

Den Europæiske Unions Tidende

C 202



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

53. årgang

24. juli 2010

Informationsnummer

Indhold

Side

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2010/C 202/01	Euroens vekselkurs	1
2010/C 202/02	Meddelelse om gennemførelse af garantiforanstaltningen under den europæiske mikrofinansieringsfacilitet Progress	2
2010/C 202/03	Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 27 medlemsstater pr. 1. august 2010 (Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))	3

DA

Pris:
3 EUR

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2010/C 202/04	Offentliggørelse af en sammenfatning af en varespecifikation i henhold til artikel 18, stk. 2, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	4
2010/C 202/05	Offentliggørelse af en ansøgning efter artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	8



IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

22. juli 2010

(2010/C 202/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2850	AUD	australske dollar	1,4476
JPY	japanske yen	111,57	CAD	canadiske dollar	1,3388
DKK	danske kroner	7,4519	HKD	hongkongske dollar	9,9889
GBP	pund sterling	0,84280	NZD	newzealandske dollar	1,7835
SEK	svenske kroner	9,4495	SGD	singaporeanske dollar	1,7648
CHF	schweiziske franc	1,3418	KRW	sydkoreanske won	1 547,45
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	9,6863
NOK	norske kroner	7,9750	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,7123
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,2485
CZK	tjekkiske koruna	25,179	IDR	indonesiske rupiah	11 634,64
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,1204
HUF	ungarske forint	283,25	PHP	filippinske pesos	59,756
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	39,1355
LVL	lettiske lats	0,7089	THB	thailandske bath	41,486
PLN	polske zloty	4,0974	BRL	brasilianske real	2,2765
RON	rumænske leu	4,2670	MXN	mexicanske pesos	16,4462
TRY	tyrkiske lira	1,9591	INR	indiske rupee	60,5700

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

Meddelelse om gennemførelse af garantiforanstaltningen under den europæiske mikrofinansieringsfacilitet Progress

(2010/C 202/02)

Denne meddelelse henvender sig til formidlere såsom finansielle institutioner, mikrofinansieringsinstitutter eller garantiinstitutter med henblik på at tilvejebringe mikrokreditter eller garantier til støtte for mikrokreditter.

Den Europæiske Union har bemyndiget Den Europæiske Investeringsfond (EIF) til at gennemføre en garantiforanstaltning under den europæiske mikrofinansieringsfacilitet Progress til fordel for beskæftigelse og social integration (i det følgende benævnt »faciliteten«) ⁽¹⁾ ved at udstede garantier i fondens eget navn men på vegne af Den Europæiske Union, som dækker mikrokreditter eller garantier til støtte for mikrokreditter (i det følgende benævnt »garantiforanstaltningen«).

Garantiforanstaltningen tilsigter at tilvejebringe EU-midler med henblik på at forbedre adgangen til og tilgængeligheden af mikrofinansiering for de endelige støttemodtagere, som er fastlagt i artikel 2 i afgørelsen om oprettelsen af faciliteten.

Garantiforanstaltningen er åben for offentlige og private organer, som er etableret på nationalt, regionalt eller lokalt plan i medlemsstaterne, og som giver mikrokreditter eller garantier til støtte for mikrokreditter til personer eller mikrovirksomheder i EU's medlemsstater.

De vejledende samlede bevillinger fra EU's budget til faciliteten for perioden 1. januar 2010 til 31. december 2013 er på 100 mio. EUR, hvoraf et beløb på 25 mio. EUR er afsat til garantiforanstaltningen.

De mulige formidlere kan få nærmere oplysninger om garantiforanstaltningen hos:

Den Europæiske Investeringsfond
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

E-mail: info@eif.org
Særlig indbakke

eller på EIF's webside: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
Særligt link

Kontaktoplysninger om de formidlere, som får tildelt en garanti fra EIF under garantiforanstaltningen, vil blive offentliggjort på EIF's websted for at give de endelige støttemodtagere mulighed for direkte at kontakte disse formidlere.

Ansøgninger fra formidlerne vil løbende blive undersøgt af EIF inden for rammerne af de EU-budgetbevillinger, der er til rådighed. EIF vil forsøge at fremme en afbalanceret geografisk fordeling.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets afgørelse nr. 283/2010/EU af 25. marts 2010 om oprettelse af den europæiske mikrofinansieringsfacilitet Progress til fordel for beskæftigelse og social integration (EUT L 87 af 7.4.2010, s. 1).

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 27 medlemsstater pr. 1. august 2010

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2010/C 202/03)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne som defineret i denne meddelelse stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margin på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af gennemførelsesforordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 166 af 25.6.2010, s. 6.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en sammenfatning af en varespecifikation i henhold til artikel 18, stk. 2, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 202/04)

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾**»ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO«****EF-Nr.: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen og tjener til orientering.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a
168 00 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA

Tlf. +420 220383111
Fax +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Sammenslutning:

Navn: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation,
Budweiser Budvar, Entreprise Nationale

Adresse: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tlf. +420 387705111
Fax —
E-mail: budvar@budvar.cz

Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. Produktets art:

Kategori 2.1. øl.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation:

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

4.1. Navn:

»Českobudějovické pivo«

4.2. Beskrivelse:

Lyst øl med en karakteristisk aroma, der stammer fra lys malt og Saaz-humle, en afdæmpet mildt eller let bitter maltagtig smag, som skyldes forskellen mellem humleurtens åbenbare og opnåelige fermenteringsgrad, og en frisk smag, som stammer fra den naturlige kuldioxid.

Øllet er typisk bleggyldent med et blødt flødeagtigt skum, når det hældes op i glas. Saaz-humlens høje polyfenolindhold gør alle typer af Českobudějovické pivo til velsmagende og populære drikke.

Det er tydeligt, at de fem forskellige typer, som øllet kan inddeles i, har samme oprindelse.

Lys pilsnerøl

Alkohol vol. %: 4,6-5,3

Original humleurt i %: 11,4-12,3

Bitterhed: 20-24

EBC farve: 9-13

Duft: middel til høj intensitet, kraftig duft af Saaz-humle

Smag: let til middelintens bitterhed, let til middel harsk, middel til stor fyldighed i smagen med sødmefuld eftersmag og markant skarphed.

»Krausened« lys pilsnerøl

Alkohol vol. %: 4,6-5,3

Original humleurt i %: 11,4-12,3

Bitterhed: 20-24

EBC-farve: 9-13

Duft: middel til høj intensitet, kraftig duft af Saaz-humle

Smag: let til middelintens bitterhed, let til middel harsk, stor til meget stor fyldighed i smagen med sødmefuld eftersmag og markant skarphed.

Lys fadøl

Alkohol vol. %: 3,5-4,5

Original humleurt i %: 9,5-10,1

Bitterhed: 18-21

EBC-farve: 8-12

Duft: middel til høj intensitet, kraftig duft af Saaz-humle

Smag: let til middelintens bitterhed, let harsk, middel fyldighed i smagen med sødmefuld eftersmag og markant skarphed.

Specialøl

Alkohol vol. %: 7,4-8,2

Original humleurt i %: 16,0-17,0

Bitterhed: 24-28

EBC-farve: 11-17

Duft: middel til høj intensitet, kraftig duft af Saaz-humle

Smag: middel til stor bitterhed, let til middel harsk, stor til meget stor fyldighed i smagen med sødmefuld eftersmag og markant skarphed.

Alkoholholdfri øl

Alkohol vol. %: 0,2-0,5

Original humleurt i %: 3-4

Bitterhed: 22-26

EBC-farve: 5-7

Duft: middel intensitet, kraftig let humleurtagtig duft af Saaz-humle

Smag: middelintens bitterhed, middel harsk, let fyldighed, markant skarphed med let smag af humleurt.

Hovedråmaterialerne til fremstilling af Českobudějovické pivo er vand, malt og humle samt ølgær til undergæring. Alle anvendte råvarer har oprindelse i de angivne geografiske områder og har særlige karakteristika.

5. Geografisk område:

Stedet for produktets fremstilling, forarbejdning og tilberedning er angivet som det geografiske område, hvor det er muligt at få vand fra den underjordiske sø i České Budějovice-bækkenet.

Der dyrkes Saaz-humle i Žatec-regionen, herunder i distrikterne Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň-sever, Rakovník og Rokycany.

Byggen dyrkes i et område i Mähren.

5.1. Bevis for oprindelse:

Øllet er blevet brygget i České Budějovice siden byens grundlæggelse i 1265 og har altid haft navn efter denne oprindelse.

