

Den Europæiske Unions Tidende

C 321



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

 53. årgang
 26. november 2010

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

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2010/C 321/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — 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 321/02	Euroens vekselkurs	4
---------------	--------------------------	---

DA

 Pris:
 3 EUR

(1) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2010/C 321/03	Medlemsstaternes oplysninger om statsstøtte, der ydes i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter, og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001	5
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2010/C 321/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	12

ANDET

Europa-Kommissionen

2010/C 321/08	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 levnedsmidler	13
2010/C 321/09	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	18



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst)

(2010/C 321/01)

Godkendelsesdato	13.7.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 612/09
Medlemsstat	Tyskland
Region	Hamburg, Schleswig-Holstein
Titel (og/eller modtagerens navn)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Retsgrundlag	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Fremme af kulturen
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Forventet årlig støtteydelse 10,3 mio. EUR
Støtteintensitet	80 %
Varighed	Indtil 31.12.2015
Økonomisk sektor	Massemedier
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
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	24.8.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 164/10
Medlemsstat	Tyskland
Region	Sachsen
Titel (og/eller modtagerens navn)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Retsgrundlag	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Foranstaltningstype	Individuel støtte
Formål	Fremme af kulturen
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Forventet årlig støtteydelse 2,11 mio. EUR
Støtteintensitet	80 %
Varighed	Indtil 31.12.2011
Økonomisk sektor	Skibsbygningsindustrien
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
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	30.8.2010
Referencenummer til statsstøtte	N 318/10
Medlemsstat	Letland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Retsgrundlag	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Fremme af kulturen
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse 3,9 mio. LVL
Støtteintensitet	50 %
Varighed	2009-2015
Økonomisk sektor	Forlystelser, kultur og sport
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
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⁾

25. november 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3321	AUD	australske dollar	1,3595
JPY	japanske yen	111,35	CAD	canadiske dollar	1,3454
DKK	danske kroner	7,4558	HKD	hongkongske dollar	10,3369
GBP	pund sterling	0,84645	NZD	newzealandske dollar	1,7547
SEK	svenske kroner	9,2705	SGD	singaporeanske dollar	1,7428
CHF	schweiziske franc	1,3326	KRW	sydkoreanske won	1 524,67
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	9,3897
NOK	norske kroner	8,1275	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,8595
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,4150
CZK	tjekkiske koruna	24,720	IDR	indonesiske rupiah	11 944,66
EEK	estiske kroon	15,6466	MYR	malaysiske ringgit	4,1800
HUF	ungarske forint	277,35	PHP	filippinske pesos	58,708
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	41,6510
LVL	lettiske lats	0,7093	THB	thailandske bath	40,036
PLN	polske zloty	3,9789	BRL	brasilianske real	2,2902
RON	rumænske leu	4,2995	MXN	mexicanske pesos	16,4481
TRY	tyrkiske lira	1,9660	INR	indiske rupee	60,7000

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Medlemsstaternes oplysninger om statsstøtte, der ydes i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter, og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001

(2010/C 321/03)

Støtte nr.: XA 185/10

Støtten er forbeholdt:

Medlemsstat: Frankrig

— bedrifter, der kan betragtes som små eller mellemstore virksomheder som defineret i EU-retten, jf. bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 800/2008 af 6. august 2008, EUT L 214 af 9.8.2008

Region: Département de l'Isère

Støtteordningens betegnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager individuel støtte: Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

— bedrifter, der er aktive inden for primærproduktionen af landbrugsprodukter

Retsgrundlag: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

— bedrifter, der ikke anses for kriseramte virksomheder ifølge Fællesskabets rammebestemmelser for statsstøtte til redning og omstrukturering af kriseramte virksomheder (EUT C 244 af 1.10.2004)

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb: 60 000 EUR

Maksimal støtteintensitet:

— 50 % af de investeringer eller anlægsarbejder, der sigter mod at fremme ekstensivt landbrug i bjergområderne

— forhøjet med 10 % for unge landbrugere

— den offentlige støtte kan højst udgøre 20 000 EUR pr. støttemodtager

Gennemførelsesdato: Fra den dato, hvor Kommissionens Generaldirektorat for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter har offentliggjort registreringsnummeret for fritagelsesansøgningen på sin hjemmeside

Berørt(e) sektor(er): Sammenslutninger af landbrug, alpehyrder og pastorale grundejere i bjergområder (de landlige områder i den alpine nordlige del af departementet Isère)

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Ordningens eller det individuelle støtteprojekts varighed: Indtil den 31. december 2013

Websted:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEBCHEMIN_969_1284372519.pdf

Målet med støtten:

Denne støtteordning falder ind under artikel 4 i forordning (EF) nr. 1857/2006 af 15. december 2006.

For at udnytte det naturlige landmiljø kan der især finansieres dyrefolde, færiste, automatiske låger, indhegninger, vandingstrug og folde med sorteringslåger (udstyr, der er specifikt for bedrifter i bjergene).

Andre oplysninger: Med denne ordning kan ordning XA 299/08 videreføres med et årligt budget, der er bedre tilpasset landbrugernes behov i département de l'Isère

Denne støtte til det ekstensive landbrug vil favorisere biodiversiteten og en mangfoldig brug af naturområderne.

Støtte nr.: XA 186/10

Medlemsstat: Frankrig

Region: Département de l'Isère

Støtteordningens betegnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager individuel støtte: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Retsgrundlag: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb: 180 000 EUR

Maksimal støtteintensitet:

- 75 % af investeringerne i og udgifterne til bevarelse af kulturværdier, der er del af det traditionelle ekstensive landbrug i bjergområderne
- den offentlige støtte kan højst udgøre 20 000 EUR pr. støttemodtager

Gennemførelsesdato: Fra den dato, hvor Kommissionens Generaldirektorat for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter har offentliggjort registreringsnummeret for fritagelsesansøgningen på sin hjemmeside

Ordningens eller det individuelle støtteprojekts varighed: Indtil den 31. december 2013

Målet med støtten:

Denne støtteordning falder ind under artikel 5 i forordning (EF) nr. 1857/2006 af 15. december 2006.

Målet er at udnytte departementets naturlige kulturarv og bjergområder ved at bidrage til, at landmiljøet forbedres eller genskabes (græsgange og stier), og at den foderproduktion, der er forbundet med traditionelt opdræt, kan bevares.

Der kan navnlig ske finansiering af skure, hytter og traditionelle former for husly.

Denne støtte til det ekstensive landbrug vil fremme biodiversiteten og en mangfoldig brug af naturområderne uden at øge bedriftens produktionskapacitet.

Støtten er forbeholdt:

- bedrifter, der kan betragtes som små eller mellemstore virksomheder som defineret i EU-retten, jf. bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 800/2008 af 6. august 2008, EUT L 214 af 9.8.2008
- bedrifter, der er aktive inden for primærproduktionen af landbrugsprodukter
- bedrifter, der ikke anses for kriseramte virksomheder ifølge Fællesskabets rammebestemmelser for statsstøtte til redning og omstrukturering af kriseramte virksomheder (EUT C 244 af 1.10.2004)

Berørt(e) sektor(er): Sammenslutninger af landbrug, alpehyrder og grundejere i bjergområder (de landlige områder i den alpine nordlige del af departementet Isère)

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Websted:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Andre oplysninger: Med denne ordning kan ordning XA 300/08 videreføres med et årligt budget, der er bedre tilpasset landbrugernes behov i département de l'Isère

Støtte nr.: XA 188/10

Medlemsstat: Frankrig

Region: Région Rhône-Alpes

Støtteordningens betegnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager individuel støtte: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Retsgrundlag:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb: 200 000 EUR

Maksimal støtteintensitet:

50 %

50 % af udgifterne, dog højst 2 700 EUR pr. bedrift

Gennemførelsesdato: efter datoen for modtagelse af kvitteringen for modtagelse med foranstaltningens identifikationsnummer og offentliggørelse af resuméet af foranstaltningen på Kommissionens websted

Ordningens eller det individuelle støtteprojekts varighed: til 31. december 2013

Målet med støtten:

I overensstemmelse med artikel 15 i forordning (EF) nr. 1857/2006 vil støtten have til formål at yde teknisk bistand til landbrugere i forbindelse med deres omlægning til økologisk landbrug.

Den tekniske bistand består dels i at evaluere den tekniske gennemførlighed og økonomiske rentabilitet af omlægningen af hele eller en del af landbrugsbedriften til økologisk landbrug og dels i efterfølgende at rådgive bedriften i forbindelse med omstillingsprocessen.

Denne individuelle bistand til omstillingen vil gøre det muligt at maksimere mulighederne for en vellykket omstilling, idet omstillingen tilpasses bedst muligt til bedriftens situation.

Vejledningen til landbrugerne består af to etaper:

- 1. etape forud for omstillingen: diagnose og plan for omstillingen
- 2. etape i første eller andet omstillingsår: opfølgning efter anmodning fra landbrugerne.

I overensstemmelse med artikel 15, stk. 3 og 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 udbetales der ingen støtte til producenterne, og alle støtteberettigede har adgang til de tiltag, som de kollektive organisationer gennemfører, uden at være tvunget til medlemskab af disse organisationer.

Støtten er forbeholdt:

- bedrifter, der kan betragtes som små eller mellemstore virksomheder som defineret i EU-retten, jf. bilag I til Kommis-

sionens forordning (EF) nr. 800/2008 af 6. august 2008, EUT L 214 af 9.8.2008

- bedrifter, der er aktive inden for primærproduktionen af landbrugsprodukter
- bedrifter, der ikke anses for kriseramte virksomheder ifølge Fællesskabets rammebestemmelser for statsstøtte til redning og omstrukturering af kriseramte virksomheder (EUT C 244 af 1.10.2004)

Berørt(e) sektor(er): Alle landbrugsbedrifter i alle områder inden for regionen Rhône-Alpes.

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Websted:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Andre oplysninger: —

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2010/C 321/04)

1. Den 17. november 2010 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Banco Santander SA (»Santander« — Spanien) gennem offentligt købstilbud fremsat den 10. september 2010 erhverver kontrol over hele Bank Zachodni WBK SA (»BZWBK« — Polen) og gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele BZWBK AIB Asset Management SA (»BZWBK Asset Management« — Polen), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Santander: international gruppe af bank- og finansselskaber, der er aktive inden for detailbankvirksomhed, formueforvaltning, erhvervs- og investeringsbankvirksomhed, likviditetsstyring samt forsikring og opererer internationalt

— BZWBK: bank, der yder en komplet række af tjenesteydelser inden for bankvirksomhed, børsrådgivning, investeringsforeninger, forsikring og leasing- og factoringprodukter i Polen til private, SMV'er og større virksomheder

— BZWBK Asset Management: datterselskab tilhørende BZWBK, som tilbyder tjenesteydelser inden for formueforvaltning i Polen.

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 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

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

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

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management 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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS)
Behandles eventuelt efter den forenkledede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2010/C 321/05)

1. Den 17. november 2010 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved AXA Investment Managers Private Equity Europe SA (»AXA Private Equity«, Frankrig) og Compagnie Industriali Riunite (»CIR«, Italien) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over KOS SpA (»KOS«, Italien), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- AXA Private Equity: del af AXA-koncernen, som beskæftiger sig med forsikring og bankydelse. Den tilbyder forvaltning af aktiver
- CIR: energi, medier, sundhedspleje, bilkomponenter og finansielle ydelser
- KOS: sundhedsydelser i Italien.

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 forenkledede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS 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

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

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Behandles eventuelt efter den forenkede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2010/C 321/06)

1. Den 15. november 2010 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Europcar Autovermietung GmbH («Europcar», Tyskland) der tilhører Eurazeo SA, (Frankrig), og car2go GmbH («car2go», Tyskland), der kontrolleres af Daimler-motorkøretøjskoncernen (Tyskland), gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture-selskab erhverver fælles kontrol over car2go Hamburg GmbH («car2go Hamburg», Tyskland), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Europcar: biludlejningstjenester i hele verden
- car2go: korttidsudlejning af biler
- car2go Hamburg: korttidsudlejning af biler.

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 forenkede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV 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

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

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

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)****Behandles eventuelt efter den forenkledede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2010/C 321/07)

1. Den 19. november 2010 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Groupe Bertrand Restauration (»Bertrand Restauration«, Frankrig), der kontrolleres af Groupe Bertrand (»Groupe Bertrand«, Frankrig) og Groupe LVMH (»LVMH«, Frankrig), og AB Inbev France (»Inbev France«, Frankrig), der kontrolleres af Anheuser-Busch Inbev (»Groupe Inbev«, Belgien), gennem en nyoprettet fælles virksomhed ved navn Bars&Co Développement Franchises (»BCDF«, Frankrig) erhverver fælles kontrol over Bars&Co, jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Bertrand Restauration er specialiseret inden for restaurationssektoren (sandwichbarer, cafeteriaer, fastfood)
- Groupe Bertrand er ud over Bertrand Restauration aktiv i bagerisektoren og inden for distribution af drikkevarer til hotel- og restaurationsbranchen
- LVMH er en af de største franske koncerner, der er specialiseret inden for luksusvarer (vin, alkohol, mode, lædervarer, parfume, smykker)
- Groupe Anheuser-Busch Inbev er aktiv inden for produktion og distribution af øl og alkoholfrie drikkevarer
- Bars&CO driver på nuværende tidspunkt inden for rammerne af Inbev France nettet af temabaserede barer og brasserier på franchisebasis for koncernen Anheuser-Busch Inbev under betegnelserne »Au Bureau«, »Belgian Beer Café«, »Brussel's Café«, »Café Leffe« og »Irish Corner« på fransk område
- BCDF er en ny virksomhed, der er oprettet med henblik på fusionen, og som vil få til opgave at udvikle nettet af barer, brasserier og restauranter på franchisebasis via Bars&Co.

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 forenkledede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co 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

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

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

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 levnedsmidler

(2010/C 321/08)

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

»QUESO CASÍN«

EF-Nr.: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Queso Casín«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.3. Ost

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

Fed, modnet ost af fuldfed, rå komælk fremstillet ved enzymatisk koagulering, æltet ostemasse, enten halv hård eller hård.

Mælken, der bruges til fremstilling af den oprindelsesbeskyttede ost, kommer fra sunde køer af racen Asturiana de la Montaña eller Casina, Asturiana de los Valles, frisiske malkekøer og krydsninger deraf.

Ostens særlige egenskaber efter modning er følgende:

Fysiske og kemiske egenskaber:

Tørstofindhold mindst 57 %

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Fedtstofindhold i tørstof mindst 45 %

Proteinindhold i tørstof mindst 35 %

Fysiske og organoleptiske egenskaber:

Format og præsentation: hård eller halv hård, mellemlagret til lagret.

Form: uregelmæssig cylindrisk og skiveformet med blomstermotiv, geometriske mønstre, symboler eller producentens navn trykt på oversiden. 10-20 cm i diameter og 4-7 cm høje.

Vægt: mellem 250 og 1 000 gram.

Skorpe: glat og blød med en næsten ikke-eksisterende skorpe. Den gentagne æltning gør modningen ensartet såvel ud- som indvendigt, og resultatet bliver en kompakt, homogen, ren, tør og let cremet ost. Farve: cremet mørkegul med hvidlige toner. Producentens segl er trykt i relief på ostens overflade.

Ostemassen: fast, men tilbøjelig til at smuldre, halv hård til hård, gullig farve uden huller, men eventuelt med små sprækker. Smuldrer, når den skæres. Smelter i munden. Plastisk og ensartet konsistens.

Duft: stærk og kraftig.

Smag: afhænger af fremstillingsmetoden, især af hvor mange gange osten æltes i æltemaskinen. Den meget æltede ost har en skarp, krydret og stærk smag, som man skal vænne sig til, og en gennemtrængende og rustik aroma af harsk smør. Den mindre æltede ost har samme dog lidt mildere smag. Uanset bearbejdningsgrad har ostene en kraftig, fyldig, gennemtrængende, krydret og let bitter smag med en kraftig eftersmag.

Mikrobiologiske egenskaber:

Opfylder kravene i den gældende lovgivning.

3.3. Råvarer (udelukkende for forarbejdede produkter):

Komælk, mælkesyrebakterier, calciumchlorid, osteløbe og salt.

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

Kvæg, der producerer mælken til fremstilling af »Queso Casín«, lever direkte af områdets naturressourcer. Køerne er på græs stort set hele året, men får supplerende foder både i form af frisk og tørret foder fra producentens jord, hvor der anvendes vekseldrift. Der er grundlæggende tale om små, lokale og traditionelle husdyrbrug, hvor besætningerne stort set går ude hele året.

Foderet kommer derfor fra det afgrænsede område. Når der på grund af vejrforholdene er mangel på foder, kan der undtagelsesvis suppleres med små mængder korn og bælgrugter udefra.

3.5. Specifikke produktionsetaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

—

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

Emballering. For at bevare produktets kvalitet emballeres osten, før den forlader osteriet eller ostelagret. Det skyldes, at osten har så fin og blød en skorpe, at den næsten er ikke-eksisterende, og osten er derfor mere sårbar over for udseendemæssige ændringer og kontamination.

Produktet kan af samme grund spises hel, hvilket yderligere gør førnævnte emballering nødvendig.

Tilladte emballeringsmaterialer omfatter papir, karton, træ eller plastic til levnedsmiddelbrug eller andre materialer godkendt af kontrolorganet.

3.7. Særlige mærkningsregler:

Mærkningen skal til enhver tid opfylde reglerne om mærkning, præsentationsmåde og reklame. De beskyttede oste er udover den enkelte fremstillers mærkning forsynet med en nummereret kontrol-tiket, som sikrer produktets sporbarhed.

Mærkningen af de beskyttede oste skal tydeligt bære betegnelsen »Denominación de Origen Protegida Queso Casín« sammen med logoet, som er ens for alle producenterne af de oprindelsesbeskyttede oste, men som kan have følgende fire forskellige farvekombinationer.



4. Afgrænsning af det geografiske område:

Det afgrænsede geografiske område er der, hvor mælken produceres og osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse forarbejdes, modnes og emballeres. »Queso Casín« ligger i det sydlige Asturien, nærmere betegnet i den centraløstlige del. Det geografiske område omfatter kommunerne Caso, Sobrescobio og Piloña.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Området er en del af det centraløstlige bjergområde i Asturien, der kendetegnes ved smalle dale, der adskiller de mange klipperige bjergrygge. Området er særdeles bjergrigt med mange bratte fald. De middelhøje højder flader ud i et centralt og lavtliggende sletteområde, som er en del af den lavtliggende flodbred, der løber fra øst mod vest ved floden Piloña. Piloña og Alto Nalón er de to vigtigste floder i området.

Bortset fra de højeste bjergtoppe har området et mildt kystklima med let nedbør året rundt og moderate temperatursvingninger.

Dalene og flodbækkene omgives af bjerge og er derfor ofte indhyllet i tåge. Alle disse forhold gør, at området har et stærk reduceret antal solskinstimer om året.

Plantebevoksningen karakteriseres af de mange enge og græsgange, vidtstrakte skove og kratområder samt klippefremspring på de stejleste stigninger.

Den mest interessante vegetation på engene og græsgangene er græsser og bælplanter.

Det var under disse forhold, at teknikken til fremstilling af Casín-osten blev udviklet. I et område, hvor lave temperaturer og overvejende regnfulde og overskyede dage giver en høj fugtighed, som gør det svært at tørre den ostemasse, der skilles fra vallen ved koagulering, var der behov for en sikker og holdbar konserveringsmåde.

Derfor opstod æltning som en måde at presse de mange små ostekorn sammen til ét stykke. Ved at gentage denne proces får man en mere tør og kompakt ostemasse, som giver et mere holdbart produkt. Derudover gjorde æltningen det muligt at fordele salt og sprede de mikroorganismer, der opstår under gæringen, jævnt ud og samtidig sikre, at osten modner korrekt. Disse forhold er alle sammen med til at give produktet sine særlige organoleptiske kendetegn.

Æltningen blev udført manuelt, indtil der blev udviklet en maskine til formålet. Æltebordet eller æltemaskinen var en tilpasning af et redskab, der blev brugt i traditionelle bagerier (*la bregadora* eller *bregadera*) af hele lokalsamfundet på de såkaldte æltedage («los diis d'amasar») for at få mest muligt ud af de knappe midler og lette fremstillingen, som var meget arbejdskrævende.

Arbejdet bestod i at bearbejde de halvfærdige ostekorn (*gorollus*) og oste fra forskellige producenter. Det var vigtigt, at de kunne skelnes fra hinanden. Løsningen blev at give hvert stykke ost et særligt mærke, som gjorde det muligt hurtigt at identificere ejeren. Ostemassen blev mærket med et redskab kaldet *ochavau*, et cylindrisk eller tenformet træredskab, der var dekoreret i kanten med enkle motiver. Ostemassen blev mærket lige så mange gange, som den var blevet æltet. På den færdige ost brugte man et redskab, der kaldtes *marcu* eller *coñu*, som også var af træ, men større og mere nuanceret og med forskellige motiver, der blev brugt som dekoration og til mærkning af produktet. Nu om dagbærer *marcuen* den enkelte producents navn.

Formentlig på grund af sværhedsgraden er denne fremstillingsmetode og især æltningen stadig særligt kendetegnende for denne type ost. Medvirkende til dens overlevelse er først og fremmest de kvinder, der plejede at fremstille den, og den ene kvinde, som nu om dage med stor entusiasme fremstiller og markedsfører produktet på forskellige markeder for traditionelle produkter i hele Asturien og resten af Spanien. Samarbejdet med organisationerne for udvikling af områdets landdistrikter er også vigtigt.

5.2. Produktets egenart:

»Queso Casín« kendes på dens særlige udseende, idet den forsynes med den enkelte producents segl, der anbringes med et stempel (*marcu*) og dækker hele ostens overside.

Et andet særligt træk ved denne ost er den uregelmæssigt, cylindriske skiveform, den fine, bløde og næsten ikke-eksisterende skorpe og den kompakte, æltede ostemasse, aromaen og den stærke og gennemtrængende smag, som fremhæves ved, at ostemassen æltes flere gange. Ostens specielle sammensætning gør den desuden til en af de mest proteinrige oste i Spanien og måske endda i hele verden, og det er en af de oste, der har det mindste vandindhold.

Osten er ganske anderledes end andre oste, herunder dem, der fremstilles i nabokommunerne. Den bjergryg, der udgør grænsen mellem Caso og kommunen Ponga, udgør skillelinjen for produktionen af to klassiske oste fra Asturien, nemlig Casín og Beyos.

Historiske studier viser, at Casín-osten længe har spillet en vigtig rolle og stadig gør det.

Enric Canut hævder i »En el país de los 100 quesos«, Barcelona 2000, at »Casín-osten kan på grund af fremstillingsmetoden og de rustikke fremstillingsredskaber måske betegnes som en af de ældste oste i Spanien.«

Skriftlige vidnesbyrd fra området indikerer, at osten kan spores i området helt tilbage til det 14. århundrede. »Da doña Gontrodo var abedisse i 1328, blev klosteret San Salvador de Sobrecastiellos jorder udlejet i seks år til en pris på 70 *maravedis* til betaling hver den 1. september og æltede oste til betaling hver torsdag i november ...«

I 1341, idem »og gode æltede oste ...«.

Der er henvisninger til osten i Jovellanos' skrifter fra det 18. århundrede, i ordbogen *Geográfico de Madoz*, redigeret i starten af det 19. århundrede og i »Curso de Agricultura Elemental« af Dionisio Martín Ayuso, som er udgivet i slutningen af det 19. århundrede.

I »Asturias« af O. Bellmut y Fermin Canella (Gijón 1900) omtales osten som en af de mest berømte også uden for Asturien og Caso. På samme måde fremhæves den i »Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial« af F. Requejo og M. Tortosa (Madrid 1903).

Eduardo Méndez Riestra nævner i »Comer en Asturias« (Madrid 1980) Casín-osten blandt de asturiske oste, og Carlos Mero González og Simone Ortega gør det samme i henholdsvis »Práctica de los quesos de España« (Madrid 1983) og »Guía Práctica de quesos españoles« (Madrid 1983).

Kemikeren og forfatteren J. A. Fidalgo Sánchez hævder i »El Gran Libro de la Cocina Asturiana« (Gijón 1986), at Casín-osten er den ost, der repræsenterer den sydcentrale del af Asturien bedst.

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

Det kuperede terræn er hovedårsagen til, at man brugte den overskydende mælk til fremstilling af ost. Vejene var svært fremkommelige, og det var dermed kun muligt at udnytte mælken til fremstilling af ost og smør.

De forskellige naturforhold har tilsammen gjort det muligt at udvikle denne særlige ost. Landskabet er på den ene side præget af lavtliggende enge og bjerggræsgange med en usædvanlig mangfoldig flora og vegetation, hvilket er direkte medvirkende til, at der kan produceres foder til malkekvæget på traditionel vis.

På den anden side er klimaet med det rigelige og milde nedbør, som falder regelmæssigt hele året, sammen med de få solskinsdage og moderate temperaturer ideelt til lokal fremstilling af foder og til fortsat at holde kvæg på disse græsgange.

Al den mælk, der bruges til fremstilling af Casín-osten kommer fra køer, der året rundt græsser regelmæssigt på områdets enge og græsgange.

Det var de første producenter, altså datidens landbrugere, der udviklede en fremstillingsmetode, der passede til forholdene i området. Formålet var at forlænge et letfordærligt produkts holdbarhed, og dermed opfandt de en særlig ost, hvis egenskaber er definitivt knyttet til naturforholdene og den særlige fremstillingsmetode.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

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 321/09)

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

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»PIMIENTO ASADO DEL BIERZO«

EF-Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- 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)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 501/2006).

3. Ændring(er):

3.1. Geografisk område:

Det blev i den oprindelige varespecifikation og det offentliggjorte resumé fastsat, at peberfrugterne skal produceres og forarbejdes i det samme område, som omfatter 17 kommuner i Bierzo-området. Den foreslåede ændring går ud på at ophæve den geografiske begrænsning for forarbejdningsområdet, så peberfrugterne kan grilles i hvilket som helst område. Det skyldes, at naturforholdene i det geografiske område ikke er afgørende for grilningen af peberfrugterne.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.2. Mærkning:

Der tilføjes yderligere specifikationer vedrørende anvendelsen af den geografiske betegnelse i forarbejdede produkter med henblik på at kontrollere disse.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»PIMIENTO ASADO DEL BIERZO«

EF-Nr.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Pimiento Asado del Bierzo«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Produktet, der er omfattet af den beskyttede betegnelse, er frugten af peberplanten *Capsicum annuum* L af økotypen »Bierzo«, som er til konsum og grilles og flås inden emballering.

Til peberfrugter af »Bierzo«-økotypen regnes forskellige frugter med de samme genetiske særegenskaber som den sort, de tilhører, og som er tilpasset forholdene i Bierzo-området. Deres morfologiske og fysiologiske forskelligheder skyldes omgivelserne, og det er grunden til, at de får betegnelsen »Bierzo«.

1. De friske peberfrugter skal have følgende fysiske og morfologiske egenskaber:

- Overflade: glatte sider med kun få sprækker eller mærker og glat stilk. Glat og skinnende skind uden rynker eller bløde områder, bleg rød til mørkerød. Peberfrugter med grønne pletter kasseres.
- Antal kamre: 3-4
- Form: aflang og trekantet, over 10 cm lang og 6 cm bred.
- Frugtspids: afrundet.
- Skal: fast kød, som kan tåle tryk uden at få skader. Frugtkødets gennemsnitstykkelse er mindre end 8 mm.
- Vægt pr. enhed: over 160 gram.

2. De friske peberfrugter skal som minimum have følgende egenskaber:

- Hele veludviklede peberfrugter med stilk, rene og uden udvendig fugt, synlige fremmedelementer eller fremmede dufte.
- Overfladefejl forårsaget af sanitære eller klimatiske forhold må ikke være større end 1 cm².
- Peberfrugterne skal have den samme form og konsistens, og misdannede eller deformede frugter anses som mangelfulde.

3. De grillede peberfrugter skal have følgende fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

- Farve: fra blegrød til mørkerød.
- Lugt: typisk røget duft af grillet peberfrugt.
- Smag: det første smagsindtryk er let bittert med en let røget og kun lidt stærk eftersmag.
- Overflade: let furet.
- Brændte rester: mindre en 1,5 cm² pr. 100 g peberfrugt.
- Forekomst af frø: op til 10 frø pr. 100 g peberfrugt.
- Saft: tynd væske.
- Konsistens: blød eller let hård med løs til middel konsistens.
- Ensartethed: indholdet skal være ensartet, både hvad angår farve, form, størrelse og konsistens.
- Kulhydrat: under 5 %, hvilket giver den karakteristiske let bitre smag.
- Kostfibre: under 3 %, hvilket giver den karakteristiske blødhed.

De konserverede grillede peberfrugter kan enten være hele eller skåret i stykker. I henhold til gældende kvalitetsstandard for konserverede grøntsager, herunder konserverede peberfrugter, tilhører hele peberfrugter handelsklasserne »Extra« eller »Primera«, og peberfrugter, der er skåret i stykker, tilhører handelsklasse »Primera«.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

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

—

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

Peberfrugter dyrkes i det afgrænsede geografiske produktionsområde, der ligger i det centrale Bierzo.

Jordstykkerne skal være lerholdige med en pH-værdi på 5,0 til 7,0 og forbeholdt dyrkning af »Bierzo«-økotypen. Der er kun tilladt at vande rækkevis eller punktvis for at forhindre, at den nederste del af stænglen kommer i kontakt med vandet. Høsten foregår manuelt og gradvist, efterhånden som frugterne modner og opnår de i varespecifikationen foreskrevne egenskaber.

Produktionen af peberfrugter af »Bierzo«-økotypen i førømtalte område er afgørende for det endelige produkts kvalitet, også selvom grilningen ikke sker i området.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Fremstillings- og emballeringsvirksomhederne, som er blevet godkendt af kontrolorganet, skal angive betegnelsen »Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo« samt kontrolorganets logo på etiketterne.

De registrerede pakkerier skal udstyre alle former for emballering til salg af beskyttede grillede peberfrugter med en af kontrolorganet nummeret mærkning.

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

Det geografisk afgrænsede produktionsområde ligger i den centrale del af Bierzo-området, i den nordvestlige del af provinsen León i den selvstyrende region Castilla y León og omfatter kommunerne

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados og Villafranca del Bierzo.

Der er ingen geografiske begrænsninger for, hvor peberfrugterne grilles.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Det afgrænsede produktionsområde ligger i en dal omgivet af forskellige bjerge og bakker, og den eneste lette vej ud af området er gennem floddalen Sil. De kommuner, der producerer peberfrugter, har en middelhøj beliggenhed ca. 550 meter over havets overflade.

Jordbunden har en løs struktur, er lerholdig, dyb og permeabel, og dræningen er moderat god. Jorden har et lavt indhold af organisk materiale, calcium, fosfor, kalium og natrium, forholdet mellem kulstof og kvælstof er 8/10, og pH-værdien er normalt let sur mellem 5,5 og 7,0.

Bierzo har middelhavsklima (det såkaldte middelhavsindeks er på 5,28) med mange solskinstimer, en årlig gennemsnitstemperatur på 12,5 °C og en årlig gennemsnitsnedbør på 800 mm.

Frostperioden (fra 11. november til 4. april) gør det de fleste år muligt at så i begyndelsen af maj og høste fra midten af august til begyndelsen af november.

Antallet af solskinstimer, solstrålingen og temperaturen står i direkte forbindelse med det lave indhold af kulhydrater på under 5 %, som forårsages af plantens fotosyntese, hvilket bevirker, at en af de organoleptiske egenskaber er en let bitter smag.

Et andet organoleptisk kendetegn er, at peberfrugten er blød. Det skyldes det lave indhold af kostfibre (hovedsagelig cellulose) på under 3 %, som også afhænger af fotosyntese.

5.2. *Produktets egenart:*

»Bierzo«-økotypens lave kulhydrat- og kostfiberindhold, som gør den blød og let bitter, beror på dens oprindelse i det geografiske produktionsområde.

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

Antallet af solskinstimer, solstrålingen og temperaturen er direkte knyttet til det lave indhold af kulhydrater, som forårsages af plantens fotosyntese.

Kostfiberindholdet (hovedsagelig cellulose), der også afhænger af fotosyntese, er ligeledes lavt.

Historiske og litterære henvisninger bevidner produktets anseelse, som skyldes både den traditionelle dyrkning af peberfrugter og måden peberfrugterne grilles og emballeres på.

Frugterne grilles traditionelt på grill eller i ovne, der opvarmes med træ eller gas, uden at produktets kvalitet forringes. Det giver en røget aroma og eftersmag, som ikke ændres, i og med at der kun tilsættes en lille mængde olie, salt og citronsaft eller citronsyre.

Hele fremstillingsprocessen, der indebærer at grille og flå peberfrugterne og fjerne frøene, sker manuelt og uden anvendelse af kemiske opløsninger eller vand. Derfor kan der forekomme brændte rester og frø, hvilket blot vidner om den manuelle forarbejdning.

Fordi peberfrugterne kan grilles hvor som helst, er det besluttet ikke at begrænse forarbejdningsområdet.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

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 321/10)

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

»BRESAOLA DELLA VALTELLINA«

EF-Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGB (X) BOB ()

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 (Råvarer)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Varebeskrivelse:

Værdierne for de kemiske og de kemisk-fysisk parametre bør være forskellige for de forskellige typer af »Bresaola della Valtellina«.

Det foreslås, at de fastsatte værdier for vandindhold og proteinindhold skal ændres alt efter, hvilken udskæringsdel der er tale om, og pakningstypen. Følgende værdier for vandindhold er fastsat: for *Bresaola di punta d'anca* pakket i løs vægt højst 63 %, for *Bresaola di punta d'anca* vakuumpakket højst 62 %. For *Bresaola di magatello* vakuumpakket højst 60 %, for *Bresaola* udskåret og vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære højst 60 %. For alle de øvrige udskærings- og/eller pakningstyper højst 65 %.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Som følge af de ændrede grænseværdier for vandindholdet er det laveste proteinindhold 33 % for det udskårede produkt og 30 % for de øvrige pakningstyper.

Nedsættelsen af værdien for det højst tilladte vandindhold indebærer en generel forbedring af de produkt egenskaber, som er nævnt i punkt 3.2. i enhedsdokumentet, og af produktets holdbarhed. Gennemførte analyser af slutproduktet viser, at fastsættelsen af de specifikke værdier for vandindhold for *punta d'anca* og *magatello* forbedrer konsistensen af det færdige produkt, som bliver fastere og mere smidigt. »Bresaola della Valtellina«, som pakkes i net, tørrer naturligt og kan derfor have et højere vandindhold end det vakuumpakkede produkt, som beskyttes af emballagen. Formålet er at sikre, at produktet bevarer de egenskaber, der angives i punkt 3.2. i enhedsdokumentet. Ved udskåret Bresaola skal vandindholdet være lavere end for vakuumpakkede eller netpakkede produkter for at forhindre kondensation og dermed følgende ændringer af det færdige produkt. Gennem mindskelsen af vandindholdet øges proteinindholdet tilsvarende, uden at det færdige produkts organoleptiske egenskaber skades.

Det er nødvendigt at reducere den laveste vægt fra 2,5 til 2 kg, men kun for de dele af »Bresaola di Valtellina«, som fremstilles af *punta d'anca* og er bestemt til pakning i skiver enten vakuumpakket eller i beskyttende atmosfære. Denne ændring er nødvendig for at garantere optimal forpakning af udskivet kød, der forudsætter, at Bresaola-stykkerne er noget mindre, og at det enkelte stykke, rundt eller firkantet, er ensartet i formen.

3.2. Produktionsmetode:

Det er nødvendigt at udelukke laktose fra konserveringsmidlerne, eftersom det i EU-lovgivningen er klassificeret som et allergifremkaldende stof. Udelukkelsen medfører ingen ændringer af »Bresaola della Valtellinas« karakteristiske egenskaber.

Det bør specificeres, at »op til højst 195 ppm« for »natrium- og/eller kaliumnitrit« er »grænseværdien for den mængde, som indføres i eller under alle omstændigheder optages« af Bresaola gennem forarbejdningen, naturligvis med forbehold for restindholdet i det færdige produkt ifølge gældende lovgivning, for ikke at give det indtryk, at grænseværdien på 195 ppm gælder for den mængde, som findes i saltopløsningen.

Det er nødvendigt at angive et nyt interval for temperaturen i lagringsrummene. Der fastsættes en gennemsnitstemperatur på mellem 12 °C og 18 °C i stedet for de angivne 15 °C.

Ud fra et teknologisk synspunkt giver forhøjelsen af intervallet for lagringsrummenes temperatur større mulighed for at tilpasse de omgivende forhold til, hvordan produktet faktisk udvikler sig, så man kan sikre langsom og gradvis modning af produktet samtidig med, at det færdige produkts egenskaber forbliver uændrede.

Det er nødvendigt at forkorte minimumslagringsperioden til tre uger, men kun når produktet sælges i løsvægt og ikke er vakuumpakket. Eftersom »Bresaola della Valtellina« ikke har nogen naturlig beskyttelse i form af svær eller fedt, kan det blive for hårdt og dets karakteristiske farve ændres, hvis det opbevares i lagerrum, der ikke er de samme som dem, der anvendes til lagring. Det har vist sig, at når lagringsperioden forkortes til tre uger for Bresaola, som sælges i løs vægt (ikke vakuumpakket), mindskes problemet væsentligt.

3.3. Mærkning:

Det er nødvendigt at ændre mærkningen af produktet for at sikre overensstemmelse med gældende bestemmelser for mærkning af levnedsmidler.

3.4. Andet — råvarer:

Man har fundet det hensigtsmæssigt ændre slagtedyrenes alder til 18 måneder-4 år i stedet for 2-4 år. Nye forskningsundersøgelser har vist, at en sænkning af slagtealderen ikke ændrer egenskaberne ved de råvarer, som anvendes til fremstilling af »Bresaola della Valtellina«, eller de egenskaber ved det færdige produkt, som er angivet i punkt 3.2. og 5.2. i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»BRESAOLA DELLA VALTELLINA«

EF-Nr.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Bresaola della Valtellina«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.2 — Kødprodukter

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

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« fremstilles af saltet og naturligt modnet oksekød, som indtages rå. Produktet har formen af de muskler, som er anvendt. Af kommercielle hensyn afpudsnes produkterne, som derfor får en nærmest cylindrisk form. I visse tilfælde bliver udskæringerne presset og får en murstenslignende form. »Bresaola della Valtellina« BGB stoppes i naturtarme eller kunstarme og tørres og lagres under klimaforhold, hvor en langsom og gradvis reduktion af vandindholdet fører til udvikling af naturlig fermentation og enzymatiske processer med forandringer over en tidsperiode, som igen medfører ændringer, der giver produktet dets typiske organoleptiske egenskaber, som garanterer dets holdbarhed og sundhed under normale forhold ved rumtemperatur. Hvad angår produktets organoleptiske egenskaber, har det en fast og elastisk konsistens. Som udskåret er det kompakt og uden revnedannelser. Farven er ensartet rød med en mørk kant, der kun svagt anes på den magre del, fedtdelen er hvid. Duften er delikat og svagt aromatisk, smagen behagelig, moderat stærk og aldrig syrlig. Produktegenskaber: a) *Bresaola di fesa*: mindst 3,5 kg; b) *Bresaola di punta d'anca*: b-1) sælges hel eller i tykke udskæringer: mindst 2,5 kg; b-2) skiveskåret, færdigpakket som vakuumpakket eller pakket i beskyttende atmosfære: mindst 2 kg; c) *Bresaola di sottofesa*: mindst 1,8 kg; d) *Bresaola di magatello*: mindst 1 kg; e) *Bresaola di sottosso*: mindst 0,8 kg.

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

»Bresaola della Valtellina« fremstilles af oksekød fra dyr på mellem 18 måneder og fire år, som udelukkende tages fra følgende muskelgrupper i låret: *fesa*: lårmellemstykket, der svarer til den bageste mellemste del af lårmuskulaturen og omfatter musculus gracilis, m. adductor og m. semimembranosus; *punta d'anca*, der svarer til lårmellemstykket uden m. adductor; *sottofesa*: inderlår, som svarer til den bageste udvendige del af lårmellemstykkets muskulatur, nærmere betegnet m. gluteobiceps; *magatello*, den del af lårmuskulaturen, der svarer til den bageste del af lårmusklen, m. rectus femoris; *sottosso*, klumpen, der svarer til den bageste del af låret og omfatter m. rectus anterior og muscoli vasti externus, internus og intermedius.

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 trin i fremstillingen af produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« skal finde sted inden for det traditionelle produktionsområde: afpudsning, torsaltning, stopning, tørring, lagring, skiveskæring, opskæring og pakning.

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

»Bresaola della Valtellina« vakuumpakkes eller pakkes i beskyttet atmosfære hel, i større eller mindre stykker eller i skiver. Pakning, udskæring og opskæring skal finde sted inden for det område, der er

specificeret i punkt 4, for at undgå, at ændringer i temperatur og luftfugtighed under transport skader produktets integritet og dermed de endelige kvalitetsegenskaber.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Ved mærkningen af »Bresaola della Valtellina« skal etiketten indeholde følgende oplysninger: »Bresaola della Valtellina«, som ikke skal oversættes og som skal være påført etiketten med tydelige og uudslettelige bogstaver, som tydeligt adskiller sig fra andre oplysninger, umiddelbart efterfulgt af forkortelsen BGB skrevet med bogstaver i samme størrelse og det grafiske symbol for den beskyttede geografiske betegnelse, som skal være angivet på det sprog, som produktet markedsføres på, og i det format, som gælder i henhold til fællesskabslovgivningen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Ifølge gamle håndværksmæssige traditioner er produktionsområdet for »Bresaola della Valtellina« begrænset til det område, der omfatter provinsen Sondrio. »Valtellina« er navnet på den største dal i provinsen.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for »Bresaola della Valtellina« BGB udgøres af en række alpedale, som strækker sig mellem de rætske Alper og de orobiske Foralper. Området er kendetegnet ved relativt lave temperaturer, selv i sommerperioden, lav luftfugtighed, lette vinde som følge af de temperaturforskelle, som forårsages af Como-søen, og tør luft. Kombinationen af de klimatiske forhold og det naturgivne miljø skaber de ideelle betingelser for en langsom og gradvis modning af produktet. Til de klimatiske faktorer skal føjes lokalbefolkningens færdigheder og tekniske kapacitet, som er blevet forbedret og videreført fra generation til generation med respekt for traditionerne og har været afgørende frembringelsen af »Bresaola della Valtellina« BGB.

5.2. Produktets egenart:

Når produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina« bringes i handelen, har det følgende kemiske og kemisk-fysiske egenskaber: proteinindhold: mindst 33 % for Bresaola, der er udskåret og vakuumpakket eller pakket under beskyttende atmosfære, alle andre typer pakninger mindst 30 %. Vandindhold (i uforarbejdet stand): *Bresaola di punta d'anca* i løsvægt højst 63 %, *Bresaola di punta d'anca* vakuumpakket højst 62 %, *Bresaola di magatello* vakuumpakket højst 60 %, Bresaola udskåret og vakuumpakket eller pakket under beskyttende atmosfære højst 60 %, for alle andre udskæringer og/eller pakninger højst 65 %. Fedtindhold: højst 7 %. Aske: mindst 4 %. Natriumchlorid: højst 5 %.

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

De egenskaber, som kræves for »Bresaola della Valtellina« BGB, kan henføres til det naturgivne miljø og naturlige og menneskelige faktorer. De særlige klimaforhold i Valtellina, som strækker sig i længderetningen mellem de rætske Alper og orobiske Foralper, har gjort det muligt ved hjælp af let saltning at frembringe et produkt fremstillet af lærstykker af kvæg med en udsøgt smag og en mørhed, som gør det særlig indbydende. »Bresaola della Valtellina« BGB har sit navn og sin anseelse fra det geografiske område, hvor det har sin oprindelse. I gamle dage var metoden med at konservere kød ved hjælp af saltning og tørring meget udbredt. Forbedret produktion af fødevarer, øget diversificering og anvendelse af forskellige konserveringsmetoder har fortrængt anvendelsen af tørret og saltet kød. Skriftlige kilder fra 1400-tallet indeholder vidnesbyrd om saltning og tørring af lærstykker i Valtellina. Navnet har efter alt at dømme sin oprindelse i udtrykket »salaa come brisa« på dialekten i Valtellina. Heraf er udledt navnet »brisaola«, som derefter er blevet til »Bresaola« på italiensk. Ordbogen over det italienske sprog (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974) giver som definition på »bresaola«: »tørret og saltet oksekød, typisk for Valtellina«. Lokalbefolkningens færdigheder og tekniske kapacitet, som er blevet forbedret og videreført fra generation til generation med respekt for traditioner, har været afgørende for frembringelsen af produktet, hvis særlige egenskaber den dag i dag kan henføres til det naturgivne miljø og menneskelige faktorer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale procedure for indsigelser mod ansøgningen om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Bresaola della Valtellina«.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses: på webstedet

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

eller

direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.

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 levnedsmidler

(2010/C 321/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, 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

»LIQUIRIZIA DI CALABRIA«

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Liquirizia di Calabria«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.8 — Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

Kategori 2.4 — Brød, wienerbrød, kager og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« betegner udelukkende frisk eller tørret lakridsrod eller ekstrakt deraf. Lakridsroden skal komme fra avlet eller vildtvoksende *Glycyrrhiza glabra* (Bælgplantefamilien), af sorten »typica«, som i Calabrien benævnes »Cordara«.

Lakridsrod med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« skal have følgende egenskaber, når det bringes i handelen:

Frisk rod:

- strågul farve
- sødlig, aromatisk, intens og vedvarende smag
- vandindhold mellem 48 % og 52 %
- glycyrrhinsyreindhold mellem 0,60 % og 1,40 %.

Tørret rod:

- strågul til okkergul farve
- sødlig, frugtagtig og en anelse skarp smag
- vandindhold mellem 6 % og 12 %
- glycyrrhinsyreindhold mellem 1,2 % og 2,4 %.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Rodekstrakt:

- brændt jordbrun til sort farve
- sødlig-bitter, aromatisk, intens og vedvarende
- vandindhold mellem 9 % og 15 %
- glycyrrhinsyreindhold mellem 3 % og 6 %

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

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

—

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

Samtlige trin i produktionsprocessen, fra dyrkning til høst, samt tørring og forarbejdning skal finde sted inden for det afgrænsede område, som er beskrevet i punkt 4.

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

»Liquirizia di Calabria« BOB sælges i pakninger af karton, glas, metal, keramik, polypropen eller HD-polyethylen og alle materialer, som er tilladt ifølge gældende lovgivning om emballering af levnedsmidler. Emballagerne kan veje mellem 5 g og 25 kg. Hver emballage skal i alle tilfælde være forseglet på en sådan måde, at forseglingen brydes, hvis pakningen åbnes.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Etiketten skal være forsynet med logoet for oprindelsesbetegnelsen, det løbenummer, som tildeles af kontrolorganet, og pakkedato for produktet i enkeltpakningerne. Logoet for benævnelsen »Liquirizia di Calabria« BOB består af en stiliseret, ligesidet rhombe med rette vinkler. Mindstestørrelsen for logoet i sin helhed er i højde og bredde mindst 0,5 cm. Logoet må trykkes i en hvilken som helst farve.

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

Produktionsområdet for »Liquirizia di Calabria« omfatter alle de kommuner, der er nævnt meget detaljeret i varespecifikationen, hvor man har registreret forekomsten af planten *Glycyrrhiza Glabra* af sorten »typica«, som i Calabrien benævnes »Cordara«, naturligt voksende eller dyrket, i op til 650 meter over havet. Dette område afgrænses mod nord af bjergmassivet Pollino, som mod nordøst skræner jævnt ned mod området Rocca Imperiale, og er således adskilt fra regionen Basilicata. Området omfatter Crati-dalens områder, der ligger til venstre og højre for floden, der løber fra syd mod nord og gennem Sibari-sletten munder ud i det Ioniske Hav mod nordøst. På den side som vender ud mod Det Tyrrenske Hav indgår fra nord til syd områderne mellem kommunerne Falconara Albanese og Nicotera. På den side, som vender ud mod det Det Ioniske Hav, indgår fra nord områderne på Sibari-sletten, den store slette i området omkring Crotona, ud til Calabriens yderste spids.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for lakridsrod har historisk set været Calabriens kyst, først og fremmest området omkring kommunerne Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro og Rossano på Sibari-sletten, på grund af slettejordernes naturlige beskaffenhed i kraft af deres høje indhold af siliciumforbindelser, indhold af gruspartikler og neutrale pH-værdi. Også i klimatisk henseende har Sibari-sletten, hvor den største produktion af lakridsrod stadig foregår, gunstige betingelser for plantens udbredelse på grund af bjergenes nærhed og fraværet af vinde, eftersom de omgivende Pollino- og Sila-bjerge danner en naturlig barriere. Lakridsplanterne vokser naturligt og dyrkes langs kysterne og breder sig over sletterne i kystområdet ved Det Tyrrenske Hav (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese osv.) og ved Det Ioniske Hav (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica osv.) til bjergområderne inde i landet og gennem Calabriens største floders dale ind til de indre massiver, som i kraft af den særlige beskaffenhed får havets gunstige indflydelse. Lakridsrodsplanten findes derfor også med samme egenskaber i en afstand af flere kilometer fra kysten. Det fremherskende klima er middelhavsklima, som med lange, varme og tørre somre og milde vintre fremmer en jævn spredning af *Glycyrrhiza glabra* af sorten »typica« (Cordara) i hele det område, der er tale om.

5.2. Produktets egenart:

Lakridsrod med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« adskiller sig klart fra lignende sorter, når det gælder fysisk-kemiske egenskaber, ved at indeholde sekundære metabolitter, bl.a. aktivstoffet glycyrrhinsyre, som bestemmer plantens kommercielle og farmakognostiske egenskaber. Den gennemsnitlige procentandel af denne saponin i lakridsrod fra Calabrien er lavere end i andre arter og sorter, og det er grunden til, at den er meget efterspurgt på markedet. De senest gennemførte undersøgelser har i endnu tydeligere grad fastslået forskellen mellem lakridsrod fra Calabrien og lakridsrod fra andre tilgrænsende områder, hvad angår glycyrrhinsyreindhold, som er betydelig lavere end i rødder fra andre regioner, selv når det gælder sukkerindhold, som også er lavere.

En yderligere undersøgelse af den flygtige del har vist, at der er en tydelig forskel i sammensætning mellem lakridsrod fra Calabrien og lakridsrod af anden oprindelse fra såvel Italien som fra andre lande. Endelig har en sammenligning med lakridsekstrakt fra andre lande vist, at lakridsrod fra Calabrien har en i henseende til kvalitet og mængde anden sammensætning, når det gælder phenolforbindelser.

Det er især påvist, at indholdet af liquiritigenin og iso-liquiritigenin er lavere, hvorimod indholdet af licochalcon A er højt, men i andre prøver mangler eller forekommer sammen med licochalcon B.

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

Calabrien er en region, som i kraft af sine geografiske og orografiske forhold har helt og holdent unikke egenskaber sammenlignet med alle de øvrige italienske regioner.

Calabrien, der udgør den yderste spids af den italienske halvø og også anses for en aflang og smal halvø, er omgivet af havet i en længde på ca. 800 km og kan i visse henseender sammenlignes med Apulien og er i andre henseender fuldstændig forskellig fra denne region. Calabrien er delt i to dele af den høje bjergkæde Appenninerne, et ganske enestående forhold blandt Italiens regioner.

På grund af Calabriens geografi og orografi hersker der enestående og særlige biologiske, jordbundsmæssige og klimatiske forhold sammenlignet med resten af halvøen hvad angår middeltemperaturer, temperaturudsving, fugtighed, regnfuldhed, nedbørsmængde, vind, solskinstimer og solindstråling, hvilket er påvist gennem talrige videnskabelige undersøgelser. Dette særlige naturmiljø har i århundredernes løb udøvet et stort tilpasningsmæssigt og dermed selektivt tryk på denne plantearter og har været bestemmende for dens egenskaber med hensyn til sammensætning, næringsværdi og aroma. Det har frembragt en specifik kemotype, nemlig »liquirizia di Calabria«.

Denne særlige type lakridsrod er kendetegnende for Calabrien. Den var allerede velkendt i 1600-tallet, fremgår det af talrige dokumenter, bl.a. den berømte »Trattato di terapeutica e farmacologia«, bind I (1903), hvori det erklæres, at »Sorten kommer fra *Glycyrrhiza Glabra* (*Leguminosae Papilionaceae*), som er hjemmehørende i Sydvesteuropa. I visse tilfælde er medicinalplantens rod kendt under navnet *Liquirizia di Calabria* for at adskille den fra lysere lakridsrod fra Rusland, som kommer fra *Glycyrrhiza glandulifera* eller *echinata*, der vokser i Sydøsteuropa«.

Yderligere hedder det i den berømte Encyclopaedia Britannica (14. udgave, 1928), at »The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria«.

Den opfattelse, som kommer til udtryk i Encyclopaedia Britannica, bekræftes i en rapport udarbejdet af De Forenede Stater, Department of State, med titlen »The licorice plant« (1985).

»Liquirizia di Calabria« er et komplekst produkt, et resultat af samspillet mellem naturen og menneskets arbejde, som i århundreder er blevet videreført fra generation til generation og er udtryk for en traditions tilblivelse i regionen Calabrien, som det fremgår af et maleri af Saint-Non fra slutningen af 1700-tallet, »Stato delle persone i Calabria. I concari« af Vincenzo Padula (1864), »Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive«, SVIMEZ (1951), »Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro« af Augusto Placanica (1980), »I »Conci« e la produzione del succo di liquerizia in Calabria« af Gennaro Maticena (1986), »La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo« af Vittorio Marzi et al. (1991) samt mange andre tekster, som er udgivet i årene 1700-2000.

I anden halvdel af 1700-tallet strakte dyrkningen af lakridsrod sig langs Det Ioniske Havs kyst, navnlig til de nordlige grænser mod Lucania på den vidtstrakte Sibari-slette, hvor den dyrkedes i store mængder, frem til Croton og Reggio Calabria. Men den fandtes også i stor udstrækning i Cratidalen, som fra Cosenza går over i Sibari-sletten samt på store områder ved Det Tyrrenske Havs kyst.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelse af forslaget om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« i Gazzetta Ufficiale (den italienske stats tidende) nr. 180 af 4. august 2007. Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

eller

direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
2010/C 321/10	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	23
2010/C 321/11	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 levnedsmidler	28



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

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