

Den Europæiske Unions Tidende

C 241



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

53. årgang
8. september 2010

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
II <i>Meddelelser</i>		
MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
Europa-Kommissionen		
2010/C 241/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5756 — DFDS/Norfolk) ⁽¹⁾	1
2010/C 241/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.5747 — Iberia/British Airways) ⁽¹⁾	1
IV <i>Oplysninger</i>		
OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER		
Europa-Kommissionen		
2010/C 241/03	Euroens vekselkurs	2

DA

Pris:
3 EUR

(¹) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2010/C 241/04

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

3



II

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.5756 — DFDS/Norfolk)****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 241/01)

Den 17. juni 2010 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 32010M5756. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.5747 — Iberia/British Airways)****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 241/02)

Den 14. juli 2010 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 32010M5747. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

7. september 2010

(2010/C 241/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2744	AUD	australske dollar	1,3982
JPY	japanske yen	106,86	CAD	canadiske dollar	1,3286
DKK	danske kroner	7,4449	HKD	hongkongske dollar	9,8992
GBP	pund sterling	0,83160	NZD	newzealandske dollar	1,7663
SEK	svenske kroner	9,3185	SGD	singaporeanske dollar	1,7179
CHF	schweiziske franc	1,2903	KRW	sydkoreanske won	1 500,26
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	9,2722
NOK	norske kroner	7,8910	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,6550
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,2820
CZK	tjekkiske koruna	24,726	IDR	indonesiske rupiah	11 493,73
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	3,9850
HUF	ungarske forint	286,45	PHP	filippinske pesos	56,789
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	39,2537
LVL	lettiske lats	0,7092	THB	thailandske bath	39,740
PLN	polske zloty	3,9371	BRL	brasilianske real	2,2011
RON	rumænske leu	4,2919	MXN	mexicanske pesos	16,6156
TRY	tyrkiske lira	1,9267	INR	indiske rupee	59,6680

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

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

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 241/04)

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.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI«****EF-Nr.: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009****BOB () BGB (X)**

Dette enhedsdokument indeholder til orientering varespecifikationens vigtigste elementer.

1. Produktets navn:

»Magiun de prune Topoloveni«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Rumænien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**3.1. Produktets art:**

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Magiun de prune Topoloveni«:

Magiun de prune Topoloveni (blommemarmelade) er en fin ensartet og klumpfri masse uden rester af blommeskind og med blank overflade. Dette skyldes den lokale produktionsmetode. Blommemarmeladen fremstilles af fuldmodne blommer af høj kvalitet, som er omhyggeligt udvalgt. Blommeskindet indarbejdes i det endelige produkt, hvilket forøger dets ernæringsmæssige egenskaber, da skindet som bekendt indeholder flest aktive biologiske stoffer, phytonæringsstoffer (antioxidanter, vitaminer, opløselige og uopløselige kostfibre, osv.).

Blommemarmeladen har en mørkebrun farve, som skyldes de fuldmodne blommer og den lange kogetid i koncentreringsfasen.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Blommemarmeladen har en behagelig sursød smag af fuldmodne blommer og en kraftig og behagelig aroma. Den har ingen brændt, gæret eller muggen lugt eller smag.

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

Ved fremstillingen af *Magiun de prune Topoloveni* anvendes fuldmodne blommer af arten *Prunus domestica* L. ssp *domestica* og dens varieteter: Stanley, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanesca, Bistriteana, Vinata Romaneasca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni.

Frugterne af disse varieteter har de egenskaber, der er nødvendige for marmeladefremstillingen, på grund af deres høje indhold af kulhydrater (naturlig sukker) og C-vitamin, som skyldes blommernes lange modningstid ved moderat (mild) temperatur.

Der anvendes kun fuldmodne og omhyggeligt udvalgte frugter ved fremstillingen af *Magiun de prune Topoloveni*. Frugterne skal være sunde og leveres af blommeavlere, der ikke bruger store mængder kunstgødning, og der må ikke være tegn på råd, fysiske skader eller synlige skader forårsaget af insekter, mider eller andre skadedyr.

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

—

3.5. *Specifikke produktionsfaser, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Det anlæg, hvor blommerne skal forarbejdes med henblik på fremstilling af *Magiun de prune Topoloveni*, skal ligge i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

Indlevering: blommerne indleveres i forarbejdningsafdelingen, hvor de oplagres i lokaler, der er beregnet specielt til dette formål, og som er kølige, rene og lugtfri.

Vask: vasken foregår mekanisk i vaskemaskiner, der er forsynet med brusere til skylning med rent drikkevand. Vasken foregår under konstant overvågning for at undgå, at der kommer sand eller andre urenheder i det endelige produkt.

Sortering: de vaskede blommer anbringes på transportbånd med henblik på frasortering af uegnede blommer.

Varmebehandling: blommerne dampskoldes i særlige anlæg af rustfrit stål ved en temperatur på 80 °C og under 1,5 atmosfæres tryk i 4-5 min.

Sigtning foregår i to etaper: I første etape anvendes sigter med en maskestørrelse på højst 3 mm, og i anden etape anvendes sigter med en maskestørrelse på mellem 1,8-2 mm med henblik på at opnå en frugtmasse, der er så ren og ensartet som mulig.

Koncentrering: blommemassen koncentrerer ved kogning i dobbeltvæggede åbne kedler, indtil der opnås en koncentration på mindst 55 % tørstof, og dermed *Magiun de prune Topoloveni*. Koncentreringen består i at fjerne vandet fra blommerne ved en kontrolleret temperatur og foregår ved hjælp af damp, der cirkulerer gennem kedlernes dobbelte vægge, indtil produktet opnår en koncentration på 50-52 grader Brix. Processen varer 9-12 timer afhængigt af råmaterialets tørstofindhold.

De dobbeltvæggede kedler er forsynet med ankerformede røreskeer af træ, som sikrer konstant (kontinuerlig) homogenisering af blommemassen for at forhindre, at den klæber sig fast eller karameliserer. Koncentrationen og dermed det endelige produkts kvalitet kontrolleres af uddannet personale ved hjælp af et bærbart refraktometer. Kogetiden bør ikke forlænges, efter at der er opnået en koncentration på 60 grader Brix, fordi marmeladen derved kan få en brændt lugt og smag, og hvis kogetiden nedsættes, kan det medføre gæring af det endelige produkt.

Omhældning — afkøling: Blommemarmeladen fordeles ligeligt i tre 200 l tønder, som er foret med PVC-posere (fødevarefilm). Den påfyldes manuelt ved hjælp af træskovle (store skeer) og anbringes i tynde lag med henblik på hurtigere afkøling til stuetemperatur og efterfølgende oplagring i særligt indrettede lokaler.

Påfyldning af tønderne, der er foret med fødevarerfilm, sker gradvis over 5-7 dage, indtil *Magiun de prune Topoloveni* er afkølet fuldstændig til stuetemperatur. Kontrollen af, om produktet er afkølet, foretages organoleptisk ved hjælp af en skovl eller øseske af træ.

Det er forbudt at tilsætte konserveringsmidler eller sødestoffer uanset de anvendte råmaterialers kvalitet.

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

Emballering og oplagring foregår i det afgrænsede geografiske område, nemlig i byen Topoloveni, for at produktets (*Magiun de prune Topoloveni*) egenskaber ikke skal ændre sig. Modnings- og tørringsprocessen i forbindelse med *Magiun de prune Topoloveni* skal overholdes nøje.

Hvis emballeringsprocessen ikke gennemføres korrekt, vil fysiske, kemiske og biologiske stoffer, som reagerer, når de påvirkes af luften og varmen uden for tønderne, nemlig kunne ændre marmeladens farve, lugt og smag.

Produktet skal overvåges i hele emballerings- og afkølingsperioden, for at der ikke sker en kondensering, dvs. at der opstår en mikroskopisk mængde vand, som kan fremme udvikling af mikroorganismer (bakterier, gær og mug).

Magiun de prune Topoloveni emballeres i bulk og i glaskrukker.

Emballering i bulk sker i tønder, hvori der indsættes fødevarerfilm (PVC-pose). Tønderne med marmelade sættes til afkøling. PVC-posernes kanter rengøres og foldes sammen, der pålægges endnu et PVC-lag (fødevarerfilm), hvorefter tønderne lukkes tæt med låg.

Emballering i bulk er nødvendig, fordi der som råmateriale kun anvendes fuldmodne blomster, der kan købes i en kort periode på højst 60 dage om året (15. august til senest 15. oktober). Emballeringen i bulk underkastes ikke nogen pasteuriseringsproces.

Med hensyn til emballeringen i glaskrukker, påfyldes *Magiun de prune Topoloveni* automatisk (i et emballeringsanlæg), hvorefter glaskrukkerne lukkes med låg og sendes til pasteurisering, der foregår således:

- glaskrukker på 350 g: temperaturen sættes op til 100 °C i 15 minutter, holdes på dette niveau i 25 minutter og nedsættes til udgangstemperaturen i 15 minutter
- glaskrukker på 800 g: temperaturen sættes op til 105 °C i 15 minutter, holdes på dette niveau i 45 minutter og nedsættes til udgangstemperaturen i 15 minutter.

Krukkerne med *Magiun de prune Topoloveni* tages ud af autoklaven, anbringes i kasser og oplagres i særligt indrettede lokaler, dvs. i lagerum, som er rene, kølige (højst 20 °C), godt ventilerede, frostsikre og lugtfri.

Skoldningen af blomsterne, koncentreringen af blommehavnen og sidste fase i fremstillingen af *Magiun de prune Topoloveni*, dvs. emballeringen i bulk (i tønder), tager lang tid, hvilket er karakteristisk for *Magiun de prune Topoloveni*.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen finder sted i lagerlokalet og sker i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

Hvert styk emballage bærer producentens mærke. Dette skal indeholde betegnelsen »*Magiun de prune Topoloveni*«.

Efter fællesskabsregistreringen skal ordene »beskyttet geografisk betegnelse« eller forkortelsen BGB figurere på emballagens mærkning ved siden af produktets betegnelse: »*Magiun de prune Topoloveni*«.

På højre side af mærkningen anføres inspektions- og certificeringsorganets produktcertificeringsmærke, »LAREX CERT«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område, hvor *Magiun de prune Topoloveni* fremstilles, er følgende administrative område:

- byen Topoloveni
- landsbyen Vițichești
- landsbyen Țigănești
- landsbyen Boțarcani
- landsbyen Gorănești
- landsbyen Crințești
- landsbyen Inuri
- landsbyen Goleștii Badii

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Frugtdyrkningsområdet Topoloveni egner sig godt til dyrkning af blommer på grund af det tempererede fastlandsklima og områdets jordbundsforhold især på skråningerne, hvor de årlige gennemsnits-temperaturer er højere end i de øvrige frugtdyrkningsområder. Området er kendetegnet ved rødbrun podsoljord.

Den mest udberede jordbundstype er brun jord, der strækker sig fra luvisoler til eroderede aflejringer med middelhøj eller lavt humusindhold.

Områdets klimaforhold egner sig godt til frugtavl: flerårig gennemsnitstemperatur på 9,7 °C, absolut maksimumtemperatur på 38,8 °C, absolut minimumtemperatur på - 24,4 °C og en årlig nedbørsmængde på 663,3 mm.

Efterårets første frost kommer i slutningen af oktober, og den sidste frost forekommer i sidste halvdel af april eller helt undtagelsesvis endnu senere.

Forekomsten af de forskellige varieteter afhænger af klimaforholdene i de enkelte år.

Der dyrkes blommer på ca. 25 % af hele det areal, som er beregnet til frugtavl, idet blommehaverne udgør ca. 17 000 ha i Argeș.

Den lokale befolknings viden om udvælgelsen af blommerne og anvendelsen af kognings- og modningsprocessen, og den organoleptiske kontrol med produktet har bidraget til at bevare og udvikle metoden til marmeladefremstilling i det geografiske område.

5.2. Produktets egenart:

Magiun de prune Topoloveni er et ensartet produkt, der fremstilles på grundlag af fuldmodne blommer, som er omhyggeligt udvalgt og derpå kogt i specialkedler (med dobbelte vægge) uden direkte ild og under konstant omrøring ved hjælp af træskeer. Da vandet fjernes fra produktet, er *Magiun de prune Topoloveni* rig på opløselige og uopløselige kostfibre (34,2 %), og det indeholder hverken tilsat sukker eller nogen anden form for sødestoffer, og det har aroma, lugt og smag af blommer.

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

Tilknytningen mellem *Magiun de prune Topoloveni* og produktionsområdet hviler især på produktets omdømme, som er baseret på en lang og særlig produktionstradition og de særlige kvalitative og sundhedsfremmende egenskaber, der skyldes lokalbefolkningens viden og anvendelse af den lokale metode.

Den lokale produktionsmetode består i forarbejdning af en række blommevarieteter ved kogning i dobbeltvæggede åbne kedler og ved konstant omrøring af blommemassen, indtil der efter lang tid opnås en marmelade uden tilsætning af sukker eller konserveringsmidler.

Lokalbefolkningens kompetence og erfaring adskiller sig fra de metoder, der anvendes i andre dele af Rumænien og i naboregionerne, fordi kogningen og koncentreringen foretages i åbne dobbeltvæggede kedler og ikke under vacuum.

Gennem tiderne er den lokale metode til marmeladefremstilling blevet overleveret fra generation til generation, og dens omdømme er således blevet bevaret både i det afgrænsede geografiske område og i landet som helhed.

Marmeladen, der er nævnt i etnografiske dokumenter, er af stor betydning for langt størstedelen af indbyggerne i Topoloveni-området og en af områdets indtægtskilder. Topoloveni-markedet, som er områdets største marked, er blevet berømt i hele regionen syd for Carpaterne for handel med blomme-produkter, især marmelade.

Da vandet fjernes fra blommerne under kogningen, sikrer koncentreringen af blommerne ved en kontrolleret temperatur og homogeniseringen gennem konstant omrøring ved hjælp af træskeer, at der opnås den kvalitet og de egenskaber, der er karakteristiske for *Magiun de prune Topoloveni*. Disse tekniske faser findes ikke i andre regioner.

Det omdømme, som kendetegner *Magiun de prune Topoloveni*, skyldes en lang tradition for marmeladefremstilling i Topoloveni. Ifølge de lokale arkiver går traditionen for marmeladefremstilling tilbage til 1914, hvor den første marmeladefabrik blev grundlagt af en lokal familie (familien Maximilian Popovici).

I 1941 overtog landbrugsministeriet fabrikken under navnet »Cooperativa din Topoloveni« (Topoloveni-kooperativet) med det formål at udvide produktionskapaciteten for blommemarmelade. Fabrikkens navn blev i 1972 ændret til »Interprinderea de legume și fructe Pitești« (Frukt- og grøntvirksomheden Pitești). I 1981 blev fabrikken overtaget af den lokale administration under navnet »Interprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni« (Forarbejdnings- og industrialiseringsvirksomhed for frugt og grønsager i Topoloveni). I begyndelsen af 2001 blev fabrikken overtaget af SC Sonimpex Serv Com SRL. Produktionen af *Magiun de prune Topoloveni* andrager på nuværende tidspunkt ca. 200 ton om året.

Det omdømme, der er knyttet til *Magiun de prune Topoloveni*, skyldes artikler i pressen og publikationer (specialudgivelser), som ofte gengives i den lokale og nationale presse (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital), og de præmier, produktet har vundet siden 2002 ved deltagelse i udstillinger, nemlig Salonul Național de conserve (den nationale udstilling af konserverprodukter), der tilrettelægges af Uniunea Generală a Industriașilor din România (den rumænske industriforening), hvor det har vundet guldmedalje (Premiul de Excelență Marca de Aur — Magiun). *Magiun de prune Topoloveni* fik også en pris i 2010 af ITQI (International Taste & Quality Institute).

I perioden 2008-2010 blev der tilrettelagt udsendelser om forskellige emner i de lokale og nationale massemedier for at gøre fremstød for de særlige egenskaber ved *Magiun de prune Topoloveni*. Den fortsatte anvendelse af salgsmæssige fremstød gennem markeder, som svarer til Topoloveni-markedet, er med til at bevare produktets autentiske karakter.

Den særlige lokalkulinariske tradition for blommemarmelade er også blevet styrket gennem præsentation (smagsprøver) af produktet på nationale og internationale messer og udstillinger (Grüne Woche i Berlin, Fruit Logistica i Berlin, Alimentaria i Barcelona).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Webstedet <http://www.mapam.ro>, under linket »Agricultura« og afsnittet »produse alimentare«

<http://www.madr.ro/pages/page.php?self=01&sub=0103&art=010305&var=010302>

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 abonnemeter

Betalingsabonnemeter 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