Navnet Českobudějovické pivo opnåede en sådan anseelse, at det i 1967 blev registreret som »Česko-budějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer« i WIPO's internationale register over oprindelsesbetegnelser under nummer 49 på grundlag af den nationale registrering. Beskyttelsen blev samtidig sikret ved en bilateral aftale med Portugal.

For at være i stand til at spore produktet har kontrolorganet for producenter med en geografisk betegnelse et registreringssystem, der indeholder oplysninger om producenter, fremstillingsprocessens påbegyndelse, kontrolresultater, trufne foranstaltninger osv. Kontrolorganet gennemfører kontroller for at afgøre, om de producenter, der benytter geografiske betegnelser, opfylder de betingelser, som er fastsat i varespecifikationerne.

5.2. Fremstillingsmetode:

Alle trin i fremstillingen, forarbejdningen af råmaterialer og tilberedningen af Českobudějovické pivo finder udelukkende sted i det angivne geografiske område.

Humlearten i Českobudějovické pivo fremstilles udelukkende ved dobbeltmask-dekoktionsmetoden med åben filtrering, hvorved den ikke-humlede urt adskilles fra humle kogt under atmosfærisk tryk.

Stammen af undergær, der anvendes til gærpåsætningen, dyrkes og opbevares på bryggeriet. Ølgæringen foregår i vertikale, cylinderformede, koniske beholdere med en kontrolleret temperatur på 6-11 °C, hvorimod lagringen er adskilt fra gæringen (totrinsteknologi) og udelukkende foregår i horisontale beholdere. Lagringsperioden følger principperne for lang, kold eftergæring ved en temperatur på højst 3 °C. Efter eftergæringen filtreres øllet og tappes på beholdere til konsum eller transport.

Den metode og det udstyr, der anvendes ved fremstillingen af øllet, er resultatet af den faglige viden og praksis, som er videregivet gennem generationer af brygmestre og yderligere udviklet i overensstemmelse med moderne viden om brygning. I begyndelsen foregik produktionen på individuel basis, men siden anlagdes egentlige bryggerier, hvilket førte til, at ølbrygningen koncentreredes i České Budějovice, hvor České Budějovice bryggerierne oprettedes. Denne ølbrygningstradition eksisterer stadig i dag.

5.3. Tilknytning:

Den popularitet, som Českobudějovické pivo efterhånden har opnået, har sammen med øllets stabile kvalitet betydet, at det markedsføres i mere end 50 lande. Det anses for et af de førende ølmærker på verdensplan.

Českobudějovické pivo-øllets smag og duft er hovedsagelig bestemt af mineralindholdet i vandet fra den lokale kilde, hvortil kommer kombinationen af hovedråvarernes egenskaber, anvendelsen af egne bryggerigærstammer, karakteren af de anvendte beholdere samt varigheden af de vigtigste fremstillingsprocesser.

Brygningen af Českobudějovické pivo-øllet er en livsnerve for byen České Budějovice. De fleste encyklopædier forbinder byen České Budějovice med fremstillingen af Českobudějovické pivo-øl.

I forbrugernes øjne er traditionen en af de vigtigste målestokke for kvalitet, idet den repræsenterer en vis merværdi og garanterer for kvaliteten. Českobudějovické pivos oprindelse i byen České Budějovice beror for de særlige egenskaber, som øl brygget i dette område besidder.

Forbrugerne har altid forbundet České Budějovice med brygning af kvalitetsøl, hvis smags- og duftegenskaber afviger fra øl, der fremstilles i andre områder.

5.4. Kontrolorgan:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře
Adresse: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tlf. +420 381257111

Fax —

E-mail: —

5.5. Mærkning:

Českobudějovické pivo mærkes i overensstemmelse med de generelle regler for anvendelse af geografiske betegnelser og de specifikke regler for anvendelse af EF-symbolet for beskyttede geografiske betegnelser samt i overensstemmelse med andre EU-krav om mærkning. Anvendelsen af betegnelsen overholder ligeledes tiltrædelsestraktatens bestemmelser.

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

(2010/C 202/05)

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

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR«

EF-Nr.: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Tekovský salámový syr«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Slovakiet

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produktets art (jf. bilag II):

Kategori 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i (1) henviser til:

»Tekovský salámový syr« er en naturlig halvård modnet fuldfed ost, der eventuelt er røget og har form som en cylinder med en længde på 30-32 cm og en diameter på 9-9,5 cm. Den produceres ved at løbe varmebehandlet mælk og derpå forme ostemassen i den traditionelle cylindriske form. Efter presning adskilles cylindrene, og de tilberedes og kontrolleres i hånden. De røgede oste røges efter saltning og tørring.

Osten opnår sine karakteristiske organoleptiske egenskaber fra selve cylinderformen, der minder om en salami og giver osten dens almindelige navn; osten har en blød, bøjelig og elastisk struktur, og den er fri for huller, eller små huller kan ses, når osten skæres. Den forholdsvis korte modningstid giver osten dens karakteristiske mildt syrlige mælkesmag.

»Tekovský salámový syr« markedsføres i en emballage af film af fødevarekvalitet, og de enkelte oster vægt kan variere en smule.

Egenskaber:

Farve: flødehvid til let gullig (røgede oste er gyldengule)

Konsistens: blød, bøjelig og elastisk, den skårne overflade har en tæt tekstur og er fri for huller eller har eventuelt små huller

Lugt og smag: syrlig, mælkeagtig, mild aromatisk, mildt saltet (røgede oste har en typisk røget smag)

Sammensætning: tørstof: 53,5-58,5 vægtprocent

fedtindhold i tørstoffet: 43,0-47,5 vægtprocent

spiseligt salt: højst 2,5 vægtprocent

Mikrobiologiske egenskaber: »Tekovský salámový syr« fremstilles af pasteuriseret mælk efter tilsætning af rene mælkesyre kulturer (Lactococcus eller Streptococcus).

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

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

»Tekovský salámový syr« fremstilles af pasteuriseret komælk med tilsætning af mælkesyrekultur. Mælkens kvalitet kontrolleres med regelmæssige mellemrum og registreres i mejeriets lokaler, idet følgende parametre overvåges: de hæmmende stoffer, temperatur, surhedsgrad, fedt, specifik vægt og det fedtfrie tørstofindhold.

Det samlede antal mikroorganismer og antallet af somatiske celler fastslås af autoriserede laboratorier.

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

—

3.5. *Særlige produktionstrin, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Produktets kvalitet afhænger ikke af råmælkens oprindelse.

Hele produktionsprocessen finder sted inden for det afgrænsede geografiske område, og det særlige produktionstrin er 4. trin.

Produktionsproces:

1. trin: Den rå komælk pasteuriseres ved en temperatur på 73-79 °C.
2. trin: Standardprocessen for produktion af naturlige halvhårde oste benyttes til løbning, opskæring og hærdning af ostemassen og tilberedning af ostekernerne.
3. trin: Blandingen af valle og ostekerner anbringes i klargjorte forme og presses, indtil den ønskede grad af hårdhed er opnået (pressetid omkring 80 minutter).
4. trin: Den efterfølgende behandling af de pressede oste foregår fortsat i hånden for at opnå en bedre kontrol med ostens kvalitet og form, herunder:
 - a) opskæring og adskillelse af de formstøbte, salamiformede oste
 - b) ostene tages ud af formene, og uregelmæssigheder afskæres
 - c) de klargjorte og kontrollerede oste anbringes på saltningshylder.
5. trin: Saltning: Ostene saltes ved nedsænkning i saltlage i 24 timer: koncentration: 16-18 Be NaCl; surhedsgrad: pH: 4,6-5,3; temperatur: 12-18 °C.
6. trin: Osten tørrer ved en temperatur på omkring 13 °C i omkring 24 timer.
7. trin: Produktion af røgede oste:

Røgning: Osten røges med direkte kold røg ved en temperatur på omkring 30-35 °C i et røgerum med mekanisk luftcirkulation med røg fra savsmuld, indtil ostene har fået en gyldengul farve.
8. trin: Modning: Ostene modner på hylder ved en temperatur på 8-12 °C og ved en relativ fugtighed på højst 90 % i mindst to uger.
9. trin: Emballering: Ostene emballeres i film af fødevarer kvalitet. Pakken forsynes med et farvet mærkat med produktbetegnelsen »Tekovský salámový syr« og for røgede oste med betegnelsen »Tekovský salámový syr údený«.

3.6. *Særlige regler for opskæring, rivning, emballering osv.:*

—

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

Enhver producent af »Tekovský salámový syr«, der opfylder denne varespecifikation, har ret til at anvende betegnelsen »Tekovský salámový syr« i forbindelse med mærkning og afsætning af og reklame for dette produkt.

På emballagemærkaterne skal følgende anføres:

- betegnelsen »Tekovský salámový syr« anføres på en fremtrædende plads
- betegnelsen »beskyttet geografiske betegnelse« eller forkortelsen »BGB« og det tilsvarende EU-symbol.

4. Nøjagtig afgrænsning af det geografiske område:

Tekov er det historiske navn for regionen mellem grænserne for de nuværende administrative regioner Nitra og Banská Bystrica.

»Tekovský salámový syr« produceres i Tekov-regionen, der strækker sig over de brede frugtbare lavlande i det sydvestlige Slovakiet, fra kommunerne Jur nad Hronom, Dolná Seč og Žemliare og op til forbjergene til Štiavnica-bjergene i landets nordlige del. Den østlige grænse udgøres af en kæde af kommuner, der strækker sig fra Uhliská til Demandice og fra Jabloňovce til Krškany.

Tekov er et lavlandsområde med kun lidt industri, men en stor mælkeproduktion, som forarbejdes til salamiformede oste. Regionens navn kom til at indgå i ostens navn: »Tekovský salámový syr«. Produktionen af denne ost var navnlig meget stor efter 2. verdenskrig, da den gav beskæftigelse til kvinder og kom til at danne grundlaget for husholdninger i denne region. Navnet er blevet bevaret i både kommerciel og almindelig sprogbrug til vore dage som betegnelse for dette produkt. I dag anvendes navnet Tekov kun uformelt for regionen, men det er almindeligt brugt og godt kendt af alle.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes specificitet:

Tekov er et udpræget lavlandsområde med et bakket område i den nordlige del. Området er kendt for sin vinavl, men også for den ekstensive kvægavl, og det er et Slovakiets største områder for produktion af mælk til ostefremstilling.

Forarbejdning af mælk til ost i dette område går tilbage til 1905, da et af de første mejerikooperativer i Slovakiet blev oprettet i byen Bátovce.

Produktionen af halvharde salamiformede oste begyndte dog først noget senere, nemlig i 1949 på mejeriet i Tekovské Lužany. Da dette mejeri lukkede, flyttede produktionen til et mejeri i Šahy og siden til et mejeri i Levice, hvor osten siden hen er blevet produceret. »Tekovský salámový syr« blev produceret og produceres fortsat inden for det afgrænsede geografiske område og afhænger af producenteres særlige og enestående færdigheder. Produktionsprocessen og ostens særlige form og kvalitet er blevet opretholdt takket være de færdigheder, erfaringer og knowhow, som er blevet overført fra de foregående generationer.

5.2. Produktets specificitet:

Det, der gør »Tekovský salámový syr« til noget særligt, er den usædvanlige form for en ost. En del af produktionsprocessen følger den sædvanlige proces for halvharde oste (tilberedning af ostekerner og presning), mens resten af processen udføres med producenteres særlige færdigheder. Efter presning tages den endnu varme ost omhyggeligt ud af formen på en sådan måde, at den foldes over på indersiden af ostearbejderens arm, uden at ostens form beskadiges derved; samtidig kontrolleres formen, og eventuelle uregelmæssigheder fjernes i hånden, så den regelmæssige runde form bibeholdes. Osten anbringes derpå i hånden på saltningsshylder.

5.3. Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller kendetegn (for BOB) eller en særlig kvalitet, det gode ry eller andre kendetegn for produktet (for BGB):

Ansøgningen om den beskyttede geografiske betegnelse er baseret på den særlige form af »Tekovský salámový syr«, dvs. den salamiform, som osten er opkaldt efter, og som er usædvanlig for en ost, samt ostens gode ry og kvalitet.

Tekov er beliggende i et udpræget lavlandsområde i det sydvestlige Slovakiet. Området er velkendt for den store produktion af komælk, der nu forarbejdes til den naturlige halvhårde ost »Tekovský salámový syr«.

»Salamioست blev som et særskilt produkt udviklet af Jozef Sotz, der ejede mejeriet og ostefabrikken i Dobrá Niva, sammen med osteproducenterne Rudo Pudelka og Štefan Slančík. Træformene blev fremstillet i Štefan Lupták's hjulmandsværksted. Hans værksted fremstillede også de bøgetræscylindere, der blev anvendt til modning af salamioستene. Presserne og metalredskaberne blev fremstillet på det værksted, der tilhørte smeden Karol Mozoľa, og som lå ved siden af Jozef Soc's mejeri og ostefabrik. Salamioستproduktionsprocessen blev opfundet i 1921.« (Ján Keresteš, Ján Selecký et al. — *Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku* (Produktion af mælk og ost i det centrale Slovakiet), 2003, s. 87).

Under 2. verdenskrig blev mejeriet og ostefabrikken i Dobrá Niva fuldstændigt ødelagt, og produktionen blev ikke genoptaget. Efter 1948, da private og kooperative virksomheder blev nationaliseret i Den Tjekkoslovakiske Socialistiske Republik, blev der oprettet nye nationale mejerivirksomheder, der hver især specialiserede sig i særlige produkter. Under denne ordning blev produktionen af salamioست flyttet til Tekovské Lužany.

»Produktionen af halvhårde salamioست begyndte efter 2. verdenskrig i 1949 på mejeriet i Tekovské Lužany«, berettede avisen *Hospodárske noviny* den 23. juni 2008 i en artikelserie om originale slovakiske produkter.

Af de historiske arkiver fremgår det, at salamiformede oste første gang blev fremstillet i dette område på mejeriet i Tekovské Lužany mellem 1949 og 1953, inden produktionen blev flyttet til et nærliggende mejeri i Šahy, hvor de blev fremstillet indtil 1996. Efter lukningen af anlægget i Šahy blev produktionen af de salamiformede oste flyttet til Levické mliekarne mejeriet i Levice, hvor man startede produktionen af to typer oste, nemlig røgede og ikke-røgede. Flytningen af produktionen har ikke haft nogen ugunstig indvirkning på kvaliteten; ostens fremragende kvalitet blev bibeholdt, som det fremgår af det forhold, at osten vandt førsteprisen som årets mejeriprodukt under en landsdækkende konkurrence i 1996.

Produktet fremstilles fortsat udelukkende i det afgrænsede geografiske område. Alle tre mejerier (Tekovské Lužany, Šahy og Levické mliekarne) er beliggende i det afgrænsede geografiske område, Tekov. Osteproduktionen foregår for tiden udelukkende på Levické mliekarne mejeriet i Levice.

Det er vigtigt at understrege, at den traditionelle produktionsproces på trods af en række ændringer af produktionsbeliøghed og –lokaler til dato er blevet opretholdt med kun små ændringer. »Tekovský salámový syr« har også bevaret sin kvalitet, som det bevidnes af de priser, som osten er blevet tildelt i ostekategorien i de landsdækkende mejerikonkurrencer (*Mliekarenský výrobok roka*) i 2003 og 2006.

Tekov-regionen indtager fortsat førstepladsen for mælkeproduktion og –kvalitet i Slovakiet. Producenterne gør sig stor umage for at opretholde den høje kvalitet af deres produkter. Avisartikler bekræfter også det gode ry og kvaliteten for »Tekovský salámový syr«.

»Forbrugerne ikke blot i Slovakiet, men også i Tjekkiet og selv i Bruxelles bekræfter, at denne lækre ost har bidraget til at gøre Slovakiet og Tekov-regionen mere kendt i udlandet ...«, skrev avisen *Nitrianske noviny* den 21. maj 2007.

»Tekovský salámový syr« har et fremragende ry både i Slovakiet og i udlandet, som bevidnet af de fornemme præmier, som osten har fået tildelt. Osten har deltaget i vigtige regionale og nationale arrangementer (som f.eks. festlighederne i forbindelse med Verdensmælkedagen og Pohronské dni), særlige internationale aktiviteter som led i IMFM 2006 og på forskellige receptioner og udstillinger i Slovakiet og udlandet (i Poznan, Moskva og London).

»Denne osts enestående karakter skyldes, at den i årevis er blevet fremstillet på samme måde. Den er håndlavet i den produktionstradition, der blev etableret på mejeriet i Levické mliekarne« (*Nitrianske noviny*, 21. maj 2007).

Det, der gør »Tekovský salámový syr« til et enestående produkt, er dens usædvanlige form og den kendsgerning, at osten fortsat fremstilles efter en traditionel produktionsmetode, som omfatter omhyggelig forarbejdning og kontrol af ostene i hånden.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

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

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.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 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>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA