

Den Europæiske Unions Tidende

C 363



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

23. november 2012

Informationsnummer	Indhold	Side
--------------------	---------	------

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2012/C 363/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
2012/C 363/02	Statsstøtte — Forslag om passende foranstaltninger i henhold til EUF-traktatens artikel 108, stk. 1, i tilfælde, hvor den pågældende medlemsstat har accepteret disse foranstaltninger ⁽²⁾	3

IV Oplysninger

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

Rådet

2012/C 363/03	Forslag til Den Europæiske Unions ændringsbudget nr. 5 for regnskabsåret 2012 — Rådets holdning	4
---------------	---	---

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst, undtagen når det gælder produkter, som er omfattet af traktatens bilag I.

⁽²⁾ EØS-relevant tekst

Europa-Kommissionen

2012/C 363/04	Euroens vekselkurs	5
2012/C 363/05	Meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr ⁽¹⁾ (Titler og referencer for harmoniserede standarder som skal offentliggøres i henhold til direktivet) ...	6

V Øvrige meddelelser**ANDET****Europa-Kommissionen**

2012/C 363/06	Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer	8
2012/C 363/07	Bekendtgørelse om en anmodning efter artikel 30 i direktiv 2004/17/EF: Forlængelse af frist — Anmodning indgivet af en ordregiver	15



⁽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, undtagen når det gælder produkter, som er omfattet af traktatens bilag I)

(2012/C 363/01)

Godkendelsesdato	31.7.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.33508 (11/N)	
Medlemsstat	Danmark	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Godtgørelse af spildevandsafgift/sukkerproduktion	
Retsgrundlag	Bekendtgørelse af lov om afgift af spildevand, lovbekendtgørelse nr. 636 af 21. august 1998. § 6 i Lov om ændring af momsloven og forskellige andre love (i spildevandsafgiftslovens § 11, stk. 1, ændres »97 pct.« til: »80 pct.«), lov nr. 524 af 17. juni 2008. § 1 i Lov om ændring af lov om afgift af spildevand og forskellige andre love (forhøjelse af spildevandsafgiften mv.), lov nr. 522 af 12. juni 2009.	
Foranstaltningstype	Støtteordning	Nordic Sugar A/S
Formål	Miljøbeskyttelse	
Støtteform	Mindskelse af skatteprocenten	
Rammebeløb	Samlet budget: 17 DKK (mio.) Årligt budget: 1,70 DKK (mio.)	
Støtteintensitet	80 %	
Varighed	Indtil 31.12.2021	
Økonomisk sektor	Fremstilling af sukker	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	SKAT Østbanegade 123 2860 DANMARK	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Statsstøtte — Forslag om passende foranstaltninger i henhold til EUF-traktatens artikel 108, stk. 1, i tilfælde, hvor den pågældende medlemsstat har accepteret disse foranstaltninger

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 363/02)

Dato for vedtagelse af afgørelsen	25.7.2012
Sag nr.	SA.18879 (E 6/06)
Medlemsstat	Irland
Region	—
Støtteordning (og/eller modtagers navn)	Unlimited guarantee in favour of the Voluntary Health Insurance Board (the VHI)
Retsgrundlag	Voluntary Health Insurance Act 1957
Foranstaltningens art	Individuel støtte
Formål	Forsikring
Støttens form	Garanti
Budget	—
Støtteintensitet	—
Varighed (periode)	Indtil den 31.12.2013
Økonomisk sektor	Tjenesteydelser
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten:	Irish Government Hawkins Street Dublin 2 IRELAND http://www.dohc.ie
Andre oplysninger	Irlands accept af Kommissionens forslag om passende foranstaltninger i henhold til EUF-traktatens artikel 108, stk. 1, og artikel 18 og 19 i forordning (EF) nr. 659/1999 ⁽¹⁾ Kommissionen har besluttet at foreslå passende foranstaltninger over for Irland i forbindelse med den ubegrænsede garanti til Voluntary Health Insurance Board (VHI). Irland gav skriftligt sin udtrykkelige og ubetingede accept af de foreslåede passende foranstaltninger. I henhold til artikel 19, stk. 1, i forordning (EF) nr. 659/1999 tager Kommissionen herved Irlands ubetingede og udtrykkelige accept af de foreslåede passende foranstaltninger til efterretning.

⁽¹⁾ Rådets forordning (EF) nr. 659/1999 af 22. marts 1999 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af EF-traktatens artikel 93 (nu artikel 88), EFT L 83 af 27.3.1999, s. 1.

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

Forslag til Den Europæiske Unions ændringsbudget nr. 5 for regnskabsåret 2012 — Rådets holdning

(2012/C 363/03)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 314, sammenholdt med traktaten om oprettelse af Det Europæiske Atomenergifællesskab, særlig artikel 106a,

under henvisning til Rådets forordning (EF, Euratom) nr. 1605/2002 af 25. juni 2002 om finansforordningen vedrørende De Europæiske Fællesskabers almindelige budget ⁽¹⁾, senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU, Euratom) nr. 1081/2010 af 24. november 2010 ⁽²⁾, særlig artikel 37, og

ud fra følgende betragtninger:

- Unionens budget for regnskabsåret 2012 blev endeligt vedtaget den 1. december 2011 ⁽³⁾.
- Kommissionen forelagde den 19. september 2012 et forslag med et forslag til ændringsbudget nr. 5 til det almindelige budget for regnskabsåret 2012 —

Eneste artikel

Rådets holdning til forslaget til Den Europæiske Unions ændringsbudget nr. 5 for regnskabsåret 2012 blev vedtaget den 20. november 2012.

Den fuldstændige tekst kan læses eller downloades på Rådets websted: <http://www.consilium.europa.eu/>

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. november 2012.

På Rådets vegne

A. D. MAVROYIANNIS

Formand

⁽¹⁾ EFT L 248 af 16.9.2002, s. 1, berigtiget i EFT L 25 af 30.1.2003, s. 43, og i EUT L 99 af 14.4.2007, s. 18.

⁽²⁾ EUT L 311 af 26.11.2010, s. 9.

⁽³⁾ EUT L 56 af 29.2.2012, berigtiget i EUT L 79 af 19.3.2012.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

22. november 2012

(2012/C 363/04)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,2893		AUD	australske dollar	1,2420	
JPY	japanske yen	106,42		CAD	canadiske dollar	1,2841	
DKK	danske kroner	7,4577		HKD	hongkongske dollar	9,9934	
GBP	pund sterling	0,80770		NZD	newzealandske dollar	1,5809	
SEK	svenske kroner	8,6065		SGD	singaporeanske dollar	1,5795	
CHF	schweiziske franc	1,2045		KRW	sydkoreanske won	1 399,76	
ISK	islandske kroner			ZAR	sydafrikanske rand	11,5363	
NOK	norske kroner	7,3250		CNY	kinesiske renminbi yuan	8,0349	
BGN	bulgarske lev	1,9558		HRK	kroatiske kuna	7,5535	
CZK	tjekkiske koruna	25,422		IDR	indonesiske rupiah	12 423,85	
HUF	ungarske forint	279,06		MYR	malaysiske ringgit	3,9465	
LTL	litauiske litas	3,4528		PHP	filippinske pesos	53,012	
LVL	lettiske lats	0,6962		RUB	russiske rubler	40,1520	
PLN	polske zloty	4,1092		THB	thailandske bath	39,582	
RON	rumænske leu	4,5323		BRL	brasilianske real	2,6959	
TRY	tyrkiske lira	2,3194		MXN	mexicanske pesos	16,7523	
				INR	indiske rupee	71,0958	

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

Meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr

(EØS-relevant tekst)

(Titler og referencer for harmoniserede standarder som skal offentliggøres i henhold til direktivet)

(2012/C 363/05)

ESO ⁽¹⁾	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) Anm. 1
(1)	(2)	(3)	(4)
Cenelec	EN 50581:2012 Teknisk dokumentation for vurdering af elektriske og elektroniske produkter med hensyn til begrænsninger af farlige substanser		

⁽¹⁾ ESO: Europæisk standar di se rings organ:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tlf. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>).
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tlf. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>).
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tlf. +33 492944200; Fax +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>).

Anm. 1: Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af standarden vil normalt ophøre på den tilbagerækningsdato der fastsættes af det europæiske standardiseringsorgan, men brugerne af disse standarder gøres opmærksom på at den i særlige tilfælde kan ophøre på et andet tidspunkt.

Anm. 2.1: Den nye (eller ændrede) standard har samme anvendelsesområde som den erstattede standard. Fra og med den anførte dato medfører efterlevelse af den erstattede standard ikke længere formodning om overensstemmelse med direktivets væsentlige krav.

Anm. 2.2: Den nye standard har et bredere anvendelsesområde end de erstattede standarder. Fra og med den anførte dato medfører efterlevelse af de erstattede standarder ikke længere formodning om overensstemmelse med direktivets væsentlige krav.

Anm. 2.3: Den nye standard har et snævrere anvendelsesområde end den erstattede standard. For produkter der falder ind under den nye standards anvendelsesområde medfører efterlevelse af den (delvis) erstattede standard fra og med den anførte dato ikke længere formodning om overensstemmelse med direktivets væsentlige krav. Formodningen om overensstemmelse med direktivets væsentlige krav gælder fortsat for produkter der falder inden for den (delvis) erstattede standards anvendelsesområde, men ikke inden for den nye standards anvendelsesområde.

Note 3: I tilfælde af tillæg til standarder, er reference standarden EN CCCC:YYYY, incl. eventuelle tidligere tillæg, og det nye anførte tillæg; består den erstattede standard af EN CCCC:YYYY og dens eventuelle tidligere tillæg, men ikke det nye anførte tillæg. På den angivne dato vil den erstattede standard ophøre med at give formodning om overensstemmelse med direktivets væsentlige krav.

BEMÆRK:

- Oplysninger om hvorvidt standarder er disponible kan fås enten hos de europæiske standardiseringsorganer eller hos de nationale standardiseringsorganer, hvoraf en liste er vedlagt som bilag til Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 98/34/EF ændret ved direktiv 98/48/EF.
- Harmoniserede standarder vedtages af Den Europæiske Standardiseringsorganisation på engelsk (CEN og Cenelec offentliggør også standarder på fransk og tysk). Derefter oversætter de nationale standardiseringsorganer titlerne på de harmoniserede standarder til alle de øvrige officielle sprog i Den Europæiske Union. Europa Kommissionen er ikke ansvarlig for, om de titler, der forelægges med henblik på offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende*, er korrekte.
- Offentliggørelsen af referencerne i *Den Europæiske Unions Tidende* betyder ikke at standarderne findes på alle fællesskabssprog.

-
- Denne liste erstatter alle tidligere lister offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende*. Kommissionen sørger for at ajourføre listen.
 - Yderligere information kan findes på Europa-serveren:

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 363/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GARANTERET NATIONAL SPECIALITET

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006

»BASTERDSUIKER«/»BASTERDSUICKER«/»BASTERDSUIJCKER«/»BASTERDSUIJCKER«/
»BASTERD«/»BASTARDSUIKER«/»BASTARDSUICKER«/»BASTARDSUIJCKER«/
»BASTARDSUIJCKER«/»BASTARD«/»BASTERT«/»BASTERTSUIKER«

EF-Nr.: NL-TSG-0007-0901-12.10.2011

1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse:

Navn: Suikerstichting Nederland
Adresse: Amsterdamsesstraatweg 39a
3744 MA Baarn
NEDERLAND

Tlf. +31 355433455
Fax +31 355426626
E-mail: info@suikerstichting.nl

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Nederlandene

3. Varespecifikation:**3.1. Navn(e), der søges registreret (artikel 2 i forordning (EF) nr. 1216/2007):**

»Basterdsuiker«/»Basterdsuicker«/»Basterdsuijcker«/»Basterdsuijcker«/»Basterd«/»Bastardsuiker«/
»Bastardsuicker«/»Bastardsuijcker«/»Bastardsuijcker«/»Bastard«/»Bastert«/»Bastertsuiker«

Når produktet markedsføres, anføres navnet på etiketten på nederlandsk. På andre officielle sprog kan der stå »fremstillet på traditionel nederlandsk måde« på etiketten.

3.2. Navnets art:☒ Navnet er specifikt i sig selv☐ Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Produktet har båret denne betegnelse i umindelige tider. »Basterdsuiker« var oprindeligt et biprodukt — et bastardprodukt — af hvidt sukker. I henhold til sukkerloven fra 1924 er »Basterd (...) et biprodukt fra raffinaderierne, dvs. fra krystalliseringen af den sirup, som fremstilles under dannelsen af toppene.« Der findes ingen andre produkter med samme betegnelse eller lignende produkter med enslydende betegnelse.

- 3.3. Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006?:

- ☒ Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt
- ☐ Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

- 3.4. Produkttype:

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

- 3.5. Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1. henviser til (artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1216/2007):

»Basterdsuiker« består af lyst til mørkt fast granulat (krystaller), som smager sødt (se også 3.7.) og lugter kvalmende sødt. Afhængigt af typen af »basterdsuiker« er smagen og lugten meget lig karamel. Det lave vandindhold i produktet betyder, at det er relativt tørt og har en relativ lang holdbarhed. »Basterdsuiker« tilsættes altid invertsukker, eventuelt kombineret med sukkersirup og/eller karamel, hvilket giver produktet følgende specifikke kendetegn:

Fysiske egenskaber

Fint krystalsukker danner grundlag for »basterdsuiker«.

Krystalsukker kan være alt fra fint til groft granulat, afhængigt af krystalliseringsstiden. Der anvendes sigter til at sikre den rette kornstørrelse. Kun fint sukker med en bestemt kornstørrelse kan anvendes til fremstilling af »basterdsuiker«:

	Kornstørrelse
Hvidt »basterdsuiker«	0,2-0,4 mm
Lyst/gult »basterdsuiker«	0,2-0,4 mm
Mørkt/brunt »basterdsuiker«	0,5-0,9 mm

»Basterdsuiker« har en løs, letsmuldrende struktur på grund af dets højere fugtindhold (som skyldes indholdet af invertsukker).

Kemiske egenskaber

Som følge af den fine granulatstørrelse er »basterdsuiker« letopløseligt og har derfor unikke bageegenskaber. Sukkerindholdet (saccharose) i »basterdsuiker« bør være mindst 90 % af tørstofindholdet.

Der tilsættes endvidere invertsukkersirup, som fremstilles af krystalsukker. Saccharosen hydrolyseres af syre eller enzymer, hvorved der dannes glukose- og fruktosemolekyler (invertsukker).

Invertsukkerindholdet i slutproduktet bør være mindst 0,5 %, hvilket betyder, at vandindholdet (mindst 0,5 % og højst 2 %) også er højere end i krystalsukker.

Indholdet af aske i »basterdsuiker« må ikke overstige 2,5 % i tørstof.

Organoleptiske egenskaber

»Basterdsuiker« er knap så sødt som krystalsukker, da det har et lavere indhold af saccharose (mindst 90 % af indholdet af tørstof). Det smager imidlertid ikke mindre sødt, fordi det er hurtigt opløseligt og indeholder invertsukkersirup. Fruktose og glukose (invertsukker) giver »basterdsuiker« en sød smag, som har en anden smagsprofil, fordi den søde smag udvikles hurtigere (smages hurtigere) og intensiveres hurtigere, hvilket betyder, at smagen ikke varer så længe som smagen af normalt krystalsukker.

Visse typer »basterdsuiker« (nemlig lyst/gult og mørkt/brunt »basterdsuiker«) har en karamellignende smag. Den lille mængde sukkersirup, som mørkt/brunt »basterdsuiker« indeholder, giver det en let salt smag.

3.6. *Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevare, som navnet i punkt 3.1. henviser til (artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Siruppen er en forblending. Der anvendes forskellige typer sirup til de enkelte typer »basterdsuiker«, dvs. der findes tre typer sirup:

	Invertsukkersirup	Sukkersirup	Karamel
Hvidt »basterdsuiker«	x		
Lyst/gult »basterdsuiker«	x		x
Mørkt/brunt »basterdsuiker«	x	x	x

Sukker, der opløses i vand i en opløsningsbeholder ved 90 °C, udgør basisråmaterialet (flydende sukkeropløsning) for invertsukkersirup.

For at opnå flydende invertsukkersirup tilsættes der syre (f.eks. citronsyre) til den flydende sukkeropløsning, og blandingen opvarmes. Når den rigtige inversionstemperatur er opnået, tilsættes der natriumhydroxid for at standse inversionsprocessen. Invertsukkersiruppen køles ned til ca. 45 °C. Dette produkt kan anvendes til at fremstille hvidt »basterdsuiker«. Det kan ligeledes tilsættes karamel og/eller sukkersirup, afhængigt af opskriften. Efter blanding kan disse sirupper anvendes til at fremstille lyst/gult »basterdsuiker« og mørkt/brunt »basterdsuiker«.

Første trin er at vælge den rigtige opskrift. Krystalsukker med en typisk kornstørrelse (gennemsnit på 0,5 til 1,5 mm) males/sigtes, så der fremkommer finere granulat, som i sidste ende får den typiske størrelse (se tabellen under punkt 3.5.). Dette gøres ved hjælp af en mølle og/eller en sigte.

Sukkeret hældes derefter op. Afhængigt af den valgte opskrift tilsættes den rigtige mængde sukker automatisk til blandesneglen eller røremaskinen. Den rette sirup pumpes ind i sirupmålebeholderen, som automatisk fyldes op. Den rigtige mængde sirup til hver enkelt opskrift tilsættes til blandesneglen eller røremaskinen. Hvis der anvendes en blandesnegl, blandes sukker og sirup ved en bestemt hastighed (anført i opskriften), afhængigt af sneglens størrelse. Flowhastigheden af sukkeret og siruppen samt længden af blandesneglen koordineres således, at der opnås en homogen masse med de ønskede egenskaber (se tabellen under punkt 3.9.) ved slutningen af blandesneglen. Hvis der anvendes en røremaskine, røres der, indtil der opnås en homogen masse med de ønskede egenskaber (se tabellen under punkt 3.9.).

3.7. *Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1216/2007):*

»Basterdsuikers« specificitet består i, at det som kvalitetssukker adskiller sig betydeligt fra andre sukkerarter som hvidt krystalsukker og rårørsukker.

Det særlige indhold af invertsukker i »basterdsuiker« giver det en unik sammensætning og en række specifikke kvaliteter.

Brunfarvning

»Basterdsuiker« indeholder en særlig kvalitet af invertsukker (se tabellen under punkt 3.9.). Invertsukker består af lige dele glukose og fruktose, som er reducerende sukkerarter. Det betyder, at der ved opvarmning af dem sammen med visse (protein)amino-syrer og vand forløber en reaktion (Maillard-reaktion), hvorved der dannes kondensationsprodukter. Under Maillardreaktionen frigives der kuldiioxid, og der dannes mørke forbindelser (melanoider). Under bagning giver dette bagværket en brun farve.

På grund af mængden af invertsukker i »basterdsuiker« sker denne reaktion ved en lavere temperatur end for krystalsukker, således at bagværk, der indeholder »basterdsuiker«, hurtigere bliver brunt, end hvis det blev bagt med andre sukkerarter. Når et produkt, der indeholder »basterdsuiker«, er færdigbagt,

har det en brun farve. Produkter, der bages med andre sukkerarter, kan stadig være helt lyse, når de er færdigbagt. Brunfarvningsgraden varierer, afhængigt af hvilken type »basterdsuiker« der anvendes. Hvidt »basterdsuiker« giver den lyseste brune farve og mørkt/brunt den mørkeste.

Smag

Der dannes ikke kun kuldioxid og mørkfarvede forbindelser, men også smagskomponenter under Maillardreaktionen. Disse giver bagværk, der indeholder »basterdsuiker« en karakteristisk sød smag, som adskiller sig fra den smag, de havde haft, hvis de var blevet bagt med andre sukkerarter. Maillardreaktionen giver de enkelte produkter deres eget sæt smagskomponenter, som bestemmer produktets smag. De karakteristiske smagskomponenter leder tankerne hen på mandler, karamel og honning. Den karamellagtige smag er mere eller mindre udtalt, afhængigt af hvilken typer »basterdsuiker« der anvendes.

Friskhed

Et andet kendetegn ved invertsukker er dets evne til at opsuge og binde vand. Produkter, der binder (tilbageholder) vand, er bløde og dejagtige i længere tid og tørrer ikke ud.

Endvidere virker de mørkfarvede forbindelser (melanoider) som antioxidanter i fedt bagværk, så fedtet ikke bliver harsk, hvilket øger produktets holdbarhed.

Disse to kendetegn sikrer, at produkter, der indeholder »basterdsuiker«, holder sig friske i længere tid end produkter, der er fremstillet ved hjælp af andre sukkerarter.

Opløselighed

De små korn i »basterdsuiker« betyder, at det opløses hurtigere i en dej end krystalsukker, navnlig i fed dej, der kun indeholder lidt vand. »Basterdsuiker« smelter i det vand, produktet indeholder, og øger dermed dejens væskeindhold. (Jo færre faste sukkerkrystaller, dejen indeholder, jo flere vil den indeholde i opløst, flydende form). Det betyder, at dejen kan spredes mere og bliver blødere, således at strukturen af bagværk, der indeholder »basterdsuiker« er finere og mindre sprød (blødere), end hvis det blev bagt med andre sukkerarter.

3.8. Landbrugsproduktets eller fødewarens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1216/2007):

Registreringsansøgningen er baseret på, at »basterdsuiker« er kendetegnet ved en traditionel produktionsmetode og en traditionel sammensætning.

Traditionel produktionsmetode

»Basterdsuiker« blev oprindeligt (i begyndelsen af det 17. århundrede) fremstillet i hånden, men er nu blevet fabriksfremstillet i et århundrede. Fabriksfremstillingsmetoden har ikke ændret sig i al den tid, selv om produktionsprocessen er forbedret, effektiviseret og yderligere mekaniseret. Fabrikkerne (som blev grundlagt i begyndelsen af de 20. århundrede, alle sammen omkring 1910) er stadig i drift. De er blevet moderniseret internt i takt med, at teknologien har udviklet sig.

Det 17., 18. og 19. århundrede

»Basterdsuiker« er en kvalitet af sukker, som traditionelt var et biprodukt fra sukkerproduktionen. Det var den første sukkerart i produktionsprocessen, som ikke opfylder specifikationerne for hvidt sukker. Bestemmelserne i forbrugsafgiftsloven betød, at »basterdsuiker« var meget billigere. Datidens konditorer brugte naturligvis deres penge fornuftigt og kunne overraskede konstatere, at dette billigere (bastard)sukker gav dem et langt bedre slutprodukt.

De Suikerraffinadeur (Sukkerraffinaderiet) af J. H. Reisig fra 1783 beskriver, hvordan »basterdsuiker« blev fremstillet. Mørkfarvet sukkersirup blev hældt i koniske forme og derefter tørret. Efter to til tre dage blev sukkertoppene »dækket« for at uddrive den resterende sirup. Dette skete ved langsomt at hælde vand over toppene. For at forhindre at vandet opløste den hårde base, blev formen dækket med et lag pibeler, som vandet langsomt kunne sive igennem. Det resterende lag af tørt ler blev fjernet fra toppen, og processen blev gentaget, indtil toppene var helt perfekte. En top »basterdsuiker« indeholdt alle tre farver, eftersom den anvendte metode betød, at siruppen løb ned i bunden af formen, altså toppen af

sukkerkeglen. Sukkertoppen blev derefter skåret ud i portioner fra bunden af keglen mod toppen og blev sorteret i »hvidt«, »mellemfarvet« og »almindeligt« basterdsuiker. Mængden af sirup i »basterdsuiker« og saccharoseindholdet var forskelligt fra type til type (selv om saccharoseindholdet var lavere end i krystalsukker). Den dag i dag findes der stadig tre typer »basterdsuiker«, nemlig hvidt, lyst/gult (den mellemfarvede type) og mørkt/brunt.

Slutningen af det 19. århundrede og det 20. århundrede

Den unikke sammensætning af krystalsukker og sirup og/eller karamel og de unikke bageegenskaber gjorde »basterdsuiker« til en uundværlig ingrediens hos bagere og konditorer. »Basterdsuikers« bageegenskaber (se punkt 3.7.) er afgørende for at få et godt produkt. Den brune farve, smagen, strukturen og den længere holdbarhed for produkter, der bages med »basterdsuiker«, betyder, at de er helt specielle.

Eftersom den teknologiske udvikling betød, at sukkerroefabrikker producerede mindre og mindre »basterdsuiker« (som biprodukt), begyndte fabrikkerne specifikt at producere alle tre typer (efter ordre) for at imødekomme den fortsatte efterspørgsel efter et produkt bestående af krystalsukker indeholdende en vis mængde sirup. Den måde, »basterdsuiker« fremstilles på, har stort set ikke ændret sig siden slutningen af det 19. århundrede.

Oversigt over produktionsmetoden, da fabrikkerne blev grundlagt, og den metode, der anvendes i dag:

Produktionsmetode (som beskrevet i punkt 3.6.)	Dengang (ca. 100 år siden)	Nu
Tilsætning af syre til en flydende sukkeropløsning	x	x
Opvarmning	x	x
Standsnings af inversionsprocessen ved at tilsætte natriumhydroxid	x	x
Afkøling	x	x
Tilsætning af karamel og/eller sukkersirup, hvis opskriften kræver det	x	x
Blanding af invertsukkersirup	x	x
Maling/sigtning af krystalsukker til den typiske kornstørrelse	x	x
Tilsætning af siruppen til krystalsukkeret i den mængde, der kræves i opskriften	x	x
Blanding til en homogen masse	x	x

Produktionsprocessen er blevet forbedret, effektiviseret og yderligere mekaniseret. Fabrikkerne (som blev grundlagt i begyndelsen af de 20. århundrede, alle sammen omkring 1910) er stadig i drift. De er blevet moderniseret internt i takt med, at teknologien har udviklet sig.

Traditionel sammensætning

»Basterdsuiker« består traditionelt af krystalsukker kombineret med sirup og/eller karamel. De tre typer (hvidt, lyst/gult og mørkt/brunt »basterdsuiker«) fandtes, inden produktionsprocessen blev industrialiseret. S sammensætningen har ikke ændret sig stort som følge af industrialiseringen.

Sammensætningen af det »basterdsuiker«, vi kender i dag, og hvis krav er beskrevet i punkt 3.9., er den samme som i begyndelsen af det 20. århundrede.

I sukkerloven fra 1924 beskrives denne sammensætning som krystalsukker, normalt gul eller brun i farven på grund af sirupindholdet. I dekretet om sukker- og sirup(produktloven) fra 1977 beskrives sammensætningen mere præcist som hvidt, lyst/gult eller brunt/mørkt »basterdsuiker«, afhængigt af farven. Endvidere var minimumsindholdet af sukker 90 %, og minimumsindholdet af invertsukker var 0,5 %. Maksimumindholdet af aske var 2,5 % på tørstofbasis. Siden den 12. juli 2004 har der ikke længere været nogen specifikke nationale regler for »basterdsuiker«.

Ovenstående vigtige kendetegn for sammensætningen af »basterdsuiker« har ikke ændret sig og er identiske med kravene til sammensætningen af det »basterdsuiker«, vi kender i dag, som beskrevet i punkt 3.9.

»Basterdsuiker« er nu blevet et velkendt produkt blandt generationer af husholdninger og elskes ikke kun for sine bageegenskaber. På grund af den dejlige søde smag er det efterfølgende blevet anvendt som aromatisk sødestof på brød, i varm grød og i pandekager. Den lidt højere temperatur i grød og pandekager fremhæver smagen af »basterdsuiker«. I *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* (Amsterdams husholdningsskoles kogebog) af C. J. Wannée, 6. udgave, fra 1910, serveres »basterdsuiker« ofte som tilbehør. »Traditionelle« nederlandske opskrifter var ofte ikke de mest smagsrige, og en rets smag blev ofte forbedret, når der blev serveret »basterdsuiker« til. Det internationale køkkens ankomst og ændrede spisevaner har betydet, at »basterdsuiker« bruges mindre og mindre som et selvstændigt produkt i husholdningerne i dag.

Der findes traditionelt tre forskellige typer »basterdsuiker«. Hvidt, lyst/gult eller mørkt/brunt »basterdsuiker« anvendes afhængigt af bageegenskaberne og det ønskede resultat (se specificiteter i punkt 3.7.). Dette bestemmer smagen og brunfarvningsgraden. Smagen er mere neutral, og farven er lysere, når der anvendes hvidt »basterdsuiker«. Jo mørkere »basterdsuiker« der anvendes, jo mere karamelagtig og stærkere er smagen, og jo mørkere er farven.

3.9. Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten (artikel 4 i forordning (EF) nr. 1216/2007):

Specificiteten af »basterdsuiker« kan kontrolleres på grundlag af følgende målbare minimumskrav. I alle produktionspartier (i hver produktionsgang) kontrollerer producenten følgende:

	Indhold af invertsukker i slutprodukt	Farve
Hvidt »basterdsuiker«	0,5-1,6 %	10-200 IE
Lyst/gult »basterdsuiker«	1,5-2,5 %	5 000-8 000 IE
Mørkt/brunt »basterdsuiker«	1,0-3,0 %	15 000-30 000 IE

Den senest opdaterede ICUMSA-metode anvendes til at måle indholdet af invertsukker og farven.

ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) er en global organisation, der samler aktiviteterne i de nationale udvalg for sukkeranalyse i over 30 medlemslande. Det er et indirekte mål for sukkerets renhed, som er direkte knyttet til farven: Jo lavere antallet af ICUMSA-enheder (IE), jo hvidere (og renere) sukker.

Den nederlandske fødevare- og forbrugerproduktssikkerhedsmyndighed (VWA) kontrollerer dette ved at føre tilsyn med kontrollen. VWA gennemfører hvert år administrative kontroller på stedet hos producenterne ved at kontrollere lagrede oplysninger vedrørende indholdet af invertsukker i slutproduktet og farven (måles af producenten for hvert produktionsparti og lagres digitalt).

4. Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen:

4.1. Navn og adresse:

Navn: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit
 Adresse: Catharijnesingel 59
 3511 GG Utrecht
 NEDERLAND
 Tlf. +31 882233333
 E-mail: info@vwa.nl

☒ Offentlig ☐ Privat

4.2. *Myndighedens/organets særlige opgaver:*

Den nederlandske fødevare- og forbrugerproduktsikkerhedsmyndighed er ansvarlig for at kontrollere, at kravene i produktspecifikationen for »basterdsuiker« overholdes.

Bekendtgørelse om en anmodning efter artikel 30 i direktiv 2004/17/EF: Forlængelse af frist**Anmodning indgivet af en ordregiver**

(2012/C 363/07)

Kommissionen modtog den 3. oktober 2012 en anmodning i henhold til artikel 30, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/17/EF af 31. marts 2004 om samordning af fremgangsmåderne ved indgåelse af kontrakter inden for vand- og energiforsyning, transport samt posttjenester ⁽¹⁾.

Denne anmodning fra Magyar Posta vedrører indenlandske pakkelogistiktjenester i Ungarn. Anmodningen blev behandlet i en bekendtgørelse på side 14 i EUT C 313 af 17. oktober 2012. Den oprindelige frist udløber den 4. januar 2013.

Da Kommissionens tjenestegrene har brug for yderligere oplysninger og tid til at gennemgå disse, forlænges den frist, som Kommissionen råder over til at træffe afgørelse om anmodningen, i henhold til artikel 30, stk. 6, andet punktum, med tre måneder.

Den endelige frist udløber således den 4. april 2013.

⁽¹⁾ EUT L 134 af 30.4.2004, s. 1.

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 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