

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 38



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

53. årgang

16. februar 2010

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
II <i>Meddelelser</i>		
MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
<b>Europa-Kommissionen</b>		
2010/C 38/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport) <sup>(1)</sup>	1
2010/C 38/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Oplysninger</i>		
OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
<b>Europa-Kommissionen</b>		
2010/C 38/03	Euroens vekselkurs .....	2

# DA

Pris:  
3 EUR

(<sup>1</sup>) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V *Udtalelser*

## ADMINISTRATIVE PROCEDURER

**Europa-Kommissionen**

2010/C 38/04	Indkaldelse af forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for 2010 om tilskud til det trans-europæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013 (Kommissionens afgørelse K(2010) 607)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 — Udvikling, distribution, markedsføring og uddannelse — Indkaldelse af forslag — EACEA/03/10 — Støtte til grænseoverskridende distribution af europæiske film — Den »Automatiske« støtteordning 2010 .....	4

## PROCEDURER FOR GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2010/C 38/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

## ANDRE RETSAKTER

**Rådet**

2010/C 38/07	Bekendtgørelse til de personer enheder og organer, som de restriktive foranstaltninger i Rådets fælles holdning 2004/161/FUSP finder anvendelse på .....	7
--------------	--	---

**Europa-Kommissionen**

2010/C 38/08	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 .....	8
2010/C 38/09	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 .....	13



<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## II

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 38/01)

Den 11. 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 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 32009M5648. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

---

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 38/02)

Den 26. november 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 32009M5652. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

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

15. februar 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3607	AUD	australske dollar	1,5304
JPY	japanske yen	122,42	CAD	canadiske dollar	1,4253
DKK	danske kroner	7,4437	HKD	hongkongske dollar	10,5736
GBP	pund sterling	0,86760	NZD	newzealandske dollar	1,9510
SEK	svenske kroner	9,8805	SGD	singaporeanske dollar	1,9203
CHF	schweiziske franc	1,4661	KRW	sydkoreanske won	1 572,96
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,4855
NOK	norske kroner	8,0530	CNY	kinesiske renminbi yuan	9,2977
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,3093
CZK	tjekkiske koruna	26,002	IDR	indonesiske rupiah	12 722,54
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,6609
HUF	ungarske forint	271,38	PHP	filippinske pesos	62,973
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	41,1370
LVL	lettiske lats	0,7085	THB	thailandske bath	45,155
PLN	polske zloty	4,0168	BRL	brasilianske real	2,5284
RON	rumænske leu	4,1150	MXN	mexicanske pesos	17,5857
TRY	tyrkiske lira	2,0611	INR	indiske rupee	63,0340

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

## V

*(Udtalelser)*

## ADMINISTRATIVE PROCEDURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Indkaldelse af forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for 2010 om tilskud til det transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013**

**(Kommissionens afgørelse K(2010) 607)**

(2010/C 38/04)

Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Energi og Transport, indkalder hermed forslag i henhold til det flerårige arbejdsprogram for det transeuropæiske transportnet (TEN-T) for perioden 2007-2013 med henblik på at yde tilskud til:

Emne nr. 12: Projekter på området Lufttrafikstyring/Funktionelle luftrumsblokke (ATM/FAB). Det maksimale beløb, der står til rådighed for tilskud i 2010, er 20 mio. EUR.

Sidste frist for indgivelse af ansøgninger er den 30. april 2010.

Den fulde tekst til forslagsindkaldelsen findes på adressen:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2010.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm)

---

**MEDIA 2007 — UDVIKLING, DISTRIBUTION, MARKEDSFØRING OG UDDANNELSE****Indkaldelse af forslag — EACEA/03/10****Støtte til grænseoverskridende distribution af europæiske film — Den »Automatiske« støtteordning 2010**

(2010/C 38/05)

**1. Mål og beskrivelse**

Denne meddelelse om indkaldelse af forslag er baseret på Europa-Parlamentets og Rådets afgørelse nr. 1718/2006/EF af 15. november 2006 om et støtteprogram for den europæiske audiovisuelle sektor (Media 2007).

Et af målene med programmet er at fremme og støtte bredere tværnational distribution af nylige europæiske film ved at yde tilskud til distributørerne ud fra deres markedsperformance, så de kan geninvestere i nye europæiske film fra andre lande.

Systemet skal også tilskynde til at skabe tættere forbindelser mellem produktions- og distributionssektorerne og dermed forbedre de europæiske films markedsandel og de europæiske virksomheders konkurrenceevne.

**2. Støtteberettigede ansøgere**

Denne meddelelse henvender sig til europæiske virksomheder, som er specialiserede i biografdistribution af europæiske filmværker, og hvis aktiviteter bidrager til at nå Media-programmets mål, som er nævnt ovenfor og beskrevet i Rådets afgørelse.

Ansøgerne skal være etableret i et af følgende lande:

- de 27 EU-medlemsstater
- EFTA-landene
- Schweiz
- Kroatien

**3. Støtteberettigede aktiviteter**

Den »automatiske« støtteordning er inddelt i to faser:

- Opnåelse af et støttebeløb, der beregnes i forhold til antallet af solgte billetter til ikke-nationale europæiske biografaffilm i de stater, der deltager i programmet, op til et fast loft for hver film og justeret for hvert land.
- Geninvestering af støttebeløbet: når en virksomhed har modtaget sit støttebeløb, skal det geninvestere dette i 3 moduler (tre typer aktiviteter) senest den 1. oktober 2011:
  - 1) koproduktion af ikke-nationale europæiske film
  - 2) erhvervelse af distributionsrettigheder, f.eks. gennem garanterede minima, til ikke-nationale europæiske film, og/eller
  - 3) udgifter til fremstilling (kopier, eftersynkronisering og tekstning), markedsføring af og reklame for ikke-nationale europæiske film.

Type 1- og type 2-aktiviteter:

- Aktiviteterne må højst vare 30 måneder.
- Aktiviteterne skal indledes den 1. august 2010 og afsluttes den 1. februar 2013.

Type 3-aktiviteter:

- Aktiviteterne må højst vare 42 måneder.
- Aktiviteterne skal indledes den 1. februar 2010 og afsluttes den 1. august 2013.

#### 4. Tildelingskriterier

De potentielle støttebeløb gives til støtteberettigede europæiske distributionsvirksomheder på grundlag af antallet af solgte billetter til ikke-nationale europæiske film, som ansøgeren har distribueret i referenceåret (2009). Med udgangspunkt i de disponible budgetmidler beregnes det potentielle støttebeløb på grundlag af et fast beløb for hver støtteberettiget post.

Støtten består i et potentielt støttebeløb (»støttebeløbet«), som distributørerne skal anvende til yderligere investeringer i nylige ikke-nationale europæiske film.

Støttebeløbet kan geninvesteres:

- 1) i produktion af nye ikke-nationale europæiske film (dvs. film, som stadig er under produktion på datoen for ansøgningen om geninvestering)
- 2) i stillelse af minimumsdistributionsgarantier for nylige ikke-nationale europæiske film
- 3) i afholdelse af distributionsudgifter til f.eks. markedsføring og reklame for nylige ikke-nationale europæiske film.

#### 5. Budget

Det samlede budget er 18 150 000 EUR.

Der er ikke noget maksimumsbeløb.

Det tildelte finansielle bidrag er et tilskud. Den finansielle støtte fra Kommissionen må ikke overstige 40 %, 50 % eller 60 % af de samlede støtteberettigede udgifter.

Agenturet forbeholder sig ret til ikke at tildele alle de disponible midler.

#### 6. Frist for indsendelse af ansøgninger

Forslag med henblik på opnåelse af et potentielt støttebeløb indsendes senest den 30. april 2010 (poststemplets dato er afgørende) til følgende adresse:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin Daskalakis  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Kun ansøgninger, som er indgivet på det officielle ansøgningsskema og behørigt underskrevet af den person, som har beføjelse til at indgå forpligtelser på ansøgerorganisationens vegne, vil blive taget i betragtning. Konvolutten skal være tydeligt mærket med følgende reference:

**MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — AUTOMATIC CINEMA**

Ansøgninger, der indsendes pr. fax eller e-mail, vil ikke blive taget i betragtning.

#### 7. Yderligere oplysninger

De fuldstændige retningslinjer og ansøgningsskemaerne findes på følgende internetadresse: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/auto/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm)

Ansøgningerne skal overholde alle bestemmelserne i retningslinjerne. De skal indsendes ved brug af ansøgningsskemaet og skal desuden indeholde alle de bilag og oplysninger, som er angivet i den fuldstændige udgave af indkaldelsen.

## PROCEDURER FOR GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

## EUROPA-KOMMISSIONEN

## Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2010/C 38/06)

1. Den 5. februar 2010 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Lloyds TSB Development Capital Ltd («LDC», De Forenede Kongerige), der kontrolleres af Lloyds Banking Group plc, gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Petrochem Carless Holdings Ltd («PCH», UK), jf. EF-Fusionsforordningen artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - LDC: private equity-investeringer med en portefølje af selskaber fordelt på mange forskellige sektorer i Det Forenede Kongerige,
  - PCH: raffinering og distribution af højtydende specialkulbrinter, avancerede væsker til motorkøretøjer og specialkemikalier.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. 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 EF-fusionsforordningen <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 sagsnummer COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

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

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («EF-Fusionsforordningen»).

<sup>(2)</sup> EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 («Meddelelsen om en forenklet procedure»).



## ANDRE RETSAKTER

## RÅDET

**Bekendtgørelse til de personer enheder og organer, som de restriktive foranstaltninger i Rådets fælles holdning 2004/161/FUSP finder anvendelse på**

(2010/C 38/07)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, enheder og organer, der er anført i bilaget til Rådets fælles holdning 2004/161/FUSP.

Efter gennemgang af listen over personer, enheder og organer, som de restriktive foranstaltninger i Rådets fælles holdning 2004/161/FUSP om restriktive foranstaltninger over for Zimbabwe finder anvendelse på, har Rådet for Den Europæiske Union fastslået, at de personer, enheder og organer, der er anført i ovennævnte bilag, opfylder kriterierne i den fælles holdning, og de bør derfor stadig være omfattet af de restriktive foranstaltning som forlænget af Rådets afgørelse 2010/92/FUSP <sup>(1)</sup>.

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 nævnt i bilag II til forordning (EF) nr. 314/2004, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne midler til dækning af vitale behov eller til specifikke betalinger (jf. artikel 7 i forordningen).

De berørte personer, enheder og 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:

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

Der gøres ligeledes opmærksom på, at de berørte personer, enheder og organer har mulighed for at indbringe Rådets afgørelse for Den Europæiske Unions Ret, på de betingelser, der er fastsat i artikel 275, stk. 2, og artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 41 af 16.2.2010, s. 6

# EUROPA-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

(2010/C 38/08)

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**

**»OBWARZANEK KRAKOWSKI«**

**EF-Nr.: PL-PGI-005-0674**

**BGB ( X ) BOB ( )**

**1. Navn:**

»Obwarzanek krakowski«.

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen.

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

**3.1. Produkttype:**

Kategori 2,4: Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer.

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

»Obwarzanek krakowski« er et ringformet bagværk. Det er ovalformet med et hul i midten. Det er mere sjældent, at det er cirkelformet. Overfladen er formet af dejstrenge, der snoes, så de udgør en spiral. Tværsnittet af dejstrenge er runde eller ovale.

»Obwarzanek krakowski« er i farven fra lys gylden over mørk gylden til lysebrun med et tydeligt skær.

Produktets dimensioner:

— diameter: 12-17 cm

— dejstrengenes tykkelse: 2-4 cm

— vægt: 80-120 g

»Obwarzanek krakowski« er fast i overfladen, der varierer fra glat til let ru. De dejstrenge, der er synlige på spiralens yderside, er faste, og indvendig er bagværket lyst, blødt og let fugtigt. Bagværkets sprøde skorpe er let sødlig i smagen, hvilket er typisk for et bagværk, der først er let kogt (dampet med varmt vand) og derefter bages. Man kan også mærke smagen af de ingredienser, bagværket er stænket.

»Obwarzanek krakowski« stænkes med forskellige ingredienser, herunder salt, sesamfrø, valmuefrø, nigellafrø, blandede krydderurter eller krydderier (paprika, kommen, peber), ost eller løg. Der kan også strøes andre ingredienser på bagværket. Det er et traditionelt træk ved produktet. De særlige egenskaber ved »obwarzanek krakowski« ændres ikke, hvis det bestrøes med krydderurter, krydderier osv.

### 3.3. Råvarer:

Der anvendes hvedemel til »obwarzanek krakowski«. 30 % af melet kan erstattes med rugmel.

Der føjes følgende til 100 kg mel:

- fedt: 2-3 kg
- sukker: 2-4 kg
- gær: 1-2 kg
- salt: 1-1,5 kg
- vand til dejen: 40-48 l
- bagermesteren kan, hvis han ønsker det, tilføje små mængder honning til vandet, der anvendes til forkogning.

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

—

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

Følgende etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

- forarbejdning af gærdejen
- formning af »obwarzanek krakowski«
- forkogning
- drys
- bagning.

Dejen til »obwarzanek krakowski« forberedes i en enkelt etape. Når dejen er blandet tilstrækkeligt, sættes den til side til første hævning. Varigheden af denne første hævning afhænger af de omgivende forhold og kan vare fra et par minutter om sommeren til en time om vinteren. Dejen skæres ud i små stykker, der rulles ud og skæres i skiver med den ønskede længde, tykkelse og vægt. Bageren snor to eller tre strenge sammen til en spiral og danner derefter en ring ved at sno dem omkring hånden og trykke den mod bordet. Den formede »obwarzanek krakowski« sættes på et bræt eller gitternet til første hævning og forkoges derefter, dvs. den rå dejring nedsænkes i vand med en temperatur på mindst 90 °C. Den koges, indtil den stiger op til overfladen. Derefter puttes der drys på, og dejringen bages.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:

Først når »obwarzanek krakowski« er nedkølet, kan dette bagværk pakkes. Hvis »obwarzanek krakowski« pakkes, før det er nedkølet, vil det hurtigt tabe sprødheden, blive fugtigt, trævlet og gummiagtigt.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

»Obwarzanki krakowskie« kan sælges upakket og umærket. Salgsstederne bærer indskriften »obwarzanek krakowski«. Hvis »obwarzanek krakowski« pakkes, skal mærket indeholde de påkrævede oplysninger.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Małopolskie-provinsen i de administrative grænser for Kraków og Krakóws og Wieliczkas distrikter.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Arkiverne og museerne i Kraków indeholder fortegnelser og bøger, der vidner om en rig og en flere hundredårig lang tradition for bagerier i byen. De første omtaler af bagere i Kraków stammer fra det 13. århundrede. Da Kraków fik købstadsrettigheder i 1257, tillod prins Bolesław Wstydlivy (Bolesław den ærbare) de ældste indbyggere i byen at bygge små bagerier (benævnt *stationes* i frihedsbrevet), som de kunne opkræve leje af til evighed. De polske konger havde en positiv opfattelse af bagerne i Kraków, hvilket kan ses af de mange privilegier, der blev indrømmet til disse bagere, herunder rettigheden til at bygge små bagerier og opkræve leje fra dem og retten til at vælge den mølle, der skulle male kornet til bagerierne.

I 1458 anerkendte byrådet i Kraków bestemmelserne for bagerlavet. Bestemmelserne omfattede regler om kvaliteten af bagværkene, størrelsen af bageovnene og bagerens adfærd. Det vigtigste privilegium blev indrømmet bagerne i Kraków i 1496, da kong Jan Olbracht gav dem særrettigheder og dekretede, at personer, der levede uden for byen, ikke havde lov til at bage hvidt brød, herunder »obwarzanek krakowski«. Dette privilegium blev efterfølgende stadfæstet af alle polske konger op til Jan III Sobieski (anden halvdel af det 17. århundrede). I Ziemia Krakowska (Kraków-området), der i dag er en del af Wieliczka-distriktet, findes en saltmine, der i flere århundreder leverede råmateriale til bagerne i Małopolska.

Bagerlavet var ikke kun en sammenslutning af håndværkere, for det varetog også opgaver af religiøs og humanitær karakter og i forbindelse med forsvar af byen. I midten af det 16. århundrede fik bagerne i Kraków til opgave at forsvare en af byens største porte, Nowa Brama (nyport) for enden af gaden ulica Sienna. Byens bagere lagrede i denne port våben og ammunition, der skulle anvendes i tilfælde af et angreb på byen.

De lokale bageres færdigheder i fremstillingen af dette produkt, der er blevet udviklet i flere hundrede år, er en vigtig faktor i det forhold, at produktet har bevaret sine særlige egenskaber: Tilberedelsen og udformningen af dejen i hånden, hvilket giver hver »obwarzanek krakowski« en lidt forskellig form, og kogningen, der udgør det første trin i produktionen.

### 5.2. Produktets egenart:

»Obwarzanek krakowski« har en særlig struktur og konsistens, der opnås ved at koge dejen i varmt vand på mindst 90 °C, før bagværket bages. »Obwarzanek krakowski« kendetegnes også ved den specielle ringform, den snoede overflade og den synlige tilsætning af drys. Et andet træk, der adskiller »obwarzanek krakowski« fra andre bageriprodukter, er, at det kun er frisk i en kort periode på få timer.

### 5.3. Produktets særlige kvalitet, berømmelse eller egenskaber:

Produktets tilknytning til regionen er baseret på de særlige egenskaber, der er omtalt under punkt 5.2, og dets berømmelse som beskrevet i det efterfølgende.

»Obwarzanek krakowski«-bagværkets berømmelse er blevet holdt i live af bagere fra Kraków og de omkringliggende egne, der har fremstillet dette udsøgte og særlige produkt for borgerne i Kraków i de sidste 600 hundrede år. Tradition for at bage »obwarzanek krakowski« er begrænset til det geografiske område.

»Obwarzanek krakowski« er et traditionelt bagværk, der oprindeligt kun måtte fremstilles i fasteperioden af bagere, der var specielt udpeget hertil af bagerlavet i Kraków. I henhold til definitionen i *Słownik Staropolski* (ordbog over gammelt polsk sprog) er »obwarzanek« et bagværk, der har form af en rulle, der er snoet og ringformet, det dampes sandsynligvis, før det bages« Den polske betegnelse »obwarzanek krakowski« stammer fra måden, hvorpå produktet fremstilles, dvs. ved at dejen forkoges i varmt vand.

De første omtaler af, at der blev bagt *obwarzanki* i Kraków og omegn, stammer fra regnskaberne fra kong Władysław Jagiełło og dronning Jadwigas hof. En post i regnskaberne for 2. marts 1394 indeholder følgende oplysninger: »til dronningen til en ring *obrzanka*, 1 grosz«.

Bagerlavet i Kraków udstedte et dekret (*laudum*) i 1611, der tillod lavet at regulere salget af *obwarzanki* inden for byen og gav det ret til at vælge de bagere, der skulle sælge dette bagværk. Der skete en radikal ændring i rettighederne til at bage *obwarzanki* i det 19. århundrede. Den 22. januar 1802 blev et dekret undertegnet, der fastsatte, at alle bagere havde ret til at bage *obwarzanki*, når det var deres tur. De bagere, der fik ret til at bage *obwarzanki*, blev udpeget ved lodtrækning. Den lodtrækning, der blev foretaget i 1843, var gældende indtil 1849, hvorefter der sandsynligvis ikke blev foretaget flere lodtrækninger, idet der ikke efter er spor heraf. Dette kan betyde, at de beskrevne metoder efterhånden forsvandt, og at alle bagere kunne bage *obwarzanki* alle dage om året, som det er tilfældet i dag.

»Obwarzanek krakowski« blev solgt fra boder, der åbnede før kl. 6 om morgenen, så borgerne i Kraków kunne købe nybagte brødvarer herunder »*obwarzanki*« tidligt om morgenen. Lavet kontrollerede produktets kvalitet og friskhed, og otte af dets medlemmer havde til opgave at foretage kontrollerne af boderne. Enhver overskridelse blev naturligvis straffet hårdhændet. I tidens løb startede borgerne med at sælge *obwarzanki* på andre måder. Så sent som indtil 1950 blev de solgt direkte fra fletkurve.

I dag sælges »obwarzanek krakowski« ikke kun i butikker og bagerier, men også fra typiske vogne. Der er i dag mellem 170 og 180 af disse vogne, der sælger *obwarzanki* i Kraków. Den gennemsnitlige daglige produktion af »obwarzanek krakowski«, der sælges på markedet i Kraków på en normal dag, er på næsten 150 000.

»Obwarzanek krakowski«-bagværkets berømmelse er så stor, at det optræder i reklamefremstød for Kraków. Som et velkendt symbol på Kraków og Małopolska anvendes det ofte i reklamer, der henvender sig til lokale borgere og turister — for eksempel i den lokale presse og i luftfartsselskaber, der varetager flyruter til byen. I en konkurrence, der blev afholdt i 2004, og som gik ud på at finde den bedste turistsouvenir fra Kraków, var temaet, der vandt andenpladsen, en »obwarzanek krakowski«-fabrik med valmuefrø som et fremtrædende element, mens der i en anden var en drage.

»Obwarzanek krakowski« har vundet talrige priser. Produktet blev prisbelønnet i den nationale kulinariske konkurrence *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* og vandt *Perła 2003*-prisen på den internationale messe Polagra Farm i 2003 i Poznań. »Obwarzanek krakowski« blev optaget sammen med mange andre regionale specialiteter fra hele Polen i en 2004-kalender, der var en del af et fremstød for regionale produkter. Mange turisthåndbøger om Kraków og Małopolska og talrige artikler og bøger om Krakóws historie og traditioner omtaler produktet.

»Obwarzanek krakowski« er altid til stede på *Święto Chleba*-brødfestivalen, der afholdes regelmæssigt i Kraków. Et billede af »obwarzanek krakowski« anvendes også i et fremstød for de bedste restauranter i Kraków. Anbefalede restauranter tildeles bronzestatuetter med en symbolsk »obwarzanek krakowski« på gaflen. Klistermærker med et motiv af »obwarzanek krakowski« er sat på døren på alle anbefalede restauranter.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---

**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**

(2010/C 38/09)

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

ENHEDSDOKUMENT

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

**»PORC DE FRANCHE-COMTÉ«**

**EF-Nr.: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**BGB ( X ) BOB ( )**

**1. Betegnelse:**

»Porc de Franche-Comté«.

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig.

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

**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk.

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

»Porc de Franche-Comté« er fersk, kølet kød af svin, der fodres med valle, og som tidligst slagtes, når de er 182 dage gamle (hvilket svarer til en gennemsnitlig slagtealder på mellem 190 og 200 dage). De varme slagtekroppe vejer mindst 75 kg (der er ingen øvre vægtgrænse).

De dyr, der opfedes, er hundyr og kastrerede handyr, der udvælges efter følgende genetiske kriterier:

— De søer, der har født de smågrise, der opfedes, må ikke være følsomme over for halothan.

— De orner, der benyttes i det sidste stadium, skal gøre det muligt at producere rosenrødt og homogent kød af høj kvalitet.

— Andelen af slagtesvin, der er halothanfølsomme, må ikke overstige 3 %, og de skal være fri for allelen Rn-.

Alle dele af »Porc de Franche-Comté« (kroppe, udkæringer, stykker beregnet til detailsalg) tjekkes for uønskede fejl mv. (utilstrækkelig fjernelse af børster, beskadiget svær, blodrester, hæmatomer, knoglebrud, fremmedlegemer). Ved udvælgelsen af kødet tages der også hensyn til farve (mørke og blege farver er udelukket) og kvaliteten af fedtlaget, der skal være hvidt og fast (kød med et blødt og olieagtigt fedtlag anvendes ikke). Endelig garanteres kødets kvalitet ved en sortering efter den endelige surhedsgrad.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

### 3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Det foder, der benyttes til »Porc de Franche-Comté«, er baseret på valle, der er et biprodukt af osteproduktionen. Vallen skal udgøre mellem 15 og 35 % af foderrationens tørstof og kan gives til dyrene i rå, koncentreret eller tør tilstand.

Ved at tilsætte vallen et tilskud bestående af især korn og kornprodukter er det muligt at dække svinenes næringsbehov. Tilskudsforderblandingen består således af mindst 50 % korn og klid, der selv skal bestå af mindst 25 % korn, samt planteproteiner med et afbalanceret aminosyreindhold. Indholdet af linolsyre, der kan forringe fedtkvaliteten, kontrolleres også og er begrænset til 1,7 % af den samlede foderration.

### 3.4. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

»Porc de Franche-Comté« sælges fersk, kølet, emballeret eller ueemballeret og i form af:

- kroppe
- primære udskæringer
- sekundære udskæringer.

### 3.5. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen skal angive:

Varebetegnelse: »Porc de Franche-Comté«.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

»Porc de Franche-Comté« er kød af svin, der udelukkende fødes, opfedes og slagtes i regionen Franche-Comté, der består af departementerne Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70) og Territoire de Belfort (90).

Slagtingen inden for dette afgrænsede reducerer behovet for transport, så dyrene udsættes for mindre stress, og dermed opnås en maksimal teknologisk kødkvalitet.

## 5. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Franche-Comté strækker sig fra Rhône til Rhinen og er omgivet af to bjergkæder, der giver regionen sin særlige form, nemlig Jurabjergene mod øst og Vogeserne mod nord. Mod vest består landskabet af lavlandssletter, hvorigennem løber regionens to hovedvandløb, nemlig Saône og Doubs, og mod øst hæver det sig til to plateauer, før det når Jurabjergene.

Landbruget i Franche-Comté består især af kvægopdræt med fokus på mælkeproduktion, og det har sat sit præg på landskaberne. Regionen har en veludviklet osteproduktion, og flere mejeriprodukter er beskyttet af en kontrolleret oprindelsesbetegnelse (»appellation d'origine contrôlée«). Der findes således mange ostemejerier, der lokalt benævnes »fruitières«.

Disse mejerier producerer også valle, der er velegnet til dyrefoder. Valle er fedtfattigt og indeholder kun en begrænset mængde umættede fedtsyrer, men er til gengæld forholdsvis rigt på lysin og threonin, der er essentielle aminosyrer for visse dyr. Det er takket være de mange små mejerier, der har fremmet den lokale anvendelse af valle uden behov for transport eller nedkøling, at der i Franche-Comté har udviklet sig en svineproduktion, hvortil der benyttes foder baseret på valle.

De lokale svineproducenters produkter afsættes først og fremmest inden for selve regionen. »Porc de Franche-Comté« sælges som fersk kød, men også som råvare til producenter af saltede kødprodukter.



## 5.2. Produktets egenart:

Kombination af kvaliteter, der er specifikke for »Porc de Franche-Comté«:

»Porc de Franche-Comté« værdsættes af slagtere på grund af slagtekroppenes kvalitet og den gode forarbejdningsevne:

- kødet har en god struktur, farve og tekstur
- ingen eksudater i hverken lagrede muskler eller udkæringer
- kvaliteter, der findes i færdigvarer: møre koteletter faste og saftige skinker med en behagelig og appetitvækkende aroma fast og hvidt fedtlag.

Denne kødkvalitet skyldes flere faktorer: genetik, transportforhold, slagtning, foder samt dyrenes alder og vægt ved slagtningen.

Kvalitet og genetik:

Det undersøges, om de svin, der anvendes til »Porc de Franche-Comté«, dvs. kastrerede handyr og hundyr, der ikke har været brugt til avl (for at undgå risikoen for den ubehagelige lugt fra kød fra ukastrerede handyr), er bærere af to vigtige gener, der kan påvirke den teknologiske kvalitet: genet halothan (hal), dvs. det stressfølsomhedsgen, der er årsag til PSE-syndromet (PSE = pale, soft, exudative), og allelen RN- af RN-genet (der forårsager såkaldt »surt« kød).

Kvalitet og opdrætsforhold:

Foruden dyrenes arvmasse hviler den beskyttede geografiske betegnelse »Porc de Franche-Comté« på de særlige opdrætsforhold i regionen Franche-Comté (valleholdig foder og den lange opdrætningsperiode), der har indflydelse på kvaliteten af det producerede kød.

Det er således blevet påvist, at den energirige foderblanding indeholdende valle kan forbedre kødkvaliteten, idet dyrene vokser langsommere og dermed kan slagtes i en højere alder, således at kødet bliver mere modent. Vallen bidrager også til at forbedre kvaliteten af svinenes fedtlag.

Det er også blevet påvist, at en højere slagtealder (over 182 dage for »Porc de Franche-Comté«) og en højere vægt på slagtekroppene (over 75 kg for »Porc de Franche-Comté«) forbedrer kødkvaliteten, særlig kødets fasthed og rygspækkets tykkelse. Slagtekroppenes vægt og den høje slagtealder kombineret med den særlige foderblanding medvirker også til at øge fedtvævet organoleptiske kvalitet. Svinenes umættede fedt mindskes nemlig med alder og vægt.

Kvaliteten af »Porc de Franche-Comté« forbedres også i kraft af transport- og slagteforholdene, der medfører mindst mulig stress for dyrene.

Endelig mindsker det foder, der benyttes i forbindelse med opdræt af »Porc de Franche-Comté«, koncentrationen af umættede fedtsyrer i kødet, og det bidrager dermed til at forbedre den organoleptiske kvalitet af kødet og de produkter, der fremstilles heraf. Peroxideringen af umættede fedtsyrer kan medføre en orange farvning af fedtlaget på tørrede skinker og forandre kødets smag som følge af ketoner og aldehyder, der igen kan resultere i en lugt af harskhed. Dette foder reducerer koncentrationen af umættet fedtsyre i kødet og bibringer det positive visuelle og olfaktive kvaliteter.

Et velbevaret omdømme:

Teknikken med at opfede svin med valle fra lokale ostemejerier så sin begyndelse i det 19. århundrede, og landbruget i Franche-Comté specialiserede sig i denne teknik.

Forbindelsen mellem osteproduktion og svineproduktion er blevet fastholdt indtil vore dage, og svineproduktionen har fortsat nære forbindelser til de forskellige AOC-oste fra Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or og Bleu de Gex). Svinebedrifterne gør det således muligt at udnytte ostemejeriernes valle, og de producerer også jordforbedringsmidler, som malkekvægbrug kan benytte på deres græsgange. Dette er et lokalt økonomisk system, hvor de to sektorer er indbyrdes afhængige af hinanden.

I dag afsættes »Porc de Franche-Comté« først og fremmest på det regionale marked, enten som fersk kød til detailsalg eller som en råvare til forarbejdningsindustrien.

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

Svineproduktionen i Franche-Comté har udviklet sig side om side med de lokale ostemejerier.

Det var den særegne mælkeproduktion og mælkeforarbejdning i Franche-Comté, der førte til udviklingen af svineproduktion i regionen. Ostemejerierne i området er små, og det gør det mere interessant at udnytte vollen lokalt og dermed undgå behovet for transport og nedkøling, hvilket er forklaringen på, at Franche-Comté stadig i dag er den eneste region i Frankrig, hvor der i vid udstrækning benyttes valle i svinefoder.

De næsten 1 000 millioner liter mælk, der forarbejdes af de cirka 180 regionale ostemejerier, resulterer i omkring 850 millioner liter valle, og det skønnes, at omkring en fjerdedel heraf udnyttes af svineproducenterne.

Disse særlige forhold går hånd i hånd med udviklingen af specielle systemer inden for landbruget, f.eks. mælkerørledninger mellem ostemejerier og svinebedrifter (for at undgå valletransport med tankbiler) eller mejerikooperativers udnyttelse af svineproducenternes gylle, som de benytter til at gøde deres græsgange.

Endelig er siden 1980'erne blevet gennemført adskillige investeringer på landbrugsbedrifterne i regionen for at matche udnyttelsen af valle med de krav, som den moderne svineproduktion stiller, og næsten to tredjedele af fedesvinspladserne i Franche-Comté benytter i dag valle (ca. 70 000 pladser eller 190 000 producerede svin om året). De svineproducenter, der benytter valle, har i øvrigt samme geografiske fordeling som mælkeforarbejdningsanlæggene.

I Franche-Comté er der således opstået en tydelig sammenkædning mellem svineproduktion og osteproduktion i kraft af ostemejeriernes produktion af valle. Den fodringsteknik, der har udviklet sig med brugen af valle til opfodning af svin, er derfor sammen med den længere opdrætsperiode (ældre og federe dyr osv.) direkte knyttet til Franche-Comté, og den gør det muligt at opnå de særlige egenskaber, der kendetegner »Porc du Franche-Comté«, dvs. kød med en god tekstur og ringe eksudation og med en smuk kulør og et fast og hvidt fedtlag. Kødet er særdeles velkendt af forbrugerne i Franche-Comté, der sætter pris på kødets kvalitet og værdsætter dets lokale oprindelse.

**Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>



## ABONNEMENTSPRISER 2010 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 100 EUR pr. år
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	770 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ cd-rom	22 officielle EU-sprog	400 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, cd-rom, 2 udgaver pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	300 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

*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*.

I løbet af 2010 vil cd-rom-formatet blive erstattet af dvd-formater.

## Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsagenter. Listen over salgsagenterne 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>**

