for fårene.

Gederne tildeles kun supplerende foder i form af koncentrat under laktationsperioden og malkningen. Koncentratet indeholder fortrinsvist majs, klid, hvede og roer. Det tildeles en gang om dagen i de ovennævnte perioder.

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

Alle etaperne af produktionen af »Queso de Flor de Guía«/»Queso de Media Flor de Guía«/»Queso de Guía« finder sted i det afgrænsede geografiske område, som defineres i BOB'en, hvorved den traditionelle fremgangsmåde i området videreføres.

3.6. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv.:*

—

3.7. *Specifikke regler for mærkning:*

Ved de beskyttede oste, som er fremstillet af råmælk fra producentens egne dyr, kan dette fremgå af mærkningen ved at påføre »artesano«.

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

Den mælk, som anvendes til de beskyttede oste, produceres i samme område, som ostene fremstilles og lagres. Området afgrænses til de følgende tre kommuner i det nordvestlige område af Gran Canaria:

Gáldar: Områdets areal er 67,6 km². Områdets omkreds ligner en ujævn trekant med en skarp spids ind mod midten af øen og har en højde på over 1 500 meter over havets overflade.

Moya: Denne kommune ligger i en centrale del af det nordlige Gran Canaria og har et areal på 36,3 km².

Santa María de Guía: Kommunen har et areal på 37,72 km². Dens højeste punkt ligger 1 500 meter over havets overflade, men højden falder gradvis ud mod kysten med en markant hældning på mere end 11,5 %.

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

5.1. *Det geografiske områdes særlige kendetegn:*

»Queso de Flor de Guía«/»Queso de Media Flor de Guía«/»Queso de Guía« fremstilles udelukkende i de tre kommuner i det beskyttede område. Flokkene af de kanariske racer har eksisteret i de tre kommuner siden før 1526. Historikerne, som fortæller om disse kommuners traditionelle ostefremstilling, bekræfter traditionen og indbyggernes sameksistens med disse kvæg som middel til underhold og handel.

Traditionen for husdyrbrug og ostefremstilling findes stadig i de tre kommuner. Der er omkring 100 husdyrbedrifter, som fremstiller hjemmelavet ost på deres egne gårde efter de traditionelle fremstillingsmetoder.

Fremstillingsmetoden af »queso de flor« går tilbage til den gamle castilianske befolkning, som boede i det, vi i dag kender som »Altos de Guía«, som omfatter det vigtige område i Galdár, hvor græsgangene ligger i middelhøjde. Grunden til, at traditionen for husdyrbrug og ostefremstilling er videreført, skyldes den isolation, som indbyggerne levede i gennem århundreder på grund af de usikre transportveje, som bestod af stier næsten helt indtil begyndelsen af dette århundrede. Dette gjorde, at samfundet blev indadvendt, hvilket er logisk, da det stort set var afskåret fra omverden. Dertil skal tilføjes, at producenterne af ostene »queso de flor, de media flor og de cuajo«, bevarede fremstillingsmetoden som en dyrebar hemmelighed, der udelukkende gik i arv til deres børn.

Det stejle terræn, og manglen på veje mellem ostemejerierne og andre byer end Guía gjorde, at der i slutningen af det 19. århundrede indstiftedes et landbrugsmarked, hvortil landmændene og osteproducenterne fra omegnen hovedsagelig fra Altos de Guía, Moya og Gáldar kom.

5.2. Produktets særlige kendetegn:

Det første kendetegn, som er særligt ved produktet, er forholdet mellem mælk fra de forskellige lokale husdyr.

- Mindst 60 % af mælken stammer fra får fra De Kanariske Øer.
- Højest 40 % af mælken kommer fortrinsvis fra køer fra De Kanariske Øer. Dog kan den stamme fra krydsninger.
- Højest 10 % af mælken kommer fra lokale geder.

Det andet kendetegn, som giver produktet et særpræg, er at fårene går på græsgange. Det er fårene, som giver den største procentdel af mælken, der anvendes til ostefremstillingen. Gennem græsningen indtager fårene en diæt, der omfatter den lokale vegetation fra De Kanariske Øer, som giver mælken, der anvendes i ostefremstillingen, nogle særlige organoleptiske kendetegn, der adskiller ostene fra andre oste, og gør dem unikke.

Selvom geder og køer normalt ikke går på græs, høster landmanden græs og foder i produktionsområdet, som anvendes i dyrenes basisfoder. Derfor har dyrenes mælk nogle særlige organoleptiske kendetegn, som skyldes dette foder.

Det tredje kendetegn, som giver produktet et særpræg, er, at »queso de flor« og »queso de media flor« fremstilles ved brug af vegetabilisk løbe fra tidslerne *Cynara cardunculus var. Ferocissima* og *Cynara scolymus*, der vokser vildt i produktionsområdet.

Disse parametre gør, at ostene får nogle specielle og unikke organoleptiske kendetegn, såsom konsistens, smag og aroma.

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

Tidslens blomst og løben giver osten fra området sin særegenhed, idet det kun anvendes i denne del af øen, hvorved navnet »Queso de Flor de Guía« er opstået. Denne type løbe fremstilles af det, som vi populært kender som tidselblomst, som er det tørrede blomsterhoved fra nogle tidselarter, der findes i det omtalte område. Dette skaber en sammenhæng mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller kendetegn.

Selvom det geografiske produktionsområde er relativt lille, har det et stærkt varierende mikroklima grundet dets orografi. Områdets omkreds ligner en ujævn trekant med en skarp spids ind mod midten af øen med en højde på over 1 500 meter, hvilket er endnu et vigtigt klimatisk forhold.

De klimatiske forhold i kommunen Santa María de Guía skyldes kommunens nordlige beliggenhed, som dækker tre højder. Moya påvirkes af at ligge på vindsiden, og af luftfugtigheden og regnen i mellemhøjderne og bjergtoppen. Gáldar, som ligger i mindre end 400 meters højde, har et tørrere klima. Disse mikroklimaer giver ostene nogle særlige kendetegn.

I disse kommuner findes der næsten tusind forskellige vilde planter, hvoraf cirka hundrede er endemiske, hvilket skyldes mikroklimaerne og de forskellige højder. Mange af disse vilde planter er lokale foderplanter, såsom guldregn, »miscleras«, tidsler, mursennep, gyvel etc., og de udgør husdyrenes basisfoder i perioden fra januar til juli, hvor dyrene er i det geografiske område, inden de i perioden fra august til december flyttes til andre græsgange. Dette giver den beskyttede ost de organoleptiske kendetegn samt lugte- og smagskvaliteter, som adskiller den fra andre oste og relaterer den til de omgivelser, hvor den fremstilles.

Kort sagt er kendetegnene, som differentierer de beskyttede oste, stærkt forbundet med det geografiske produktionsområde med sammenfaldende unikke forhold. F.eks.:

- a) Lokale racer: Raza Bovina Canaria, Raza Ovina Canaria og gederacerne Majorera, Palmera og Tinerfeña, som er de ægte, lokale racer anerkendt ved lov, hvis mælk anvendes i ostefremstillingen.
- b) Den rige og varierende vegetation med endemiske planter og græsgange af høj kvalitet.
- c) En vigtig tradition i forbindelse med græsning, som går tilbage til det 15. århundrede, og som de efterfølgende indbyggere har anvendt og bevaret som en af deres vigtigste leveveje, hvorved de gennem ostefremstillingen har skabt en traditionel fremgangsmåde, som vi kender i dag.
- d) Et konkret geografisk område som beskrevet ovenfor og et stærkt varierende mikroklima, som gør, at husdyrene kan græsse hele året.
- e) Et landskab med store græsarealer og småsamfund, som er forbundet med denne økonomiske aktivitet.
- f) Et driftssystem, som viser, at fremstillingen af dette produkt er meget nært knyttet til terrænet, klimaet og producenterens integrering i området. Selvom husdyrene er opstaldet, fodres de med græs og foder, som landmanden dyrker og høster i det beskyttede område.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Offentliggørelse af en annulleringsanmodning i overensstemmelse med artikel 12, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2009/C 315/10)

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

ANNULLERINGSANMODNING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

Annulleringsanmodning i henhold til artikel 12, stk. 2

»GÖGGINGER BIER«

EF-Nr.: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

BGB (X) BOB ()

1. Registreret betegnelse, der foreslås annulleret:

»Gögginger Bier«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

3. Produkttype:

Kategori 2.1. Øl

4. Person eller organ, der fremsætter anmodning om annullering:

Navn: Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Adresse: Wilhelm-Schussen-Straße 12
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Beskrivelse af den legitime interesse i henseende til at fremsætte denne anmodning:

Ansøgeren er retlig efterfølger af nedennævnte tidligere anmelder og bruger af den geografiske betegnelse »Gögginger Bier« og besidder derfor en legitim interesse med hensyn til den foreliggende annulleringsanmodning.

5. Begrundelse for annulleringen:

Bryggeriet Schussenrieder Bierbrauerei Ott har købt bryggeriet Adler, der tidligere var beliggende i det geografiske område Krauchenwies-Göggingen, og flyttet produktionen til Bad Schussenried. Der er ingen planer om at genoptage produktionen i Krauchenwies-Göggingen. Produkterne fra Schussenrieder Bierbrauerei Ott opfylder derfor ikke længere betingelserne i specifikationen for den beskyttede betegnelse »Gögginger Bier«. Ved brev af 26. september 2007 har Regierungspräsidium Karlsruhe — som er det ansvarlig kontrolorgan — bekræftet, at bryggeriet Adler var det eneste lokale bryggeri i det geografiske område Krauchenwies-Göggingen, og at man derfor måtte gå ud fra, at der heller ikke var nogen andre potentielle producenter, som kunne være interesseret i at udnytte den beskyttede geografiske betegnelse.

Under disse omstændigheder er det derfor ikke sandsynligt, at tredjeparter med en berettiget interesse kan stå i vejen for annulleringen af den beskyttede geografiske betegnelse.

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 315/11)

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

»MELA VAL DI NON«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i 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):

I punkt 2 i den gældende produktspecifikation, hvor produktet beskrives, er det fundet hensigtsmæssigt at omtale skrællens grundfarve, som gradvis skifter fra grøn til gul, således at æblerne af Red delicious-sorten kan høstes, når de har nået den optimale modenhed.

Desuden er det i den gældende produktspecifikation angivet, hvilke kemiske, fysiske og organoleptiske parametre æblerne skal ligge inden for, men ikke på hvilket tidspunkt de skal kontrolleres. Derfor er der fastsat et tidsinterval, hvori disse parametre skal vurderes. De kvalitative parametre, der måles i det afgrænsede tidsinterval, skal være opfyldt i hele den periode, hvor produktet afsættes, eftersom man med moderne opbevaringsmetoder ikke kan konstatere nogen mærkbar nedgang i æblernes fasthed, sukkerindhold og syreindhold.

I produktspecifikationens punkt 5, som omhandler fremstillingsmetoden, udgår angivelsen af den øvre grænse for plantetæthed på 4 800 planter/ha, eftersom det kun giver mening at fastsætte en plante-tæthed, hvis den hænger sammen med biologiske, agronomiske og jordbundsklimatiske parametre, mens den ikke har nogen begrundelse, hvis der ikke er andre holdepunkter.

Det er fundet hensigtsmæssigt, stadig i punkt 5 i den gældende produktspecifikation, at lade omtalen af en bedrifts gennemsnitsproduktion på 68 t/ha udgå, da den begunstiger de store bedrifter på bekostning af de små.

Endvidere er der i punkt 5 indsat et afsnit om opbevaring af æblerne, da producenterne i særligt gode år ikke råder over egnede faciliteter til opbevaring af den høstede frugt, og der er derfor åbnet mulighed for opbevaring i andre egnede faciliteter, der kontrolleres af kontrolorganet.

Endelig er punkt 7 i den gældende produktspecifikation ændret derved, at henvisninger til EF-lovgivningen, nemlig til forordning (EØF) nr. 2081/92, er ændret til forordning (EF) nr. 510/2006.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»MELA VAL DI NON«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Mela val di Non«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:

3.1. Produkttype (jf. bilag II):

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »mela Val di Non« er forbeholdt æbler af sorterne Golden Delicious, Renetta Canada og Red Delicious, som besidder nedenstående egenskaber.

Frugtens udseende på afsætningstidspunktet:

Æblerne skal være hele, friske og sunde af udseende, rene og fri for fremmede stoffer og lugte.

Æblerne skal have følgende form:

— Golden Delicious og Red Delicious: kegleformet aflang

— Renetta Canada: kegleformet eller fladtrykt.

Typiske farver:

Golden Delicious: gulgrøn, til tider med rosa skær

Renetta Canada: gulgrøn med rustbelægning

Red Delicious: grøn/gul bundfarve med rød dækfarve.

Kemiske egenskaber

Sukkerindholdet skal i to måneder efter høsttidspunktet mindst være som følger:

Golden Delicious: 12° Brix

Renetta Canada: 9° Brix

Red Delicious: 9° Brix.

Mindste syreindhold i to måneder efter høsttidspunktet:

Golden Delicious: 5 meq NaOH pr. 100 g

Renetta Canada: 8 meq NaOH pr. 100 g

Red Delicious: 3,5 meq NaOH pr. 100 g.

I to måneder efter høsttidspunktet skal Golden Delicious endvidere mindst have et Thiault-indeks [sukker i alt (g/l) + surhedsgrad (g æblesyre pr. l) x 10] på 170.

Fysiske egenskaber

Fastheden udtrykt i kg/cm² skal i to måneder efter høsttidspunktet mindst være:

Golden Delicious: 5

Renetta Canada: 5

Red Delicious: 5,5.

Betegnelsen »mela Val di Non« er forbeholdt æbler af handelsklasse ekstra og I. Mindstestørrelsen er 65 mm. Mindstekravene til de forskellige sorters og klassers kvalitet er fastsat i forordning (EF) nr. 920/1989 med senere ændringer.

De særlige organoleptiske egenskaber ved æbler med betegnelsen »mela Val di Non« skyldes den rette balance mellem de ovenfor beskrevne fysisk-kemiske parametre.

Navnlig:

- udmærker Golden Delicious sig ved sprødt og saftigt frugtkød og syrlig-sød smag
- skifter Renetta Canada konsistens og smag alt efter årstid, fra sprødt og udpræget syrligt til sødt og melet frugtkød, alt imens det bevarer sine typiske organoleptiske egenskaber
- har Red Delicious et mere melet frugtkød og en fremherskende sød smag.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

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

—

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

Dyrkning og høst af »mela Val di Non« skal finde sted inden for det i punkt 4 anførte produktionsområde.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Salgspakningerne eller hvert enkelt æble skal mærkes med betegnelsen »mela Val di Non«. Det er forbudt at tilføje oprindelsesangivelser, der ikke udtrykkeligt er tilladt, eller supplerende angivelser, som vil kunne vildlede forbrugerne.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for »mela Val di Non« ligger i den autonome provins Trento og dækker afvandsningsområdet for Noce-floden, der løber gennem Val di Sole og Val di Non, også kaldet Valli del Noce eller Anaunia.

Området dækker følgende kommuner:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det naturlige miljø

Jordbund: »Mela Val di Non« dyrkes i et område, der i høj grad egner sig til produktion af æbler af høj organoleptisk kvalitet. Området er dannet af klippeformationer af dolomit, hvilket i sig selv er unikt. Et særligt træk er jordens store indhold af tilgængeligt magnesium, ofte dobbelt så stort som i andre områder med frugtavl.

Jordens indhold af organisk materiale (4-6 %) og kvælstof er optimalt, og også indholdet af andre stoffer såvel som af sporstoffer ligger på et gunstigt niveau.

Klima: Områdets uhyre gunstige orientering mod syd-sydøst er kombineret med et tempereret kystklima/kontinentalt-alpint klima, der mildnes takket være beliggenheden i en bred gletsjerdal.

Som følge af den sparsomme nedbør (gennemsnitligt 5-7 regndage pr. måned) kan året tælle op til næsten 300 solskinsdage. Takket være det absolutte fravær af tåge og dis hele året rundt og den lave luftfugtighed er luften meget klar. Det heraf følgende stærke sollys fremmer syntesen af sukkerstoffer og udviklingen af de aromaer, der er typiske for æbler fra dette område.

Selv i dagens varmeste timer forbliver luften klar takket være en sydlig brise, der hver dag rejser sig sent på formiddagen (benævnt »Ora del Garda«), og som skyldes transporten af luftmasser fra Gardasøen, Italiens største sø.

I hele produktionsområdet foretager APPA (Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente — provinsens miljøagentur) endvidere en løbende overvågning af luftens »kvalitet« og kan således stadfæste, at hele dyrkningsområdet for »mela Val di Non« er frit for luftforurenende stoffer fra byerne.

Området ligger i et alpint landskab med dets typiske flora og fauna, som beskrevet af botanikere og biologer, og vidner om det harmoniske forhold mellem frugtavl og natur.

De menneskelige faktorer

Sammen med det naturlige miljø har mennesket med sine traditioner i århundredernes løb bidraget afgørende til at skabe den forbindelse mellem »mela Val di Non« og det pågældende produktionsområde, der er beskrevet i de historiske oplysninger i relation til beviset for oprindelsen, og som bekræftes af en omfattende kulturhistorisk og naturvidenskabelig litteratur.

Landbefolkningens dybe rødder i produktionsområdet, dens traditionsrige erfaring, dens fra generation til generation nedarvede kultur og dens stadige udforskning og udnyttelse af traditionsbestemte og specifikke dyrkningsmetoder har skabt betingelserne for, at dyrkningen af »mela Val di Non« efterhånden har fået fodfæste og i dag betragtes som en historisk og kulturel arv for hele området, samtidig med at den er en vigtig indtægtskilde.

Ud af en befolkning på i alt 35 000 i området arbejder således godt 15 000 i denne branche.

Dette er grunden til, at befolkningens dagligdag er præget af æbleavlens forskellige faser (navnlig blomstring, modning og plukning), og mange folkefester, kulturbegivenheder og kongresser har tilknytning til æbledyrkningen og den betydning, den spiller i et integreret bjerglandbrug, både for landskabs- og miljøbevaring og for bevaring af den traditionelle kultur.

5.2. *Produktets egenart:*

Den kølige forårstemperatur i frugtens tidligste udviklingsfase fremmer tilstedeværelsen af naturlige giberelliner i planten, som fremmer celledelingen. Dette giver æblerne deres særligt sprøde frugtkød og aflange form, som for Delicious-æblernes vedkommende giver sig udslag i en typisk kegleform.

Takket være den rationelle brug af kunstvanding, som forebygger vækststress, og som fremmer en afbalanceret udvikling af frugtkød og skræl, vokser frugterne harmonisk gennem hele sommeren med en skræl, der for Delicious-sortens vedkommende er usædvanlig glat og fri for defekter i form af rustbelægninger.

Herudover resulterer det alpine klima (varme dage/kolde nætter) i en gunstig balance mellem den store mængde fotosynteseprodukter, der dannes om dagen, og det beskedne tab af sukkerstoffer, som finder sted om natten. Denne meget positive balance skyldes, at tabet af sukkerstoffer under planternes respiration om natten, der er direkte proportional med temperaturerne i de mørke natteimer, netop begrænses stærkt af de kølige nattemperaturer, også i sommermånederne.

En anden vigtig faktor er de næsten altid klare nætter, hvorved frugterne i vækst- og modningsperioden dækkes af morgendug, som fordamper med dagens første solstråler og derved afkøler frugterne. Dette bevirker en positiv reaktion i æblernes skræl, som giver Golden Delicious og Renetta del Canada deres rosa dækfarve og Red Delicious dens klare røde farve.

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

Forbindelsen mellem disse faktorer er af en sådan art, at miljøet, klimaet og de menneskelige faktorer i området klart udgør et udeleligt hele.

Det har resulteret i en æbleproduktion af enestående kvalitet og med organoleptiske egenskaber, der er kendt og påskønnet viden om, således at æbler fra Val di Non overalt nyder et godt omdømme, både i socioøkonomisk og i handelsmæssig henseende.

Af officielle optegnelser fremgår det således, at æbler fra Val di Non allerede i flere årtier været en kategori for sig.

Det skal ligeledes nævnes, at det gennemsnitlige prisniveau for »mela Val di Non« til stadighed er 20-25 % højere end for æbler i samme handelsklasse, dvs. af samme størrelse og farve, men af anden oprindelse, og denne prisforskel kan nå helt op på 40-45 %.

Det skal endvidere understreges, at denne prisforskel som følge af produktets oprindelse gør sig gældende for alle de tre æblesorter, der er omfattet af ansøgningen om beskyttet oprindelsesbetegnelse »mela Val di Non«, dvs. sorterne Golden Delicious, Renetta Canada og Red Delicious.

Analyserne af »mela Val di Non« viser en naturlig variation i frugternes kvalitet, men også en højere gennemsnitskvalitet, som bevidnes af, at forbrugerne er rede til at betale en klart højere pris for æbler fra dette område.

»Val di Non«-æblet påskønnes af forbrugerne som følge af dets særlige kvalitet, der har tilknytning til dyrkningsområdet, men det nyder stor anerkendelse overalt, hvilket fremgår af de priser og kvalitetscertifikater, det har vundet på talrige nationale og internationale udstillinger.

Denne udvikling skyldes indbyggernes fuldstændige — dvs. kulturelle, arbejdsmæssige og økonomiske — deltagelse i produktionen af »mela Val di Non«, hvorved de har bidraget til at skabe den tætte forbindelse mellem produktet og det stedlige miljø og navnlig til i tidens løb at skabe en stærk følelsesmæssig tilknytning mellem beboerne i området og denne usædvanlige frugt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Denne forvaltning har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af beskyttelsen af oprindelsesbetegnelsen »mela Val di Non« i *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* (Italiens »statstidende«) nr. 253 af 30. oktober 2007.

Den konsoliderede udgave af produktspecifikationen kan ses på:

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]«.

Kommissionen

2009/C 315/08	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	12
2009/C 315/09	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	18
2009/C 315/10	Offentliggørelse af en annulleringsanmodning i overensstemmelse med artikel 12, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	26
2009/C 315/11	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	27

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

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>

