

Den Europæiske Unions Tidende

C 162



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

53. årgang

22. juni 2010

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2010/C 162/01	Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 107 og 108 i traktaten om den europæiske unions funktionsmåde — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2010/C 162/02	Euroens vekselkurs	5
---------------	--------------------------	---

DA

Pris:
3 EUR

(¹) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2010/C 162/03	Uddannelse af nationale dommere i EU's konkurrenceret og retligt samarbejde mellem nationale dommere	6
---------------	--	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2010/C 162/04	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	7
2010/C 162/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	11



II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 107 og 108 i traktaten om
den europæiske unions funktionsmåde****Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2010/C 162/01)

Godkendelsesdato	12.5.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 461/09
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige
Region	Cornwall and Isles of Scilly
Titel (og/eller modtagerens navn)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Retsgrundlag	Regional Development Agencies Act 1998
Foranstaltningstype	Individuel støtte
Formål	Regionaludvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 154 mio. EUR
Støtteintensitet	40 %
Varighed	indtil 31.12.2015
Økonomisk sektor	Post og telekommunikation
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	15.1.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 540/09
Medlemsstat	Frankrig
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Prolongation du cas NN 155/03 — Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine (AFA).
Retsgrundlag	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie.
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Sektorudvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Forventet årligt støtteydelse 8 mio. EUR Samlet forventet støtteydelse 16 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	1.1.2010-31.12.2011
Økonomisk sektor	Transport
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministère de l'écologie de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	15.1.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 586/09
Medlemsstat	Italien
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1° agosto 2002, n. 166

Retsgrundlag	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Sektorudvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Forventet årligt støtteydelse 8 mio. EUR Samlet forventet støtteydelse 16 mio. EUR
Støtteintensitet	—
Varighed	1.1.2010-31.12.2011
Økonomisk sektor	Transport
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	—
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	12.5.2010
Referencenummer til statsstøtte	NN 18/10
Medlemsstat	Sverige
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Restructuring aid to Carnegie Investment Bank
Retsgrundlag	Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut
Foranstaltningstype	Individuel støtte
Formål	Løsning af et alvorligt problem i økonomien
Støtteform	Andre former for kapitalindgreb, Garanti
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 3 335 mio. SEK
Støtteintensitet	—
Varighed	25.4.2009-20.4.2012
Økonomisk sektor	Finansieringsvirksomhed

Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
Andre oplysninger	—

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

Godkendelsesdato	30.3.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 76/10
Medlemsstat	Det Forenede Kongerige
Region	Northern Ireland
Titel (og/eller modtagerens navn)	The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)
Retsgrundlag	Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Miljøbeskyttelse
Støtteform	Transaktioner foretaget under ikke normale markedsvilkår
Rammebeløb	Forventet årligt støtteydelse 2,1 mio. GBP
Støtteintensitet	—
Varighed	indtil 31.3.2020
Økonomisk sektor	Energi
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
Andre oplysninger	—

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

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

21. juni 2010

(2010/C 162/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2391	AUD	australske dollar	1,4032
JPY	japanske yen	113,10	CAD	canadiske dollar	1,2601
DKK	danske kroner	7,4402	HKD	hongkongske dollar	9,6296
GBP	pund sterling	0,83410	NZD	newzealandske dollar	1,7349
SEK	svenske kroner	9,5178	SGD	singaporeanske dollar	1,7044
CHF	schweiziske franc	1,3738	KRW	sydkoreanske won	1 454,28
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	9,2406
NOK	norske kroner	7,8575	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,4229
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,2010
CZK	tjekkiske koruna	25,760	IDR	indonesiske rupiah	11 163,58
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	3,9484
HUF	ungarske forint	278,03	PHP	filippinske pesos	56,350
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	38,1375
LVL	lettiske lats	0,7083	THB	thailandske bath	40,011
PLN	polske zloty	4,0380	BRL	brasilianske real	2,1772
RON	rumænske leu	4,2315	MXN	mexicanske pesos	15,4500
TRY	tyrkiske lira	1,9233	INR	indiske rupee	56,6900

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

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Uddannelse af nationale dommere i EU's konkurrenceret og retligt samarbejde mellem nationale dommere

(2010/C 162/03)

En ny indkaldelse af forslag til uddannelse af nationale dommere i EU's konkurrenceret og retligt samarbejde mellem nationale dommere er blevet offentliggjort på:

<http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html>

Frist for indgivelse af forslag: 30. september 2010.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2010/C 162/04)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. 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****»PECORINO SARDO«****EF-Nr.: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000****BGB () BOB (X)****1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:**

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

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Bevis for oprindelse:

For at sikre sporing og kontrol af ostene mærkes de med et stempel, inden de frigives i produktionsområdet. »Pecorino Sardo«-ostene påføres et uudsletteligt stempelmærke med initialerne for betegnelsen skrevet med versaler (dvs. PS) efterfulgt af »DOP« (BOB) og produktionsvirksomhedens identifikationsmærke anført på to linjer adskilt af en smal kegle med svagt afrundet bund, som repræsenterer et trekantet stykke ost. Som følge af produktets egenskaber og de mellemliggende forarbejdningsfaser er der fare for, at dette mærke ikke længere er synligt. Er det tilfældet, kan produktet spores ved hjælp af etiketten.

3.2. Produktionsmetode:

Det anføres, at den fuldfede fåremælk, der skal anvendes til fremstilling af »Pecorino Sardo«, kan være varmebehandlet eller pasteuriseret.

Allerede inden anerkendelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse brugtes varmebehandling i visse mejerier. Formålet er at sikre et sundt produkt uden patogene mikroorganismer og mikroorganismer, der modvirker ostedannelsen, at styre modningsprocesserne med de mikroorganismer, der er typiske for denne ost, og at forbedre ostens organoleptiske, probiotiske og ernæringsmæssige egenskaber.

Det fremhæves, at de anvendte mælkesyre kulturer også kan bestå af andre arter end *Streptococcus Thermophilus*, forudsat at de stammer fra produktionsområdet. Arten *Streptococcus Thermophilus* skal således kun betragtes som én af de mikroorganismer, der er til stede i mælken lokale mikroflora.

Betingelserne for lagring af Pecorino Sardo *dolce* (mild) og *matturo* (moden) tjener til at sikre forbrugeren, at produktets kvalitet bevares. Efter endt modning kan osten opbevares, forudsat at det sker ved lavere temperaturer end under modningen, og det er også tilladt at behandle skorpen med olie og anvende mughæmmende midler og/eller plastfilm. De lavere opbevaringstemperaturer og metoderne til behandling af skorpen finder først anvendelse, når produktet er færdigt, og påvirker ikke ostens organoleptiske egenskaber, men tjener tværtimod til at bevare dem under lagringen. For begge ostetyper er frysning og nedkøling endvidere forbudt. Det er tilladt at anvende vakuumpakning og fødevarereemballager af plast.

3.3. Mærkning:

Der gælder særlige mærkningsregler.

»Pecorino Sardo« D.O.P.-oste skal være påført betegnelsens logo i etikettens ydre ring. Den ydre ring skal være mindst 2 cm og højst 3 cm bred. Inden for denne ring anføres »Pecorino Sardo« D.O.P. mellem 12 og 24 gange.

Mærkets længde skal svare til 85 % af ringens bredde. Vinklen mellem hvert af mærkerne skal være lige stor, og mærkerne anføres i symmetrisk stråleform med keglens spids vendt udad.

Ringene må kun indeholde mærket og logoet og ikke andre tegn eller påskrifter.

»Pecorino Sardo« DOP påføres desuden et selvklæbende mærke med en entydig alfanumerisk kode, hvorved hver enkelt ost kan identificeres.

Den detaljerede beskrivelse af ostens mærkning opfylder producenternes krav om ensartet identificering af produktet, i og med at logoet bliver tydeligere og lettere at identificere. Den alfanumeriske kode gør det muligt nøje at spore produktet på markedet, hvilket - ud over at være en garanti for forbrugeren - også gør kontrollen lettere.

Der opstilles betingelser for pakning af »Pecorino Sardo«. Efter endt modning i produktionsområdet kan »Pecorino Sardo« også pakkes uden for regionen Sardinien, som hele oste eller i stykker, også vakuumpakket eller pakket i beskyttet atmosfære.

RESUME

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»PECORINO SARDO«**

EF-Nr.: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tlf. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Sammenslutning:

Navn: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Adresse: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA
Tlf. +39 070372885
Fax +39 070372885
E-mail: info@pecorinosardo.it
Sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder (X) Andet ()

3. Produktets art:

Kategori 1.3 — Oste

4. Varespecifikation:

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

4.1. Navn:

»Pecorino Sardo«

4.2. Beskrivelse:

»Pecorino Sardo DOP« er en ost fremstillet af fuldfed fåremælk, der opvarmes. Den findes i to typer: »dolce« (mild), med kort modningstid (20-60 dage), og »maturo« (moden), med en modningstid på mindst to måneder. Formen er cylindrisk med flad overflade og lige eller næsten lige sider. Konsistensen er blød og elastisk.

4.3. Geografisk område:

Produktionsområdet for »Pecorino Sardo DOP« omfatter hele den autonome region Sardinien.

4.4. Bevis for oprindelse:

Alle faser af produktionsprocessen overvåges, og alt input og output registreres. Denne registrering, kombineret med kontrolorganets særlige registre over opdrættere, producenter, lagringsvirksomheder og pakke- og udsæringsvirksomheder samt rettidig underretning af kontrolorganet om de producerede mængder, sikrer, at produktet kan spores. Kontrolorganet fører kontrol med alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre.

4.5. Produktionsmetode:

Ostemassen til »Pecorino Sardo DOP« skal fremstilles af fuldfed fåremælk, eventuelt tilsat mælkesyre-kulturer fra produktionsområdet, som kan høre til arten *Streptococcus thermophilus*. Mælken kan være varmebehandlet eller pasteuriseret og tilsættes kalveløbe. Koagulatet findeles dernæst til ostekorn af størrelse som hasselnødder, når det drejer sig om »Pecorino dolce«, og af størrelse som majs-korn, når det drejer sig om typen »maturo«. Herefter opvarmes massen, hvorefter den presses, saltes og sættes til modning, hvilket for typen »maturo« også kan omfatte naturlig røgning. Pecorino dolce lagres i 20 til 60 dage, mens Pecorino maturo lagres i mindst to måneder.

4.6. Tilknytning til det geografiske område:

Af naturlige faktorer fremhæves de særlige træk ved de områder i Sardinien, hvor fåreavlen finder sted: hovedsagelig naturlige græsgange med en rigdom af vildtvoksende arter, som giver mælken til osteproduktionen dens særlige kvalitet. Hvad de menneskelige faktorer angår, fremhæves den traditionelle fåreavlens store socioøkonomiske betydning for øbefolkningen. Det er ofte den eneste indtægtskilde i områder, hvor der reelt ikke er andre muligheder for økonomisk udvikling.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Adresse: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tlf. +39 0785742196
Fax +39 0785742197
E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Mærkning:

Osten »Pecorino Sardo DOP« markedsføres påført mærket for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Logo for oprindelsesbetegnelse ved salg

PECORINO
SARDO DOP

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 162/05)

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

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»OIE D'ANJOU«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

Navn: INAO
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tlf. +33 0153898000
Fax +33 0153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Sammenslutning:**

Navn: Landbrugere i Val de Loire (Loiredalen)
Adresse: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE
Tlf. +33 0240988252
Fax +33 0240831500
E-mail: vpitondregoire@terrena.fr
Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. **Produkttype:**

Kategori 1.1: Kød (og slagteaffald), fersk

4. **Varespecifikation:**

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn:*

»Oie d'Anjou«

4.2. *Beskrivelse:*

Anjou-gåsen spises stegt, traditionelt i helligdagene ved årets udgang.

Den er kendetegnet ved den behagelige lugt, som er en lugt præget af hvide muskler, ved sin blødhed samtidig med en fast konsistens og ved sin behagelige smag.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Anjou-gåsen præsenteres som fjerkrækrop enten grydeklar med en vægt på mindst 2,5 kg eller med tarmene fjernet med en vægt på mindst 2,8 kg.

Kroppen er rund, bred og storbrystet, fileterne er på højde med brystbenet. Den er helt plukket, uden fjerposer. Skindet skal være blødt, tilstrækkeligt fedt at røre ved, men ikke for meget, og være gult.

Den gode opfedningstilstand er karakteriseret ved fedtdepoter under fileternes skind og bugen, kun lidt fedt på ryggen og intet på lårene og en fast fedtkirtel under vingen.

4.3. *Geografisk område:*

Anjou-gåsene udklægges, opdrættes og slagtes på et geografisk område bestående af:

Departementet Maine-et-Loire: hele departementet.

Departementet Indre et Loire: Kantonen Château la Vallière delvis: kommunerne Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin. Kantonen Bourgueil delvis: kommunerne Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux. Kantonen Langeais delvis: kommunen Avrillé les Ponceaux.

Departementet Loire-Atlantique: Kantonerne Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes. Kantonen Chateaubriant delvis: kommunerne Chateaubriant, Soudan.

Departementet Mayenne: Kantonerne St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné, Grez en Bouère.

Departementet Sarthe: Kantonerne Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet. Canton de la Suze sur Sarthe delvis: kommunen Parigné le Pôlin. Kantonen Ecommoy delvis: Kommunerne Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin. Kantonen Château du Loir delvis: Kommunerne Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir. Kantonen Chartre sur le Loir delvis: Kommunerne La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon.

Departementet Deux-Sèvres: Kantonerne Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4. *Bevis for oprindelse:*

Alle bestemmelser, der gør det muligt at bevise, at Anjou-gåsen stammer fra BGB'ens geografiske område, er beskrevet. Der er angivet de bestemmelser, der sikrer, at produktet kan spores fra produktionsprocessens afslutning til dens begyndelse. Disse bestemmelser bygger på følgende elementer:

- en kontrol af, hvorvidt de forskellige erhvervsdrivende opfylder kravene vedrørende det geografiske område og transporttiderne
- de kodificerede numre og slagtedokumentet for hvert slagtebatch, som gør det muligt at identificere opdrættet og dets lokalisering
- oprindelsescertifikaterne og følgesedlerne for unggæssene, som gør det muligt at identificere det pågældende opdræt, bygningen og avlsdyrene
- de sporbarhedsoplysninger, som opdrættet ligger inde med, gør det muligt at identificere foderleveringsdatoerne og datoerne for fremstillingen af nævnte foder.

Disse oplysninger gør det muligt bl.a. at rekonstruere hele baggrunden for produktets forarbejdning og derefter — på baggrund af en eventuel klage fra kunder — at analysere årsagerne og i givet fald iværksætte passende korrigerende foranstaltninger.

4.5. Fremstillingsmetode:

Anjou-gåsen er resultatet af en stammekrydsning af en hvid hangås (Rhin-typen) og hvid hungås (Rhin-typen). Kun hungæs leveres til opdræt.

Transporttiden for æg mellem avlsdyr og rugeri i det geografiske område er på maksimalt 1 time og 45 minutter.

Varigheden af oplagringen af indsamlede rugeæg inden udrugningen er på højst 7 dage. Leveringstiden for udklækkede unggæs fra rugeri til opdræt er på maksimalt 1 time og 45 minutter.

Den samlede varighed for opdrættet af gæs er på mindst 175 dage (mellem udklækningsdagen og slagtedagen), men den gennemsnitlige opdrætsperiode er på 222 dage.

Gæs fra Anjou kommer meget tidligt udendørs (senest når de er fire uger gamle).

Græsningsperioden i fri luft er på mindst 92 dage, men reelt på i gennemsnit 138 dage. I denne periode er der pr. 1 000 gæs, græsarealer på mindst 2,5 ha og/eller 1,25 ha midlertidige arealer med biafgrøder (hvede, rug, osv.) og i alle tilfælde mindst 1,25 ha majs, som gæssene spiser direkte på roden. Endvidere distribueres der hvede efter behov til gæssene.

Gæssene er hele tiden i en situation, hvor de ikke skal konkurrere om føden, pga. forvaltningen af de disponible udendørs arealer og det diversificerede foder.

I den afsluttende periode på mindst otte uger har gæssene adgang til et særligt areal belagt med strå i fri luft i tilknytning til avlsbygningen.

Det korn, der distribueres til gæssene, er produceret på landbrugsbedriften.

Ved siden af foder og korn, der produceres på bedriften og distribueres i Anjou-gæssenes pasnings- og slutperioder, er det kun den lille foderblandingsdel, der distribueres i start- og vækstperioden eller yderligere i slutfasen, som er indkøbt af landbrugsbedriften og derfor måske ikke kommer fra BGB-området.

Opdrættet findes højst 100 km fra slagteriet, og den maksimale transporttid mellem opdræt og slagteri er fastsat til tre timer.

På slagtetidspunktet er batchene af gæs homogene dyr bestående af godt opfedede gæs, dvs. der kan visuelt og ved palpering konstateres, at gæssene har en fedtlomme, der går mellem benene og antyder fedtdepotet under fileternes skind og bagkroppen, og der kan konstateres en meget fast fedtkirtel under vingen. Fjerdragt og fødder er rene.

4.6. Tilknytning:

4.6.1. Områdets egenart

Det geografiske område ligger i afvandingsområdet ved Loire-flodens udmunding. Indflydelsen fra Loire-floden og havet giver et kystklima, der er særligt gunstigt for udviklingen af kvæg-, foder- og kornproduktion (græs, majs på roden, der er velegnet til føde til græsædende gæs). Området er ligeledes karakteriseret ved tætheden af dets vandløb og vandområder.

Den lokale befolkning har på baggrund af disse naturlige faktorer været i stand til at udvikle en diversificeret vegetabilsk produktion samtidig med et væsentligt opdræt på det geografiske område (oksekød, fjerkræ). Den særlige plads, som »Oie d'Anjou« har i denne kontekst, er knyttet til det historiske opdræt af gæs allerede i 1400-tallet i denne region.

Den knowhow, som opdrætterne besidder i dag, afspejler denne tradition, idet den navnlig er kendetegnet ved, at disse opdrættere varetager opdrættet af unggæs lige fra den første fase, forvaltningen og diversificiteten af foderet samt arbejdet med og overvågningen af gæssene i den lange græsningsperiode og i slutfasen.

4.6.2. Produktets specificitet

Den særlige kvalitet, som »Oie d'Anjou« har, skyldes gæssenes gode kropsbygning samt den optimale opfødning af kroppene.

Anjou-gæs adskiller sig specielt ved, at deres kroppe er både brede og runde, og køddet er fast, med et stort bryst og fileter mindst på højde med brystbenet, skindet er gult og blødt, og der er fedtdepoter under skindet på fileterne og bugen, kun lidt fedt på ryggen og intet på lårene samt en fast fedtkirtel under vingen. Gåsens markante smag af hvide muskler sammen med dens blødhed og faste konsistens fuldstændiggør denne særlige kvalitet.

4.6.3. Kausalsammenhæng

»Oie d'Anjou«s specificitet er resultatet af opdrætternes store kunnen og knowhow i forbindelse med den gamle opdrætsmetode for gæs i Anjou, der allerede dengang havde fordel af de naturlige faktorer, navnlig de klimatiske forhold i det geografiske område.

Opdrætterne tilstræber konstant, at Anjou-gæssene får en god kropsbygning og optimal opfødning, idet de allerede fra første trin og under hele gæssenes liv følger disses fourageringsadfærd på græs. Gåsen har behov for en betydelig vegetabilsk føde, for at dens fordøjelseskanal kan udvikles maksimalt, således at den ved græsningsperiodens afslutning og til slut har en høj kvantitativ indtagelseskapacitet inden for en given tid.

For at dette kan ske, skal gæssene fra Anjou meget tidligt udendørs og meget hurtigt have det grønfoder, der findes på området, således at de hurtigt kan blive grovfoderædende. Den lange græsningsperiode på et område, hvor plantedækket er i overensstemmelse med gæssenes behov (skiftefoldsafgræsning på vekslende græsjordspareller, systematisk majsdyrkning, hvor gæssene derefter spiser majsene på roden), gør det muligt at opnå den særlige udvikling af deres bryst samt den brede krop, der giver Anjou-gåsen dens optimale kropsbygning.

Opdrætternes knowhow i den sidste periode består i, at de sørger for en hurtig opfødning af gæssene (hovedsagelig kornfoder) samtidig med en fortsat udvikling af muskelmassen og fileterne (opretholdelse af en del af den vegetabiliske føde og adgang til fri luft), hvilket konstant kræver en særlig overvågning fra opdrætternes side (måling af levende vægt, visuel kontrol og palpering af de levende dyr med vurdering af fedtkirtlen under vingen) og en kontrol af kroppene efter slagtingen.

Efter slagtingen af Anjou-gæssene bliver kroppene klassificeret/sorteret med henblik på en visuel bedømmelse af de specifikke egenskaber, der tilstræbes for Anjou-gåsen.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Qualité — France S.A.S.
Adresse: Le Guillaumet
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE
Tlf. +33 0141970074
Fax +33 0141970832
E-mail: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Mærkning:

På etiketten angives BGB-betegnelsen »Oie d'Anjou« og EU-symbolet for BGB.

Der anføres et individuelt nummer på etiketten, der gør det muligt for BGB-sammenslutningen i tilfælde af eventuelle klager at spore det pågældende produkt tilbage til produktionsprocessens begyndelse.

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 abonnenter

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA