

Den Europæiske Unions Tidende

C 183



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

23. juni 2012

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	I <i>Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser</i>	
	UDTALELSER	
	Europa-Kommissionen	
2012/C 183/01	Udtalelse fra Kommissionen af 20. juni 2012 om planen om bortskaffelse af radioaktivt affald, der fremkommer ved nedlukning af Bradwell-anlægget i Essex i Det Forenede Kongerige, i henhold til artikel 37 i Euratom-traktaten	1
<hr/>		
	IV <i>Oplysninger</i>	
	OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER	
	Europa-Kommissionen	
2012/C 183/02	Euroens vekselkurs	2
2012/C 183/03	Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 27 medlemsstater pr. 1. juli 2012 (<i>Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1)</i>)	3
2012/C 183/04	Klager over olieboringer i spansk farvand nær De Kanariske Øer	4

DA

Pris:
3 EUR

(Fortsættes på omslagets anden side)

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2012/C 183/05	Liste over registrerede og godkendte kreditvurderingsbureauer	5
2012/C 183/06	Ajourføring af listen over grænseovergangssteder som omhandlet i artikel 2, nr. 8, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengen-grænsekodeks) (EUT C 316 af 28.12.2007, s. 1; EUT C 134 af 31.5.2008, s. 16; EUT C 177 af 12.7.2008, s. 9; EUT C 200 af 6.8.2008, s. 10; EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13; EUT C 3 af 8.1.2009, s. 10; EUT C 37 af 14.2.2009, s. 10; EUT C 64 af 19.3.2009, s. 20; EUT C 99 af 30.4.2009, s. 7; EUT C 229 af 23.9.2009, s. 28; EUT C 263 af 5.11.2009, s. 22; EUT C 298 af 8.12.2009, s. 17; EUT C 74 af 24.3.2010, s. 13; EUT C 326 af 3.12.2010, s. 17; EUT C 355 af 29.12.2010, s. 34; EUT C 22 af 22.1.2011, s. 22; EUT C 37 af 5.2.2011, s. 12; EUT C 149 af 20.5.2011, s. 8; EUT C 190 af 30.6.2011, s. 17; EUT C 203 af 9.7.2011, s. 14; EUT C 210 af 16.7.2011, s. 30; EUT C 271 af 14.9.2011, s. 18; EUT C 356 af 6.12.2011, s. 12; EUT C 111 af 18.4.2012, s. 3)	7

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2012/C 183/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	14
2012/C 183/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	15

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 183/09	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	16
2012/C 183/10	Offentliggørelse af 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	21



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

I

(Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser)

UDTALELSER

EUROPA-KOMMISSIONEN

UDTALELSE FRA KOMMISSIONEN

af 20. juni 2012

om planen om bortskaffelse af radioaktivt affald, der fremkommer ved nedlukning af Bradwell-anlægget i Essex i Det Forenede Kongerige, i henhold til artikel 37 i Euratom-traktaten

(Kun den engelske udgave er autentisk)

(2012/C 183/01)

Nedenstående vurdering foretages i henhold til Euratom-traktatens bestemmelser, uden at dette berører eventuelle yderligere vurderinger, der skal foretages i henhold til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, samt de forpligtelser, der følger heraf og af den afledte ret.

Den 12. marts 2012 modtog Europa-Kommissionen fra den britiske regering i overensstemmelse med Euratom-traktatens artikel 37 de almindelige oplysninger om planen om bortskaffelse af radioaktivt affald, der fremkommer ved nedlukningen af Bradwell-anlægget i Essex i Det Forenede Kongerige.

På grundlag af disse oplysninger og efter høring af ekspertgruppen har Kommissionen udfærdiget følgende udtalelse:

- 1) Afstanden mellem anlægget og den nærmeste grænse til en anden medlemsstat, som i dette tilfælde er Frankrig, er ca. 110 km.
- 2) Den planlagte ændring medfører alene en forhøjelse af de tilladte udledninger af luftbårent kulstof-14 og tritium.

3) Under normale nedlukningsforhold vil den planlagte ændring ikke føre til eksponering af befolkningen i en anden medlemsstat i sundhedsmæssigt betydeligt omfang.

4) Skulle der ske utilsigtede radioaktive udslip som følge af en ulykke af den type og størrelse, der er beskrevet i de oprindelige almindelige oplysninger, vil de doser, som befolkningen i andre medlemsstater vil kunne blive udsat for som følge af ændringen, ikke være af sundhedsmæssig betydning.

Kommissionen konkluderer, at iværksættelsen af den ændrede plan for bortskaffelse af radioaktivt affald fra Bradwell-anlægget i Essex i Det Forenede Kongerige, ikke — hverken under normal drift eller i tilfælde af en ulykke af den art og det omfang, der er beskrevet i de almindelige oplysninger — kan antages at ville forårsage nogen sundhedsskadelig radioaktiv kontaminering af betydning af en anden medlemsstats vande, jord eller luftrum.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. juni 2012.

På Kommissionens vegne

Günther OETTINGER

Medlem af Kommissionen

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

22. juni 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2539	AUD	australske dollar	1,2490
JPY	japanske yen	100,68	CAD	canadiske dollar	1,2893
DKK	danske kroner	7,4343	HKD	hongkongske dollar	9,7310
GBP	pund sterling	0,80420	NZD	newzealandske dollar	1,5899
SEK	svenske kroner	8,8008	SGD	singaporeanske dollar	1,6009
CHF	schweiziske franc	1,2009	KRW	sydkoreanske won	1 451,18
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,4821
NOK	norske kroner	7,4865	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9809
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5300
CZK	tjekkiske koruna	25,775	IDR	indonesiske rupiah	11 852,41
HUF	ungarske forint	287,66	MYR	malaysiske ringgit	4,0006
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,295
LVL	lettiske lats	0,6969	RUB	russiske rubler	41,7050
PLN	polske zloty	4,2563	THB	thailandske bath	39,838
RON	rumænske leu	4,4733	BRL	brasilianske real	2,5805
TRY	tyrkiske lira	2,2661	MXN	mexicanske pesos	17,3916
			INR	indiske rupee	71,6630

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

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 27 medlemsstater pr. 1. juli 2012

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

(2012/C 183/03)

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

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 155 af 1.6.2012, s. 3.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	1,38	1,38	3,66	1,38	1,72	1,38	1,85	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,78	1,38	1,38	4,91	1,38	6,85	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Klager over olieboringer i spansk farvand nær De Kanariske Øer

(2012/C 183/04)

Kommissionen har modtaget et højt antal standardklager over de planlagte test og fremtidige olieboringer i spansk farvand nær De Kanariske Øer. Kommissionen har for øjeblikket ingen grund til at tro, at sådanne vordende projekter skulle være i strid med den gældende EU-ret, men den har bedt de spanske myndigheder forklare, hvordan de vil sikre overholdelse af EU-retten, særlig Rådets direktiv 92/43/EØF af 21. maj 1992 om bevaring af naturtyper samt vilde dyr og planter⁽¹⁾ og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/92/EU af 13. december 2011 om vurdering af visse offentlige og private projekters indvirkning på miljøet⁽²⁾. Denne meddelelse erstatter individuel kvittering for modtagelse (punkt 4 i Meddelelse fra Kommissionen til Rådet og Europa-Parlamentet om ajourføring af meddelelsen om forbindelserne med klagere i sager om anvendelsen af EU-retten, KOM(2012) 154 af 2. april 2012).

⁽¹⁾ EFT L 206 af 22.7.1992, s. 7.

⁽²⁾ EUT L 26 af 28.1.2012, s. 1.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Liste over registrerede og godkendte kreditvurderingsbureauer

(2012/C 183/05)

De nedenfor nævnte kreditvurderingsbureauer er blevet registreret eller godkendt i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1060/2009 af 16. september 2009 om kreditvurderingsbureauer (forordningen om kreditvurderingsbureauer).

Listen offentliggøres af ESMA i overensstemmelse med artikel 18, stk. 3, i forordningen om kreditvurderingsbureauer og ajourføres senest fem arbejdsdage efter vedtagelsen af registrerings- eller godkendelsesafgørelsen. Europa-Kommissionen offentliggør listen i *Den Europæiske Unions Tidende* senest 30 dage efter, at den er blevet ajourført. I perioden mellem de to offentliggørelser kan der derfor være forskel på den liste, som ESMA har offentliggjort, og den senest offentliggjorte liste i EU-Tidende.

Registrerede eller godkendte kreditvurderingsbureauer

Ajourført: 14. maj 2012

Kreditvurderingsbureauets navn	Hjemland	Kompetent registreringsmyndighed i hjemlandet	Status	Ikrafttrædelses-dato
Euler Hermes Rating GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	16. november 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japan	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Godkendt	6. januar 2011
Feri EuroRating Services AG	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	14. april 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgarien	Financial Supervision Commission (FSC)	Registreret	6. april 2011
Creditreform Rating AG	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	18. maj 2011
Scope Credit Rating GmbH (formerly PSR Rating GmbH)	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	24. maj 2011
ICAP Group SA	Grækenland	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Registreret	7. juli 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	28. juli 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	16. august 2011
Companhia Portuguesa de Rating, S.A. (CPR)	Portugal	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Registreret	26. august 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Det Forenede Kongerige	Financial Services Authority (FSA)	Registreret	8. september 2011
DBRS Ratings Limited	Det Forenede Kongerige	Financial Services Authority (FSA)	Registreret	31. oktober 2011

Kreditvurderingsbureauets navn	Hjemland	Kompetent registreringsmyndighed i hjemlandet	Status	Ikrafttrædelses-dato
Fitch France S.A.S.	Frankrig	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registreret	31. oktober 2011
Fitch Deutschland GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	31. oktober 2011
Fitch Italia SpA	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registreret	31. oktober 2011
Fitch Polska SA	Polen	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Registreret	31. oktober 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Spanien	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registreret	31. oktober 2011
Fitch Ratings Limited	Det Forenede Kongerige	Financial Services Authority (FSA)	Registreret	31. oktober 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Det Forenede Kongerige	Financial Services Authority (FSA)	Registreret	31. oktober 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cypern	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registreret	31. oktober 2011
Moody's France S.A.S.	Frankrig	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registreret	31. oktober 2011
Moody's Deutschland GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registreret	31. oktober 2011
Moody's Italia S.r.l.	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registreret	31. oktober 2011
Moody's Investors Service España SA	Spanien	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registreret	31. oktober 2011
Moody's Investors Service Ltd	Det Forenede Kongerige	Financial Services Authority (FSA)	Registreret	31. oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Frankrig	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registreret	31. oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registreret	31. oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Det Forenede Kongerige	Financial Services Authority (FSA)	Registreret	31. oktober 2011
CRIF SpA	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registreret	22. december 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cypern	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registreret	8. maj 2012

Ajourføring af listen over grænseovergangssteder som omhandlet i artikel 2, nr. 8, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengen-grænsekodeks) (EUT C 316 af 28.12.2007, s. 1; EUT C 134 af 31.5.2008, s. 16; EUT C 177 af 12.7.2008, s. 9; EUT C 200 af 6.8.2008, s. 10; EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13; EUT C 3 af 8.1.2009, s. 10; EUT C 37 af 14.2.2009, s. 10; EUT C 64 af 19.3.2009, s. 20; EUT C 99 af 30.4.2009, s. 7; EUT C 229 af 23.9.2009, s. 28; EUT C 263 af 5.11.2009, s. 22; EUT C 298 af 8.12.2009, s. 17; EUT C 74 af 24.3.2010, s. 13; EUT C 326 af 3.12.2010, s. 17; EUT C 355 af 29.12.2010, s. 34; EUT C 22 af 22.1.2011, s. 22; EUT C 37 af 5.2.2011, s. 12; EUT C 149 af 20.5.2011, s. 8; EUT C 190 af 30.6.2011, s. 17; EUT C 203 af 9.7.2011, s. 14; EUT C 210 af 16.7.2011, s. 30; EUT C 271 af 14.9.2011, s. 18; EUT C 356 af 6.12.2011, s. 12; EUT C 111 af 18.4.2012, s. 3)

(2012/C 183/06)

Offentliggørelsen af listen over grænseovergangssteder som omhandlet i artikel 2, nr. 8, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 562/2006 af 15. marts 2006 om indførelse af en fællesskabskodeks for personers grænsepassage (Schengen-grænsekodeks) er baseret på de oplysninger, som medlemsstaterne meddeler Kommissionen i overensstemmelse med artikel 34 i Schengen-grænsekodeksen.

Ud over de oplysninger, der offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*, findes der på webstedet for Generaldirektoratet for Indre Anliggender oplysninger, som ajourføres regelmæssigt.

FRANKRIG

Ændrer de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 316 af 28.12.2007

LISTE OVER GRÆNSEOVERGANGSSTEDER

Luftgrænser

- 1) Abbeville
- 2) Agen-la Garenne
- 3) Ajaccio-Campo dell'Oro
- 4) Albert-Bray
- 5) Amiens-Glisy
- 6) Angers-Marcé
- 7) Angoulême-Brie-Champniers
- 8) Annecy-Methet
- 9) Annemasse
- 10) Auxerre-Branches
- 11) Avignon-Caumont
- 12) Bâle-Mulhouse
- 13) Bastia-Poretta
- 14) Beauvais-Tillé
- 15) Bergerac-Roumanière
- 16) Besançon-la Vèze
- 17) Béziers-Vias
- 18) Biarritz-Bayonne-Anglet
- 19) Bordeaux-Mérignac

- 20) Brest-Guipavas
- 21) Brive-Souillac
- 22) Caen-Carpiquet
- 23) Calais-Dunkerque
- 24) Calvi-Sainte-Catherine
- 25) Cannes-Mandelieu
- 26) Carcassonne-Salvaza
- 27) Châlons-Vatry
- 28) Chambéry-Aix-les-Bains
- 29) Châteauroux-Déols
- 30) Cherbourg-Mauperthus
- 31) Clermont-Ferrand-Aulnat
- 32) Colmar-Houssen
- 33) Deauville-Saint-Gatien
- 34) Dijon-Longvic
- 35) Dinard-Pleurtuit
- 36) Dôle-Tavaux
- 37) Épinal-Mirecourt
- 38) Figari-Sud Corse
- 39) Grenoble-Saint-Geoirs
- 40) Hyères-le Palivestre
- 41) Issy-les-Moulineaux
- 42) La Môle
- 43) Lannion
- 44) La Rochelle-Laleu
- 45) Laval-Entrammes
- 46) Le Castelet
- 47) Le Havre-Octeville
- 48) Le Mans-Arnage
- 49) Le Touquet-Paris-Plage
- 50) Lille-Lesquin
- 51) Limoges-Bellegarde
- 52) Lognes-Émerainville
- 53) Lorient-Lann-Bihoué
- 54) Lyon-Bron
- 55) Lyon-Saint-Exupéry
- 56) Marseille-Provence

- 57) Metz-Nancy-Lorraine
- 58) Monaco-Héliport
- 59) Montbéliard-Courcelles
- 60) Montpellier-Méditerranée
- 61) Nantes-Atlantique
- 62) Nevers-Fourchambault
- 63) Nice-Côte d'Azur
- 64) Nîmes-Garons
- 65) Orléans-Bricy
- 66) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- 67) Paris-Charles de Gaulle
- 68) Paris-le Bourget
- 69) Paris-Orly
- 70) Pau-Pyrénées
- 71) Perpignan-Rivesaltes
- 72) Poitiers-Biard
- 73) Quimper-Pluguffan, midlertidigt fra den 30. maj til den 10. september 2012.
- 74) Rennes Saint-Jacques
- 75) Rodez-Marcillac
- 76) Rouen-Vallée de Seine
- 77) Saint-Brieuc-Armor
- 78) Saint-Etienne-Bouthéon
- 79) Saint-Nazaire-Montoir
- 80) Strasbourg-Entzheim
- 81) Tarbes-Ossun-Lourdes
- 82) Toulouse-Blagnac
- 83) Tours-Saint-Symphorien
- 84) Troyes-Barberey
- 85) Vichy-Charmeil

Søgrænser

- 1) Ajaccio
- 2) Bastia
- 3) Bayonne
- 4) Bonifacio
- 5) Bordeaux
- 6) Boulogne
- 7) Brest

- 8) Caen-Ouistreham
- 9) Calais
- 10) Calvi
- 11) Cannes-Vieux Port
- 12) Carteret
- 13) Cherbourg
- 14) Dieppe
- 15) Douvres
- 16) Dunkerque
- 17) Granville
- 18) Honfleur
- 19) La Rochelle-La Pallice
- 20) Le Havre
- 21) Les Sables-d'Olonne-Port
- 22) L'Île-Rousse
- 23) Lorient
- 24) Marseille
- 25) Monaco-Port de la Condamine
- 26) Nantes-Saint-Nazaire
- 27) Nice
- 28) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- 29) Port-la-Nouvelle
- 30) Porto-Vecchio
- 31) Port-Vendres
- 32) Roscoff
- 33) Rouen
- 34) Saint-Brieuc (maritime)
- 35) Saint-Malo
- 36) Sète
- 37) Toulon

Landgrænser

— **Med det Forenede Kongerige**

(fast forbindelse under Kanalen)

- 1) Gare d'Ashford International
- 2) Gare d'Avignon-Centre
- 3) Cheriton/Coquelles

- 4) Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
- 5) Gare de Fréthun
- 6) Gare de Lille-Europe
- 7) Gare de Paris-Nord
- 8) Gare de St-Pancras International
- 9) Gare d'Ebbsfleet International

— **Med Andorra**

- 1) Pas de la Case-Porta

RUMÆNIEN

Ændrer de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 316 af 28.12.2007

LISTE OVER GRÆNSEOVERGANGSSTEDER

Luftgrænser

- 1) Henri Coandă București (*)
- 2) Cluj-Napoca (*)
- 3) Sibiu (*)
- 4) Traian Vuia Timișoara (*)
- 5) Transilvania Târgu Mureș (*)
- 6) George Enescu Bacău (*)
- 7) Mihail Kogălniceanu Constanța (*)
- 8) Satu Mare (**)
- 9) Suceava (**)
- 10) Iași (**)
- 11) Arad (**)
- 12) Baia Mare (**)
- 13) Craiova (**)
- 14) Tulcea (**)
- 15) Aurel Vlaicu București Băneasa (***)
- 16) Oradea (***)

(*) Godkendt som international lufthavn

(**) Godkendt som lufthavn, der er åbnet for international trafik

(***) Endnu ikke godkendt ⁽¹⁾

Søgrænser

- 1) Constanța
- 2) Constanța Sud-Agigea
- 3) Mangalia
- 4) Midia

⁽¹⁾ Det fremgår af de nationale regler på området civil luftfart, at fra den dato, hvor kontrollen ved luftgrænserne afskaffes, vil internationale flyvninger kun være tilladt til/fra internationale lufthavne og kun lejlighedsvis til/fra lufthavne, der er åbnet for international trafik. Lufthavne, som ikke er godkendt, vil ikke få tilladelse til at betjene flyvninger til/fra tredjelande.

Havne ved Donaufloden

- 1) Sulina (*)
- 2) Tulcea (*)
- 3) Galați (*)
- 4) Brăila (**)
- 5) Cernavodă (**)
- 6) Călărași
- 7) Oltenița
- 8) Giurgiu
- 9) Zimnicea
- 10) Turnu Măgurele
- 11) Corabia
- 12) Bechet
- 13) Calafat
- 14) Orșova
- 15) Drobeta Turnu Severin
- 16) Moldova Veche

(*) Maritime Donau
(**) Indre Donau

Landgrænser

UNGARN

- 1) Petea, vej
- 2) Urziceni vej
- 3) Carei, vej
- 4) Valea lui Mihai, jernbane og vej
- 5) Săcuieni, vej
- 6) Borș, vej
- 7) Episcopia Bihor, vej
- 8) Salonta, jernbane og vej
- 9) Vărșand, vej
- 10) Curtici, jernbane
- 11) Turnu, vej
- 12) Nădlac, vej
- 13) Cenad, vej
- 14) Tudor Vladimirescu, vej (RO-LA)

BULGARIEN

- 1) Giurgiu, jernbane og vej
- 2) Ostrov, vej
- 3) Negru Vodă, jernbane og vej
- 4) Vama Veche, vej

SERBIEN

- 1) Jimbolia, jernbane og vej
- 2) Stamura Moravița, jernbane og vej
- 3) Naidaș, vej
- 4) Porțile de Fier I, vej
- 5) Porțile de Fier II, vej

MOLDOVA

- 1) Galați, jernbane og vej
- 2) Oancea, vej
- 3) Fălciu, jernbane
- 4) Albița, vej
- 5) Iași (Ungheni), jernbane
- 6) Sculeni, vej
- 7) Stânca, vej
- 8) Rădăuți Prut, vej

UKRAINE

- 1) Siret, vej
 - 2) Vicșani, jernbane
 - 3) Valea Vișeuului, jernbane
 - 4) Câmpulung la Tisa, jernbane
 - 5) Halmeu, jernbane og vej
 - 6) Sighetul Marmației, vej
-

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 183/07)

1. Den 15. juni 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Silver Lake Group, L.L.C. («Silver Lake» — USA) gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol over hele Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl («Global Blue» — Luxembourg), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Silver Lake: globalt investeringsfirma med fokus på teknologi, teknologibaserede vækstindustrier og tilknyttede industrier

— Global Blue: international leverandør af ydelser på området for tilbagebetaling af moms og dertil knyttede tjenester.

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.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue 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.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 183/08)

1. Den 15. juni 2012 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved L Capital Management S.A.S. (»L Capital« — Frankrig), der er et datterselskab af LVMH — Moët Hennessy Louis Vuitton (»LVMH« — Frankrig), og Paladin Capital Partners SpA (»Paladin« — Italien), der er et datterselskab af Carisma-koncernen (»Carisma« — Italien), gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA (»CGR« — Italien), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- L Capital er et investeringselskab, som investerer i virksomheder inden for forskellige sektorer
- LVMH er aktiv på områderne vin og spiritus, mode og lædervarer, parfume og kosmetik, ure og smykker samt selektiv detailhandel
- Paladin er et holdingselskab, som har kontrollerende interesser i virksomheder inden for forskellige sektorer
- Carisma-koncernen er et holding- og investeringselskab, som har interesser i hovedsagelig små og mellemstore virksomheder inden for forskellige sektorer
- CGR udvikler og driver multietniske restaurantkoncepter hovedsagelig i indkøbscentre.

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.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione 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 fødevarer

(2012/C 183/09)

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.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»RILLETES DE TOURS«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Rillettes de Tours«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

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

Klasse 1.2: Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

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

Der er tale om en opvarmet, smørbar charcuterivarer, der præsenteres i krukke, i postejform, i henkogningsglas eller almindelige glas. I krukke eller postejform kan produktet være dækket af et lag svinefedt for at forbedre konserveringen.

»Rillettes de Tours« fremstilles via langtidskogning i gryde af svinefedt, svine- eller sokød, der forinden er skåret i stykker (mindst 6 × 6 cm). Kødet kan krydres med hvidvin eller vinbrændevin. Ved tilberedningen tilsættes der salt (ikke nitritsalt), og der kan tilsættes peber, farvestof E150 a eller Patrelle-aroma.

»Rillettes de Tours« har en homogen gyldenblond (pantone 142 U) til gyldenbrun (pantone 161 U) farve.

Disse rillettes har en trævlet konsistens og indeholder klart synlige, store kødfibre (over 2 cm) samt kødstykker.

Fugtindholdet i det affedtede produkt skal være 68 % eller derunder, hvilket giver produktet en tør konsistens.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

»Rillettes de Tours« har ligeledes en smag af brunet kød.

Det færdige produkt lever endvidere op til fysisk-kemiske krav vedrørende lipidindholdet $\leq 42\%$ (ved et fugtindhold i det affedtede produkt på 68%), et samlet indhold af opløselige sukkerarter på $< 0,5\%$ (ved et fugtindhold i det affedtede produkt på 68%) og et kollagen/protein-forhold på $\leq 19\%$.

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

»Rillettes de Tours« fremstilles af svine- eller sokød fra de racer, som er optaget i stambøgerne eller i de zootekniske registre, der føres af opdrætssammenslutninger godkendt af det franske landbrugsministerium.

De således optagne racer udgør det kvalitative grundlag for det kød, der anvendes til fremstillingen af »Rillettes de Tours«.

Der er ingen geografisk afgrænsning for svinenes og søernes oprindelse.

Søerne skal have en hvileperiode på mindst 15 dage mellem fravæning og slagtning. Minimums-slagtealderen er 172 dage, og faste i 12 timer forud for afsendelsen til slagteriet er obligatorisk. Der kræves en mindstevægt for svineslagtekroppene på 85 kg. Disse tiltag har til formål at forbedre kødets smagsmæssige kvalitet.

Skinke- og filetstykker (kun kam og midterstykke) skal udgøre mindst 25% af det fedtfrie kød for at sikre en bedre kvalitet af slutproduktet. Det øvrige kød kommer fra boven, ryggen (mellem første og femte ribben), brystet (dog ikke yveret).

For at forbedre den hygiejne- og smagsmæssige kvalitet skal der anvendes fersk kød. Fersk kød skal udgøre mindst 75% af den samlede mængde kød, der anvendes. Det frosne kød må kun have været nedfrosset af rillettes-fabrikanten ved en temperatur på -18 °C . Det er forbudt at købe nedfrosset kød.

De vine, der valgfrit kan anvendes, er udelukkende hvidvine fra vinstoksorten Chenin. Denne vinsort er tør og blød.

Vinen har nogle gram restsukker, hvilket giver den en blød eftersmag i munden, der står i kontrast til den salte smag, som »Rillettes de Tours« har. Chenin har en aromatisk mineralsk og kalkagtig karakter, der afbalancerer den røgede og saltede smag, som »Rillettes de Tours« har. Desuden skaber frugtens friskhed og syrlighed en balance med fedtet i rillettes og fremhæver smagen.

Brug af vinbrændevin er valgfri.

Der er ingen geografisk afgrænsning for vinen og vinbrændevinens oprindelse.

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

Ingen

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

Følgende etaper i produktionen af »Rillettes de Tours« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4: tilberedning af kødet, bruning, kogning, hvilefase, afsluttende opkog.

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

Ingen

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

BGB-betegnelsen »Rillettes de Tours« skal fremgå af etiketten.

Etiketten skal ud over de i lovgivningen krævede angivelser omfatte følgende elementer:

1. Handelsmærket

2. EU's BGB-logo

3. Navn og adresse på den enhed, hvortil klager kan rettes.

4. Afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område for fremstilling og indledende emballering af »Rillettes de Tours« er afgrænset på grundlag af følgende elementer:

— Dette område, der er beliggende omkring Tours, svarer til udbredelsesområdet for opskriften »Rillettes de Tours«. Uden for dette geografiske område er opskriften på rillettes ikke længere den samme. Hertil kommer den naturlige afgrænsning, som udgøres af Bercé-skoven mellem Sarthe og Indre-et-Loire.

— Det således afgrænsede geografiske område svarer næsten til den gamle provins Touraine.

Dette område består af departementet Indre et Loire (37) og de tilgrænsende kantoner beliggende i nabodepartementerne til Indre et Loire med undtagelse af kantonerne i Sarthe (72).

5. Tilknytning til det geografiske område:

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på »Rillettes de Tours« egenart som følge af anvendelsen under fremstillingsetaperne af en knowhow baseret på traditioner, der er afgrænset til Touraine. Denne knowhow og produktets egenart giver det et renommé, der i forbrugerens bevidsthed er tæt knyttet til det geografiske område.

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Klimatiske faktorer

Touraine er kendetegnet ved et mildt, men relativt fugtigt klima, der har forhindret udviklingen af naturligt tørrede charcuterivarer som dem, man finder i det sydlige Frankrig. På grund af dette klima konserveres rillettes ved kogning. Klimaet er til gengæld gunstigt for vindyrkning, herunder en stor produktion af vine, der også har påvirket krydringen af »Rillettes de Tours«.

Menneskelige faktorer

Bønderne i Tours og Touraine-området fremstillede rillettes i Middelalderen. Frem til slutningen af det 18. århundrede var der tale om en meget lokal produktion i landdistrikterne i Tours og Touraine-området og på visse gårde i Maine.

I starten af det 19. århundrede overtog lokale pølsemagere denne landboopskrift, tilpassede den til deres knowhow og videregav den fra generation til generation. I Touraine blev rillettes så til »Rillettes de Tours«.

Den vigtigste udvikling har været, at der nu ikke længere bruges rester, men reelle kødstykker i fremstillingen af rillettes. Med udviklingen af nye konserveringsformer, vil der blive åbnet mulighed for ved kogning uden låg, som giver et produkt med en ret tør konsistens, at nedbringe fedtandelen og øge kødandelen i rillettes, hvorved produktets kvalitet højnes. Det er denne knowhow, der er typisk for Tours og Touraine-området, som håndværksmestrene videreudvikler. Først i 1865 optræder denne ret i nogle faglitterære værker.

Økonomiske faktorer

Industrigrundlaget i Touraine er ikke særlig veludviklet. Det betyder, at charcuterisektoren og markedsføringen af »Rillettes de Tours« og dermed bevarelsen af dens markante håndværksmæssige karakter ikke har udviklet sig særlig meget og generelt er forblevet meget håndværksmæssig i Touraine.

»Rillettes de Tours« fremstilles også i dag af håndværksmestre, som videregiver deres opskrifter til lærlingene.

5.2. *Produktets egenart:*

»Rillettes de Tours« koges i en gryde uden låg med en stor fordampningsflade. Den er langvarig og foregår traditionelt i tre faser: brunng af kødet (fra 15 min. til 1 time ved en temperatur mellem 95 °C og 115 °C), en simrefase (fra 5 timer og 30 minutter til 12 timer ved en temperatur mellem 65 °C og 95 °C) og til slut en kort og kraftig kogning eller et afsluttende opkog (10-20 min. ved en temperatur mellem 95 °C og 115 °C).

Brunngen af kødet uden fedt i starten og den langvarige kogning uden låg, der er kendetegnende for »Rillettes de Tours«, fremkalder ud over fjernelse af vand fra produktet, smags- og duftstoffer, der navnlig hænger sammen med de kemiske Maillard-reaktioner, og den karakteristiske smag af brunet kød.

Den langvarige kogning af kødet i dets eget fedt resulterer i et henkogt produkt. Kødstykkerne findeles udelukkende under kogningen uden nogen form for rivning eller bankning. Produktet bevarer således sine lange fibre.

Endelig skyldes den tørre konsistens, som »Rillettes de Tours« har, og som oprindelg blev indført med henblik på konservering, den traditionelle tilberedningsmetode med kogning uden låg i en gryde med en stor fordampningsflade. Det afsluttende opkog har ligeledes til formål at fremme fordampningen ved afslutningen af fremstillingen.

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 til det geografiske område er både baseret på den knowhow, der tager udgangspunkt i lokale traditioner i Touraine-området, som giver »Rillettes de Tours« deres egenart, og et renommé, der i forbrugerens bevidsthed er tæt forbundet med det geografiske område.

5.3.1. *Knowhow*

Det lave fugtindhold, der oprindeligt fremmede konserveringen af »Rillettes de Tours« i en region med et fugtigt klima, har efterfølgende gjort det muligt at udvikle markedsføringen uden for Touraine-området og forklarer navnlig deres renommé baseret på en tørrere konsistens end rillettes fremstillet i naboregionerne.

Bevarelsen af den tørre konsistens kan også forklares med den mindre fokusering på overskud af produktionen hos overvejende håndværksmæssige producenter. Udbyttet er på under 80 %, hvilket er mærkbart mindre end for mange andre rillettes.

Det lave fugtindhold i »Rillettes de Tours« gør det muligt at fremstille dem uden brug af konserveringsmidler, som dog er tilladt i henhold til lovgivningen.

Med den førnævnte omfattende håndværksmæssige fremstilling og en videregivelse, der hovedsageligt sker via lærlinge, er den knowhow, der ligger hos fabrikkerne af »Rillettes de Tours«, meget lokal. Lærlingeforhold inden for håndværksmæssig fremstilling foregår således hovedsageligt inden for det samme departement eller tæt herpå.

Bevarelsen af en tæt forbindelse til det geografiske område bekræftes af den omstændighed, at 90 % af vinderne af konkurrencerne »Rillettes de Tours« stammer fra dette område.

5.3.2. *Renommé*

»Rillettes de Tours« særlige egenart har gjort det muligt for dem at sikre sig et velfunderet renommé. Det var de første håndværksfremstillede rillettes, som Balzac, der var født i Tours, berømmede i sin roman fra 1835, Liljen i dalen.

Siden starten af det 20. århundrede har der været en vis begejstring for »Rillettes de Tours« på nationalt plan. I 1933 nævnte Curnonsky i sit værk Frankrigs gastronomiske skatte følgende: »charcuteri fra Touraine har erhvervet et universelt og legitimt renommé: »Rillettes de Tours« er kendt verden over.«

Der arrangeres hvert år en konkurrence om de bedste »Rillettes de Tours«. Denne udmærkelse er meget eftertragtet, da omkring 30 håndværksmestre deltager hvert år. I 2011 stadfæstede Concours Général Agricole i Paris produktets renommé, idet den åbnede en særlig afdeling for »Rillettes de Tours«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf>

Offentliggørelse af 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

(2012/C 183/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i 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

»ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ« (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i 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. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Geografisk område:

Udvidelsen af BOB-området ønskes for alle de administrative distrikter i kommunerne Arkadi, Yeropotamos og Kouloukona, som ligger inden for de administrative grænser for provinsen Mylopotamos, og specifikt:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Elefitherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Elefitherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri og Honos.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Ud fra følgende betragtninger:

- Forholdet mellem de to olivensorter er efter den løbende udskiftning af »Hondrolia«-oliventræer med sorten »Koroneiki« i området i det seneste årti på samme niveau som i BOB-området (90 % Koroneiki og 10 % Hondrolia). Begrundelsen for ikke at medtage alle de administrative distrikter i provisen Mylopotamos i den oprindelige BOB-ansøgning er derfor ikke længere relevant.
- De administrative distrikter, der er omfattet af ansøgningen, har samme jordbunds- og vejrforhold som BOB-området.
- Indbyggerne i disse administrative distrikter har arvet de samme sædvaner og den samme autentiske og traditionelle knowhow som befolkningen i resten af området.
- Den olivenolie, der produceres i området, har samme fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber som olivenolien fra BOB-området, hvilket dokumenteres ved ekspertudtalelsen fra Rethymnon Chemical Department under generaldirektoratet for Grækenlands almene kemiske laboratorium og ekspertudtalelsen fra et certificeret laboratorium.

3.2. Bevis for oprindelse:

Markedets krav om sporbarhed for fødevarer og behovet for at beskytte produkterne mod forfalskning har fået producenter i det eksisterende BOB-område til at anvende et strengere system for at bevise olivenoliens oprindelse i de sidste to år. Dette nye strengere system vil sætte producenterne i stand til at beskytte produktets identitet og ensartede kvalitet i fremtiden.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ« (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

BGB () BOB (X)

1. Navn:

»Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης« (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grækenland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.5. — Olier og fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Navnet »Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis« beskriver den olie, der ved mekanisk presning er udvundet af oliven af sorten Koroneiki (mindst 90 %) og sorten Hondrolia (resten), som dyrkes i det geografiske område, der er omfattet af ansøgningen.

Olivenolien har en særligt attraktiv farve (gyldengul) og har en frugtagtig smag, når den indtages.

Det totale indhold af fedtsyrer udtrykt i oliesyre overstiger ikke 0,8 g pr. 100 g olie.

Konstanterne for indikatorer for forskellige typer syreholdige stoffer i olivenolien må ikke overstige følgende værdier, når olivenolien standardiseres:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxider: ≤ 15 mEq O₂/kg

Oliesyre: > 75 %

Trilinolein- og stigmatosterolkoncentrationerne er særligt lave, og det samme gælder koncentrationen af alifatisk alkohol.

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

De oliven, der bruges til produktionen af olivenolie med navnet Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis), kommer alene fra oliventræer af sorten Koroneiki (mindst 90 %) og sorten Hondrolia (resten). Begge dyrkes i det angivne geografiske område.

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

—

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

Dyrkningen af oliventræer og forarbejdningen af oliven skal finde sted i det angivne geografiske område.

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

—

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

Lokalsamfundene i den tidligere Mylopotamosprovins og specifikt de nuværende lokalsamfund inden for de administrative grænser af følgende kommuner: Anogia, Mylopotamos og Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri og Honos i den tidligere Mylopotamosprovins.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Det område, der er omhandlet i ansøgningen om udvidelse af området, er en del af den tidligere Mylopotamosprovins. Som en del af en lille provins (414 000 stremma i alt) har det samme jordbunds- og vejrforhold samt vejrdato som regionen North Mylopotamos, for hvilken navnet allerede er registreret.

I de lave områder er der mindre stejle skråninger (terrænet tillader dyrkning af oliventræer), mens træerne på nogle af de stejlere skråninger dyrkes på forskellige niveauer. I den sydligste del af provinsen, som domineres af Psiloritisbjergene, erstattes dyrkningen af oliven gradvist af husdyrbrug.

I. *Vejrdato*

Generelt kan klimaet beskrives som et mildt Middelhavsklima med tørre somre og milde vintre. Vindene er generelt milde, og kun få dage om året forekommer der vinde fra syd, som kan forårsage problemer for andre afgrøder (citrutræer).

I henhold til tabel III i det oprindelige dokument, som indeholder gennemsnittene for de otte år 1966-1973, er den årlige nedbørmængde tæt på 700 mm. Det samlede antal dage med frost er 2,1, og de gennemsnitlige ekstreme temperaturer, navnlig om vinteren, sikrer differentieringen af frugtknopper og en tilstrækkelig blomstringsperiode.

I det geografiske område, der er omhandlet i ansøgningen om udvidelse, svinger gennemsnitsnedbøren i olivendyrkningsområdet fra 700 mm (regnmåling i Melidoni) til lidt over 1 000 mm i de højeste niveauer (regnmåling i Ayios Ioannis og Anogion). Det bemærkes derfor, at nedbørstallene for det foreslåede udvidelsesområde er bedre, hvilket vil sikre bedre absorption og optagelse af næringsstofferne i oliventræerne.

Regn falder primært i perioden oktober-marts, mens regn er meget sjælden i perioden juni-september. Gennemsnitsnedbøren fra oktober til marts udgør 87 % af den samlede årlige nedbørsmængde baseret på nedbørsdata for de sidste 80 år fra vejrstationen i Anogeia.

Der er ingen særlige problemer med frost (2,1 dage om året). Bredden af de gennemsnitlige og ekstreme temperaturer, navnlig om vinteren, sikrer frugtknoppernes diversitet og tilfredsstillende blomstring. Den laveste temperatur var i februar ($-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$) og den højeste i juli ($35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$). Temperaturintervallet (lige under nul og lige under $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) i området og gennemsnitstemperaturen på $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ beskrives i litteraturen som ideelle til dyrkning af oliventræer. Ekspertter er enige om, at problematiske temperaturer for oliventræer er temperaturer under $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ og over $40\text{ }^{\circ}\text{C}$, mens lidt lavere temperaturer om vinteren er nødvendige for at sikre frugtknoppernes diversitet og tilfredsstillende blomstring.

Det område, der er omhandlet i ansøgningen om udvidelse, har kort sagt vejrforhold, der er egnede til olivendyrkning og fremstilling af exceptionel jomfruolivenolie svarende til området »Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis«.

II. O m r å d e t

Størstedelen af området har en gennemsnitlig sammensætning, hvad angår tekstur, og består af »rød jord«, nedbrudt kalksten og skifer. Jorden er let sur.

Det bredere Mylopotamosområde består geologisk af alpine og post-alpine klipper. Fra bunden til toppen består strukturen af: carbonater fra det joniske lag, bjergarter fra Fillitiki-Halazitiki-sekvensen, carbonater fra den tektoniske overskydning af Tripolilinjen, bjergarter fra nettet af indre lag, neoforformation og kvartære aflejringer. Fordelingen af ovennævnte formationer gør Mylopotamosområdet til en unik geologisk region. Formationernes litologi og deres relative position i den geologiske struktur gør desuden området til en del af det unikke vandføringssystem, der udgøres af bjergkæden Psiloritis-Tallaion.

Som følge af disse geologiske forhold i hele den tidligere Mylopotamosprovins (BOB-området og området, der skal medtages) og intensiv landbrugsaktivitet (fåre- og gedeopdræt) viser en analyse af jordbundens indhold af makro- og mikroelementer baseret på jordprøver udtaget i otte forskellige administrative distrikter for olivenproducenter følgende:

- kalium og fosfor: findes i de fleste tilfælde, men kalium skal tilføres i plantager med højt udbytte
- kvælstof: skal suppleres hvert år, da det er et flydende element, der let udvaskes
- som et af de vigtige sporelementer for olivendyrkning findes bor ofte i bjergområder og skal suppleres hvert fjerde år ved tilførsel til jorden.

Hvad angår jordens tekstur, består den groft sagt af lige dele sand, ler og silt, dvs. den er let til medium. Jordens indhold af organisk stof er ganske godt.

III. M e n n e s k e l i g e f a k t o r e r

Dyrkningsmetoderne i produktionscyklussen for oliven er baseret på traditionel viden, der er overleveret fra generation til generation.

Husstandene samarbejder om at plukke oliven, så de dagligt kan indsamle store mængder oliven og fortsætte til presning samme dag. Disse olivens kvalitetsmæssige egenskaber ændres derfor ikke, fordi de opbevares for længe i sække.

Sækkene til transport af oliven er fremstillet af plantematerialer og lader frugterne ånde, så længe de opbevares i sækkene.

Høsten i december-januar falder sammen med olivenfrugtens naturlige modning.

Brugen af fåregødning hvert andet til tredje år sikrer et godt indhold af organisk stof i olivenplantagerne. Derved skabes der gode forudsætninger for optagelse af næringsstoffer, velluftet jordbund, god cirkulation af luft og vand og efterfølgende god udvikling af rodsystemet.

Miljøet respekteres i alle faser. Der er indført et næsten fuldstændigt forbud mod sprøjtning mod olivenfluen, som er erstattet med andre og meget mildere midler end tidligere.

5.2. Produktets egenart:

Olivেনolie fremstilles i alle dele af den tidligere Mylopotamosprovins og er som al anden kretensisk olivenolie af høj kvalitet. De fremragende vejrforhold, jordbundsforhold og mange solskinstimer sikrer et mere smagfuldt produkt. Olivenolien har en sød smag og en særligt attraktiv farve (gyldengul), og den har en frugtagtig smag.

— Kvalitetskriterierne for ekstra jomfruolie med navnet Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (surhed, K 270, K 232, Delta K, peroxidtal) er på et meget højt niveau sammenlignet med Det Internationale Olivenråds kommercielle prototype. Trilinolein- og stigmatosterolkoncentrationerne er særligt lave (mange gange lavere end de tilladte maksimumskoncentrationer).

— Alifatisk alkohol forekommer i meget små mængder i olien.

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

Olivেনolie fremstillet i North Mylopotamos er som al anden kretensisk olivenolie af høj kvalitet.

Olivendyrkningen på Kreta har været kendt siden antikken. Ved udgravninger i Faistos identificerede B. Krimbas frø fra den mellemminoiske tid (1800-2000 før Kristi fødsel) blandt de frø, som han modtog fra det italienske arkæologiske institut. På grundlag af udgravninger udtalte P. Anagnostopoulou ved akademiet i Athen i 1951, at Kreta er oliventræets hjem.

Kvalitetskriterierne for ekstra jomfruolie med navnet Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (surhed, K 270, K 232, Delta K og peroxidtal) er på et meget højt niveau sammenlignet med Det Internationale Olivenråds kommercielle prototype. Det skyldes de metoder, man anvender til at plukke og dyrke disse oliven. Oliven indsamles ved at slå på træerne med en stav, opsamles i sække, der højst kan rumme 50 kg, og transporteres omgående (normalt samme dag) til olivenmøllen og hurtig presning, og det resulterer i de gode karakteristika, der er beskrevet ovenfor. Også trilinolein- og stigmatosterolkoncentrationerne er særligt lave (mange gange lavere end de tilladte maksimumskoncentrationer). Det skyldes den lille størrelse af frugten på oliventræer af sorten Koroneiki. Endelig forekommer alifatisk alkohol i meget små mængder i den fremstillede olivenolie. Det skyldes, at producenterne ved, at høje temperaturer under presning af oliven øger koncentrationen af alifatisk alkohol i olien, og derfor sørger de for, at oliens temperatur i olivenmøllen ikke overstiger 32 °C (den almindelige produktionstemperatur for olivenolie er 27-32 °C).

De særlige forhold, der adskiller kvaliteten af olivenolie, er klimaet, jordbundsteksturen, træsorten og de menneskelige dyrkningsmetoder (metoderne til dyrkning, høst, opbevaring og forarbejdning af produktet).

Følgende faktorer giver oliven deres fremragende kvalitet og sikrer den fremstillede olies egenskaber:

- det ideelle klima til olivenproduktion med milde vintre og varme somre
- temperaturintervallet (lavest, højest og gennemsnitlig), der betragtes som ideelt til olivendyrkning
- den milde vindintensitet, der sikrer en uproblematisk knopudvikling
- terrænet, der fremmer god udluftning og masser af lys til træerne, så der opnås sunde planter og oliven af god kvalitet
- nedbør om vinteren og lille nedbørsmængde, når temperaturen stiger, hvilket sikrer, at næringsstoffer optages på kritiske tidspunkter, og hæmmer udviklingen af svampesygdomme, der ødelægger olivens kvalitet

- nedbørsmængden, der er tilstrækkelig til at absorbere næringsstoffer fra jorden og til olivenplanter, der ikke kunstvandes
- det gode indhold af organisk stof, som sikrer god optagelse af næringsstoffer, god porøs jordbund med god luft- og vandcirkulation og efterfølgende god udvikling af oliventræets rodsystem
- de tilfredsstillende koncentrationer af kalium i fosfat i jordbund og producentens viden om, hvornår kvælstof og bor skal tilføres, hvilket påvirker kvaliteten af olivenolien både kemisk og organoleptisk
- dyrkningsmetoderne i hele produktionscyklussen for oliven, som er baseret på traditionel viden, der er overleveret fra generation til generation.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf

ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 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 dvd.

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*.

Salg og abonnementer

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

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA