

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 232



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

56. årgang

10. august 2013

---

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

### II Meddelelser

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

#### Europa-Kommissionen

2013/C 232/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse <sup>(1)</sup> .....	1
2013/C 232/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6847 — Triton/Suomen Lähikauppa) <sup>(1)</sup> .....	6

---

### IV Oplysninger

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

#### Europa-Kommissionen

2013/C 232/03	Euroens vekselkurs .....	7
---------------	--------------------------	---

# DA

Pris:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE		
2013/C 232/04	Bindende tariferingsoplysninger .....	8

---

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2013/C 232/05	Informationsnotat — Offentlig høring — Geografiske betegnelser fra Kongeriget Marokko .....	13
2013/C 232/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	17
2013/C 232/07	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	21



## 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)

(2013/C 232/01)

Godkendelsesdato	16.4.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34665 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Podkarpackie	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Budowa regionalnej sieci szerokopasmowej aglomeracji rzeszowskiej ResMAN	
Retsgrundlag	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ustawa z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. nr 227, poz. 1658 z późn. zm.)</li> <li>2) Uchwała nr 288/5681/10 Zarządu Województwa Podkarpackiego, z dnia 2 czerwca 2010 r. w sprawie dokonania oceny strategicznej i warunkowego wyboru projektów do dofinansowania z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach osi priorytetowej III Społeczeństwo Informacyjne Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2007–2013</li> <li>3) Decyzja Komisji Europejskiej C(2007) 4560 z dnia 1 października 2007 r. w sprawie przyjęcia w ramach pomocy wspólnotowej programu operacyjnego Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego objętego celem „konwergencja” w regionie Podkarpackie w Polsce</li> </ol>	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Støtte af social karakter til enkeltforbrugere, regionaludvikling	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 18,04 PLN (mio.)	
Støtteintensitet	Foranstaltning, der ikke udgør støtte	
Varighed	—	

Økonomisk sektor	Forvaltning af staten og den økonomiske og sociale politik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Zarząd Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie Al. Ł. Ciepłińskiego 4 35-959 Rzeszów POLSKA/POLAND
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	2.7.2013
Referencenummer til statsstøtte	SA.35200 (12/N)
Medlemsstat	Tyskland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Rennwett- und Lotteriegesezt
Retsgrundlag	Rennwett- und Lotteriegesezt
Foranstaltningstype	Støtteordning
Formål	Sektorudvikling
Støtteform	Andet
Rammebeløb	Årligt budget: 10 EUR (mio.)
Støtteintensitet	Foranstaltning, der ikke udgør støtte
Varighed	—
Økonomisk sektor	Avl af heste og dyr af hestefamilien, Lotteri- og anden spillevirksomhed
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Bewilligungsbehörde in den 16 Bundesländern
Andre oplysninger	—

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

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

Godkendelsesdato	23.1.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35596 (12/N)	
Medlemsstat	Slovenien	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Shema podpore slovenski filmski proizvodnji	
Retsgrundlag	Zakon o Slovenskem filmskem centru, javni agenciji RS (Uradni list RS št. 77/10, 40/12); Pravilnik o izvedbi postopka izbire projektov, pogojih in merilih za izbor projektov ter postopku sklepanja pogodb, vsebine pogodb in načinu nadzora nad izvajanjem pogodb Slovenskega filmskega centra, javne agencije RS (Uradni list RS, št. 60/11 in 62)	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Kultur	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 11 400 000 EUR Årligt budget: 3 800 000 EUR	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	1.1.2013-31.12.2015	
Økonomisk sektor	Produktion af film, video- og tv-programmer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Slovenski filmski center, javna agencija Miklošičeva 38 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelsesdato	27.5.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35979 (13/N)	
Medlemsstat	Rumænien	
Region	Bihor	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Proiect pentru schema de ajutor la înființare pentru companii aeriene cu plecare de pe Aeroportul Oradea (2013-2017)	
Retsgrundlag	Proiectul de hotărâre al CJ Bihor privind aprobarea ajutorului financiar la înființare pentru deschiderea de noi rute și/sau frecvențe de operare aeriene la Regia Autonomă, Aeroportul Oradea	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Sektorudvikling, regionaludvikling	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 10,89 RON (mio.) Årligt budget: 2,18 RON (mio.)	
Støtteintensitet	50 %	
Varighed	27.5.2013-31.12.2017	
Økonomisk sektor	Lufttransport af passagerer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Consiliul Județean Bihor Parcul Traian nr. 5 Oradea ROMÂNIA	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelsesdato	6.6.2013	
Referencenummer til statsstøtte	SA.36183 (13/N-647)	
Medlemsstat	Tyskland	
Region	Baden-Wuerttemberg	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Verlängerung der Filmförderregelung der MFG Baden-Württemberg	
Retsgrundlag	Beschluss des Aufsichtsrates der MFG Medien- und Filmgesellschaft Baden-Württemberg in der Sitzung am 28. November 2003; Vergabeordnung Filmförderung MFG Baden-Württemberg in der Fassung vom 1. Januar 2011 <a href="http://www.mfg.de/film/">http://www.mfg.de/film/</a>	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Kultur	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 28,08 EUR (mio.) Årligt budget: 14,04 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	50 %	
Varighed	Indtil 31.12.2014	
Økonomisk sektor	Produktion af film, video- og tv-programmer, lydoptagelser og musikudgivelser	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Filmförderung Baden-Württemberg Breitscheiderstrasse 4 70174 Stuttgart DEUTSCHLAND	
Andre oplysninger	—	

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

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

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**  
**(Sag COMP/M.6847 — Triton/Suomen Lähikauppa)**

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 232/02)

Den 22. februar 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
  - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6847. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-



## IV

(Oplysninger)

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

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

9. august 2013

(2013/C 232/03)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3373	AUD	australske dollar	1,4587
JPY	japanske yen	128,96	CAD	canadiske dollar	1,3762
DKK	danske kroner	7,4588	HKD	hongkongske dollar	10,3714
GBP	pund sterling	0,86135	NZD	newzealandske dollar	1,6682
SEK	svenske kroner	8,6747	SGD	singaporeanske dollar	1,6829
CHF	schweiziske franc	1,2310	KRW	sydkoreanske won	1 485,77
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	13,0667
NOK	norske kroner	7,8170	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1870
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5165
CZK	tjekkiske koruna	25,925	IDR	indonesiske rupiah	13 746,62
HUF	ungarske forint	298,43	MYR	malaysiske ringgit	4,3522
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	58,179
LVL	lettiske lats	0,7030	RUB	russiske rubler	44,0000
PLN	polske zloty	4,1877	THB	thailandske bath	41,817
RON	rumænske leu	4,4382	BRL	brasilianske real	3,0466
TRY	tyrkiske lira	2,5657	MXN	mexicanske pesos	16,8567
			INR	indiske rupee	81,3040

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

## BINDENDE TARIFERINGSOPLYSNINGER

(2013/C 232/04)

Fortegnelse over de toldmyndigheder, der er udpeget af medlemsstaterne til at modtage anmodninger om eller meddele bindende tariferingsoplysninger, i henhold til artikel 6, stk. 5, i forordning (EØF) nr. 2454/93 <sup>(1)</sup>, ændret ved forordning (EF) nr. 214/2007 <sup>(2)</sup>.

Medlemsstat	Toldmyndighed
BELGIEN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Centrale administratie der douane en accijnzen Dienst Nomenclatuur (Tarief), Landbouw en Waarde Cel BTI North Galaxy — Gebouw A — 8ste verdieping Koning Albert II laan 33 1030 Brussel
	Administration centrale des douanes et accises Service nomenclature (Tarif), agriculture et valeur Cellule RTC North Galaxy Bâtiment A — 8 <sup>e</sup> étage Avenue Albert II 33 1030 Bruxelles
BULGARIEN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Агенция „Митници“ Централно митническо управление ул. „Г. С. Раковски“ № 47 1202 София/Sofia
CYPERN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Γωνία Μ. Καραολή και Γρ. Αυξεντίου 1096 Λευκωσία/Nicosia Ταχ. Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία/Nicosia
DANMARK	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	SKAT Århus (Told — Tariferingscentret) Lyseng Allé 1 8270 Højbjerg  (for virksomheder med adresse i regionerne Nordjylland, Midtjylland og Syddanmark)
	SKAT København Told — Tariferingscentret Sluseholmen 8 B 2450 København SV  (for øvrige virksomheder)

<sup>(1)</sup> EFT L 253 af 11.10.1993, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 62 af 1.3.2007, s. 6.

Medlemsstat	Toldmyndighed
DET FORENEDE KONGERIGE	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>HM Revenue and Customs Customs Duty Liability Team 10th Floor, Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA</p>
ESTLAND	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>Maksu- ja Tolliamet Narva mnt 9j 15176 Tallinn</p>
FINLAND	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>Tulli – Tullausyksikkö Erottajankatu 2 PL 512 FI-00101 Helsinki</p> <hr/> <p>Tullen – Förtullningsenheten Skillnadsgatan 2 PB 512 FI-00101 Helsingfors</p> <hr/> <p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>Alle told- og skatteregioner</p>
FRANKRIG	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>Direction générale des douanes et droits indirects, bureau E1 11 rue des deux Communes 93558 Montreuil Cédex</p>
GRÆKENLAND	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>Υπουργείο Οικονομίας &amp; Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίων Εσόδων Γενική Διεύθυνση Τελωνείων &amp; Ειδικών Φόρων Κατανάλωσης Διεύθυνση Δασμολογική (Δ. 17) Τμήμα Α' (Δασμολογικό) Ταχ. Δ/ση: Λεωφόρος Κηφισίας 124 &amp; Ιατρίδου 2 Τ.Κ. 115 26 Αθήνα/Athens</p>
IRLAND	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <hr/> <p>Office of the Revenue Commissioners Classification Unit Customs Procedures Branch Government Offices Nenagh Co. Tipperary</p>

Medlemsstat	Toldmyndighed
ITALIEN	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Agenzia delle Dogane e dei Monopoli            Ufficio per la tariffa doganale, per i dazi e per i regimi dei prodotti agricoli            Via Mario Carucci 71            00143 Roma RM</p>
KROATIEN	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Ministarstvo financija            Carinska uprava            Središnji ured            Alexandera von Humboldta 4a            HR-10000 Zagreb</p>
LETLAND	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Valsts ieņēmumu dienests            Muitas pārvalde            11. novembra krastmala 17            Rīga, LV-1841</p>
LITAUEN	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos            A. Jakšto g. 1            LT-01105 Vilnius</p>
LUXEMBOURG	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Direction des douanes et accises            B.P. 1605            1016 Luxembourg</p>
MALTA	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Binding Tariff Information Unit            Customs Department            Customs House            Lascaris Wharf            Valletta VLT 1920</p>
NEDERLANDENE	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Belastingdienst Douane            Regio Rotterdam Rijnmond            Team Bindende Tariefinlichtingen            Postbus 3070            6401 DN Heerlen</p>
POLEN	<p><b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b></p> <p>Izba Celna w Warszawie            ul. Erazma Ciołka 14A            01-443 Warszawa</p>

Medlemsstat	Toldmyndighed
PORTUGAL	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	AT-Autoridade Tributária e Aduaneira Rua Prata 10.º 1149-027 Lisboa
	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om bindende tariferingsoplysninger</b>  Alle told- og skatteregioner
RUMÆNIEN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Autoritatea Națională a Vămilor Strada Matei Millo nr. 13, sector 1 București
SLOVAKIET	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Colný úrad Bratislava Oddelenie colných tarif Miletičova 42 824 59 Bratislava
SLOVENIEN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Ministrstvo za finance Carinska uprava Republike Slovenije Generalni carinski urad Šmartinska 55 SI-1523 Ljubljana
SPANIEN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid
	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om bindende tariferingsoplysninger</b>  Alle offentlige administrationskontorer
SVERIGE	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Tullverket Box 12854 SE-112 98 Stockholm
TJEKKIET	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení 04 – závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc
TYSKLAND	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>
	Hauptzollamt Hannover Waterloostraße 5 30169 Hannover

Medlemsstat	Toldmyndighed
UNGARN	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>  Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Budapest Hősök fasora 20–24. 1163
ØSTRIG	<b>Toldmyndigheder, der er udpeget til at modtage anmodninger om og meddele bindende tariferingsoplysninger</b>  Zentralstelle für Verbindliche Zolltarifauskünfte Vordere Zollamtsstraße 5 1030 Wien

## V

(Øvrige meddelelser)

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

## INFORMATIONSNOTAT — OFFENTLIG HØRING

## Geografiske betegnelser fra Kongeriget Marokko

(2013/C 232/05)

I de igangværende forhandlinger med Kongeriget Marokko om en aftale om beskyttelse af geografiske betegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (i det følgende benævnt aftalen), har de marokkanske myndigheder fremlagt vedlagte lister over geografiske betegnelser (GB) for landbrugsprodukter og for vin til beskyttelse i henhold til aftalen. Mens disse GBs er officielt anerkendt som sådan af de gældende love i Kongeriget Marokko i henhold til artikel 22, stk. 1, i TRIPS-aftalen, overvejer Europa-Kommissionen i øjeblikket, om disse betegnelser skal beskyttes i henhold til aftalen.

Kommissionen opfordrer alle medlemsstater, tredjelande eller fysiske eller juridiske personer, der har en legitim interesse, som har bopæl eller er etableret i en medlemsstat eller et tredjeland, til at rejse indsigelse mod en sådan beskyttelse ved at fremsende en behørigt begrundet erklæring.

Indsigelserne skal være Kommissionen i hænde senest to måneder efter datoen for dette notats offentliggørelse. Indsigelserne sendes til følgende e-mailadresse:

AGRI-B3-GI@ec.europa.eu

Indsigelserne behandles kun, hvis de modtages inden for ovennævnte tidsfrist, og hvis de godtgør, at beskyttelsen af den foreslåede betegnelse vil:

- a) støde sammen med navnet på en planteart eller en dyrerace og derfor vil kunne vildlede forbrugerne med hensyn til produktets virkelige oprindelse
- b) som er helt eller delvis enslydende med en betegnelse, der allerede er beskyttet i EU i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsvarer og fødevarer <sup>(1)</sup> og Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 <sup>(2)</sup> om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) eller indgår i de aftaler, som Unionen har indgået med følgende lande:

— Australien <sup>(3)</sup>

— Chile <sup>(4)</sup>

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.

<sup>(3)</sup> Rådets afgørelse 2009/49/EF af 28. november 2008 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og Australien om handel med vin [4] (EUT L 28 af 30.1.2009, s. 1).

<sup>(4)</sup> Rådets afgørelse 2002/979/EF af 18. november 2002 om undertegnelse af og midlertidig anvendelse af visse bestemmelser i aftalen om oprettelse af en associering mellem Det Europæiske Fællesskab og dets medlemsstater på den ene side og Republikken Chile på den anden side (EFT L 352 af 30.12.2002, s. 1).

- Sydafrika <sup>(5)</sup>
- Schweiz <sup>(6)</sup>
- Mexico <sup>(7)</sup>
- Korea <sup>(8)</sup>
- Centralamerika <sup>(9)</sup>
- Colombia og Peru <sup>(10)</sup>
- Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien <sup>(11)</sup>
- Kroatien <sup>(12)</sup>
- Canada <sup>(13)</sup>
- USA <sup>(14)</sup>
- Albanien <sup>(15)</sup>
- Montenegro <sup>(16)</sup>
- Bosnien-Hercegovina <sup>(17)</sup>

- 
- <sup>(5)</sup> Rådets afgørelse 2002/51/EF af 21. januar 2002 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og Republikken Sydafrika om handel med vin [3] (EFT L 28, 30.1.2002, s. 3.) og Rådets afgørelse 2002/52/EF af 21. januar 2002 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og Republikken Sydafrika om handel med spiritus [13] (EFT L 28 af 30.1.2002, s. 112).
- <sup>(6)</sup> Rådets og Kommissionens afgørelse 2002/309/EF, Euratom af den 4. april 2002 for så vidt angår aftalen om videnskabeligt og teknologisk samarbejde, om indgåelse af syv aftaler med Det Schweiziske Forbund (EFT L 114, 30.4.2002, s. 1), særlig aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Det Schweiziske Forbund om handel med landbrugsprodukter — bilag 7.
- <sup>(7)</sup> Rådets afgørelse 97/361/EF af 27. maj 1997 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og De Forenede Mexicanske Stater om gensidig anerkendelse og beskyttelse af betegnelser inden for spiritussektoren [7,4] (EFT L 152 af 11.6.1997, s. 15).
- <sup>(8)</sup> Rådets afgørelse 2011/265/EU af 16. september 2010 om undertegnelse på Den Europæiske Unions vegne og midlertidig anvendelse af frihandelsaftalen mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Republikken Korea på den anden side (EUT L 127 af 14.5.2011, s. 1).
- <sup>(9)</sup> Aftale om oprettelse af en associering mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Mellemamerika på den anden side (EUT L 346 af 15.12.2012, s. 3).
- <sup>(10)</sup> Handelsaftale mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Colombia og Peru på den anden side (EUT L 354 af 21.12.2012, s. 3).
- <sup>(11)</sup> Rådets afgørelse 2001/916/EF af 3. december 2001 om indgåelse af en tillægsprotokol om tilpasning af handelsaspekterne i stabiliserings- og associeringsaftalen mellem De Europæiske Fællesskaber og deres medlemsstater på den ene side og Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien på den anden side for at tage hensyn til resultatet af forhandlingerne mellem parterne om gensidige præferenceindrømmelser for visse vine, gensidig anerkendelse, beskyttelse og kontrol af vinbetegnelser og gensidig anerkendelse, beskyttelse og kontrol af betegnelser for spiritus og aromatiserede drikkevarer (EFT L 342 af 27.12.2001, s. 6).
- <sup>(12)</sup> Rådets afgørelse 2001/918/EF af 3. december 2001 om indgåelse af en tillægsprotokol om tilpasning af handelsaspekterne i stabiliserings- og associeringsaftalen mellem De Europæiske Fællesskaber og deres medlemsstater på den ene side og Republikken Kroatien på den anden side for at tage hensyn til resultatet af forhandlingerne mellem parterne om gensidige præferenceindrømmelser for visse vine, gensidig anerkendelse, beskyttelse og kontrol af vinbetegnelser og gensidig anerkendelse, beskyttelse og kontrol af betegnelser for spiritus og aromatiserede drikkevarer (EFT L 342 af 27.12.2001, s. 42).
- <sup>(13)</sup> Rådets afgørelse 2004/91/EF af 30. juli 2003 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og Canada om handel med vin og spiritus (EFT L 35 af 6.2.2004, s. 1).
- <sup>(14)</sup> Rådets afgørelse 2006/232/EF af 20. december 2005 om indgåelse af en aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og Amerikas Forenede Stater om handel med vin (EUT L 87 af 24.3.2006, s. 1).
- <sup>(15)</sup> Rådets afgørelse 2006/580/EF af 12. juni 2006 om undertegnelse og indgåelse af interimsaftalen om handel og handelsanliggender mellem Det Europæiske Fællesskab på den ene side og Republikken Albanien på den anden side (protokol 3 om gensidige præferencehandelsindrømmelser for visse vine og om gensidig anerkendelse, beskyttelse og kontrol af betegnelser for vin, spiritus og aromatiserede drikkevarer) (EFT L 239 af 1.9.2006, s. 1).
- <sup>(16)</sup> Rådets afgørelse 2007/855/EF af 15. oktober 2007 om indgåelse af interimsaftalen om samhandel og handelsrelaterede anliggender mellem Det Europæiske Fællesskab på den ene side og Republikken Montenegro på den anden side (EUT L 345, 28.12.2007, p. 1).
- <sup>(17)</sup> Rådets afgørelse 2008/474/EF af 16. juni 2008 om undertegnelse og indgåelse af interimsaftalen mellem Det Europæiske Fællesskab på den ene side og Bosnien-Hercegovina på den anden side om handel og handelsanliggender (EUT L 169 af 30.6.2008, s. 10 — protokol 6).



- Serbien <sup>(18)</sup>
  - Moldova <sup>(19)</sup>
  - Georgien <sup>(20)</sup>
- c) kan vildlede forbrugerne med hensyn til produktets sande identitet som følge af et varemærkes anseelse og omdømme og varigheden af dets anvendelse
- d) skader en helt eller delvis enslydende betegnelse eller et varemærke eller produkter, som lovligt har været markedsført i mindst de seneste fem år forud for datoen for offentliggørelsen af informationsnotatet
- e) eller hvis de viser forhold, hvoraf det kan sluttes, at den betegnelse, der ønskes registreret, er en artsbetegnelse.

Ovennævnte kriterier vil blive vurderet i forhold til Unionens område, som i forbindelse med intellektuelle ejendomsrettigheder kun refererer til det eller de områder, hvor de pågældende rettigheder er beskyttet. Den eventuelle beskyttelse af disse betegnelser i Den Europæiske Union afhænger af, om disse forhandlinger får en vellykket afslutning, og at de udmunder i en senere retsakt.

Ingen virkninger for budgettet.

#### Liste over geografiske betegnelser for vine, landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(21)</sup>

Produkttype		Registreret navn i Kongeriget Marokko	
Olie	1	«Argane»	«أركان»
Olie	2	«huile d'olive Tyout Chiadma»	«زيت الزيتون تيوت الشياظمة»
Krydderier	3	«Safran de Taliouine»	«زعفران تالوين»
Frugt	4	«Dattes Majhoul de Tafilalet»	«تمور المجهول لتافيلالت»
Frugt	5	«Clémentine de Berkane»	«كلمنتين بركان»
Kød	6	«Viande Agneau Béni Guil»	«لحم خروف بني كيل»
Frugt	7	«Grenades Sefri Ouled Abdellah»	«رمان سفري أولاد عبد الله»
Oste	8	«Fromage de chèvre de Chefchaouen»	«جبين الماعز شفشاون»
Frugt	9	«Figue de Barbarie d'Ait Baâmrane»	«فاكهة الصبار أيت باعمران»
Blomst	10	«Rose de Kelaât M'Gouna-Dadès»	«ورد قلعة مكونة - دادس»
Frugt	11	«Dattes Aziza Bouzid de Figuig»	«تمور أزيذا بوزيد لفجيغ»
Frugt	12	«Amande de Tafraout»	«لوز تافراوت»
Frugt	13	«Dattes Boufeggous»	«تمور بوفكوس»
Honning	14	«Miel d'Euphorbe Tadla Azilal»	«عسل زقوم تادلة أزيلال»

<sup>(18)</sup> Rådets afgørelse 2010/36/EF af 29. april 2008 om undertegnelse og indgåelse af interimsaftalen om samhandel og handelsrelaterede anliggender mellem Det Europæiske Fællesskab på den ene side og Republikken Serbien på den anden side (EUT L 28 af 30.1.2010, s. 1).

<sup>(19)</sup> Rådets afgørelse 2013/7/EU af 3. december 2012 om indgåelse af aftalen mellem Den Europæiske Union og Republikken Moldova om beskyttelse af geografiske betegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 10 af 15.1.2013, s. 3).

<sup>(20)</sup> Rådets afgørelse 2012/164/EU af 14. februar 2012 om indgåelse af aftalen mellem Den Europæiske Union og Georgien om beskyttelse af geografiske betegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 93 af 30.3.2012, s. 1).

<sup>(21)</sup> Liste, som de marokkanske myndigheder har indgivet inden for rammerne af de igangværende forhandlinger, og som er registreret i Kongeriget Marokko.

**Liste over geografiske betegnelser for vine, landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(22)</sup>**

Produkttype	Registreret navn i Kongeriget Marokko	
	Appellations	التسميات
Vin	«Berkane»	«بركان»
Vin	«Angad»	«أنجاد»
Vin	«Sais»	«سائيس»
Vin	«Beni Sadden»	«بني سادن»
Vin	«Zerhoun»	«زرهون»
Vin	«Guerrouane»	«كروان»
Vin	«Beni M'tir»	«بني مطير»
Vin	«Rharb»	«الغرب»
Vin	«Chellah»	«شالة»
Vin	«Zaër»	«زعير»
Vin	«Zemmour»	«زمور»
Vin	«Zenata»	«زناتة»
Vin	«Sahel»	«الساحل»
Vin	«Doukkala»	«دكالة»
Vin	«Les Côteaux de l'Atlas»	«تلال الأطلس»
Vin	«Crémant de L'atlas»	«مزبد الأطلس»

<sup>(22)</sup> Se fodnote 21.

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 232/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>**

»ANGLESEY SEA SALT«/»HALEN MÔN«

EF-Nr.: UK-PDO-0005-01068-11.12.2012

BGB ( ) BOB ( X )

**1. Betegnelse**

»Anglesey Sea Salt«/»Halen Môn«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

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

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

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

Navnet Anglesey Sea Salt/Halen Môn gives til saltflager, som høstes i Menaistrædet i Anglesey i den nordlige del af Wales. Flagerne er krystallinsk hvide, flade, og bløde, de indeholder over 30 sporstoffer og er fri for tilsætningsstoffer. Saltflagerne måler ikke mere end 2 cm i diameter ved sortering. Takket være sit mineralindhold udskiller Anglesey Sea Salt/Halen Môn sig afgørende gennem udseende, konsistens, smag og følelse i munden. Saltet har en koncentreret og salt smag og en sprød konsistens, der stammer fra det naturligt forekommende kalcium og magnesium, der er tilbage efter den enestående skylleproces, som giver Anglesey Sea Salt/Halen Môn dets hvide udseende og en ren smag uden bitre nuancer, som overskydende kalcium kan forårsage.

Anglesey Sea Salts/Halen Môn's enestående egenskaber stammer fra råmaterialerne — det rene havvand og den metode, der anvendes til at krystallisere og skylle saltet. Anglesey Sea Salt/Halen Môn er frit for tilsætningsstoffer og består af følgende naturligt forekommende sporstoffer og mineraler:

Sammensætning:

— Natriumchlorid	Over 90 vægtprocent
— Vand	Under 4 %
— Bly	Under 2 mg/kg
— Tin	Under 200 mg/kg
— Arsen	Under 0,5 mg/kg
— Kviksølv	Under 0,1 mg/kg
— Cadmium	Under 0,5 mg/kg
— Kobber	Under 2 mg/kg
— Zink	Spor

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- Magnesium      Mindst 0,2 %
- Jod                Under 0,1 mg/kg
- Calcium         0,08 %-0,15 %

Flager produceres i tre forskellige kvaliteter: grove, fine og malet.

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*

Alle produktions- og forberedelsesprocesser foretages i det angivne område under kontrollerede forhold for at sikre, at der opnås et ensartet slutprodukt. Produktions- og forberedelsesprocesser omfatter bl.a.:

- Pumpning og filtrering af havvand
- Koncentration af saltlage
- Krystallisering
- Høst af saltkrystaller
- Skylning

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

—

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

Isle of Anglesey i den nordlige del af Wales. Menaistrædet er den stribe vand, der deler Isle of Anglesey fra hovedlandet Wales. Strædet løber fra Fort Belan i den sydvestlige ende af hovedlandet (koordinatpunkt SH 115 610440) og punktet Abermenai på Anglesey-siden (Ordnance Survey-kort 115, koordinatpunkt SH615 443) til en linje, der går mellem den anløbsbro, der strækker sig ud i strædet ved koordinatpunkt 580740 på Anglesey-siden, og Bangor-molen på hovedlandet ved koordinatpunkt 582736. Området er underlagt Caernarfon Harbour Trusts jurisdiktion.

**5. Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

I historisk sammenhæng er de første optegnelser om saltfremstilling på øen Anglesey fra romersk tid, og saltfremstillingen nåede sit højdepunkt i begyndelsen af det 18. århundrede. Der er rester af et saltværk i Holyhead på den nordlige del af øen på »Salt Island« (eller »Ynys Halen« på walisisk), som har vejforbindelse til hovedøen. Salt Island fik sit navn fra det saltværk, hvor havsalt udvindes af havvand. Saltværket blev lukket i det 18. århundrede, idet stensalt blev brugt til at »styrke saltlagen«, hvilket blev anset for at være forfalskning.

Menaistrædet ligger ud til den rene Golfstrøm, og der er ingen store byer eller sværindustri langs dets breder. Desuden giver den store tidevandsforskel, som betyder, at tidevandet udskifter vandet i strædet to gange dagligt, den balance af sporstoffer, som hver dag gør havvandet friskt og giver Anglesey Sea Salt/Halen Môn dets karakteristiske smag og udseende.

Golfstrømmen kommer fra Atlanterhavet og skyller op ad Britanniens vestkyst. Der er varmere end på østkysten og vandet når om sommeren en middeltemperatur på 15 grader på overfladen og 12 grader på bunden. Middelværdien for saltindholdet i området er 34,25 til 35 promille, men kan nå op på 36 promille. Produktets enestående karakter skyldes til dels den store tidevandsforskel på over 9,5 meter, som betyder, at tidevandet udskifter vandet strædet to gange dagligt. Den usædvanlige forekomst af højvande to gange dagligt, som forekommer, når Golfstrømmen skyller omkring øen, bidrager til balancen af sporstoffer og giver hver dag en nye mængde havvand at udvinde saltet fra.

Desuden giver sandbanken og muslingebanken mulighed for, at vandet forfiltreres, da skaldyrene i vækstsæsonen også trækker calcium ud af havvandet. Kvaliteten af råmaterialet har en direkte virkning på havsaltets kvalitet, hvilket bevises gennem sæsonforskelle, der har indvirkning på saltets smag og konsistens.

## 5.2. Produktets egenart

Anglesey Sea Salts/Halen Môn's enestående egenskaber stammer fra råmaterialerne — det rene havvand og den metode, der anvendes til at krystallisere og skylle saltet.

Anglesey Sea Salt/Halen Môn er frit for tilsætningsstoffer og består af naturligt forekommende sporstoffer og mineraler. Takket være sit mineralindhold udskiller Anglesey Sea Salt/Halen Môn sig afgørende gennem udseende, konsistens, smag og følelse i munden. Flagerne er stor, sprøde, flade og ikke kornede. Saltet har en koncentreret, salt smag og en sprød konsistens. Skylleprocessen er enestående for dette produkt og giver Anglesey Sea Salt/Halen Môn et klart hvidt udseende og en ren smag uden bitre nuancer, som overskydende calcium kan forårsage. Skyllingen foretages ved brug af koncentreret saltlage fremstillet af det samme lokale havvand, både for at forhindre at krystallerne opløses og for at sikre det korrekte indhold af mineraler, og derfor bibeholdes saltets smag og udseende.

Hver saltmager får et »Learning Passport« (oplæringscertifikat) som del af oplæringen. Certifikatet omfatter en række opgaver, som skal gennemgås for at lære de færdigheder, der er nødvendige for hver del saltfremstillingsprocessen.

Hver del af processen udføres ved brug af standardprocedurer, som beskriver processerne skridt for skridt og fastlægger standarderne for saltets kvalitet.

Saltmagerne oplæres i at skylle saltet, indtil den korrekte krystalstørrelse, smag og udseende opnås. Dette opnås gennem oplæring på arbejdspladsen, ved at sammenligne det færdige produkt med fotografier af salt vist i høstområdet og ved at betragte gode flagers størrelse og form, og krystaller, der ikke lever op til denne nøjagtige standard, bliver bearbejdet på ny.

Smagen måles ved kalibrering mod uskyllet salt, som er beskt og bittert sammenlignet med det færdige produkts bløde mineralbalance.

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

Anglesey Sea Salts/Halen Môn's egenskaber er baseret på klimatiske forhold, tilstedeværelsen af tidevandsforskel og fraværet af sværindustri og skibsfart.

Den store tidevandsforskel på over 9,5 meter, som resulterer i, at vandet i Menaistrædet udskiftes to gange om dagen. Denne usædvanlige forekomst af højvande to gange dagligt, som forekommer når Golfstrømmen skyller omkring øen, bidrager til balancen af sporstoffer og giver hver dag en ny mængde havvand at udvinde saltet fra. Dette går igen i slutproduktet, og det afspejler sig i den stærke smag, der findes i Anglesey Sea Salt/Halen Môn, og som betyder, at der behøves mindre salt for at opnå den ønskede grad af kryddring. Den enestående mineralbalance i havvandet påvirker også konsistensen og smagen. Ifølge den tidligere kok på Fifth Floor-restauranten i varehuset Henry Harris »smager det som de reteste oceaner«.

Anglesey Sea Salt/Halen Môn er veletableret og særdeles anerkendt af fødevarerindustrien både i Det Forenede Kongerige og på verdensplan. Som det kvalitetsprodukt det er, benyttes det af mange stjernekokke og gastronomer, og det optræder jævnligt som en navngivet ingrediens på deres menuer. Mange anerkendte restauratører og landbrugsfødevarer virksomheder har vist, at de foretrækker dette salt.

Her er nogle kommentarer, der anerkender smagen af Anglesey Sea Salt/Halen Môn og den region, det stammer fra.

»Anglesey Sea Salt/Halen Môn er uovertruffet: Det har en ren smag, perfekt bid og en lækker, sprød konsistens.«

Chris Chown

Kok og indehaver af Plas Bodegroes, Pwllheli, Wales

»Jeg bruger Anglesey Sea Salt/Halen Môn, fordi det passer til min madfilosofi om, at gode ingredienser ikke kræver meget arbejde for at blive til god mad. Anglesey Sea Salt/Halen Môn gør enhver ret, som jeg tilsætter det, bedre.«

Jane Milton

Ekspert i fødevarerindustri, blogger og kok

»Anglesey Sea Salt/Halen Môn udvindes med stor omhu med brug af et innovativt system, som bevarer alle sporstoffer og mineraler fra Menaistrædet friske, brusende havvand. Den komplekse mineralstruktur i Anglesey Sea Salt/Halen Môn vækker alle smagsområderne på ganen og gør dem meget følsomme, og det gør smagen af maden endnu mere vibrerende.«

Colin Pressdee

Madskribent

»Anglesey Sea Salts/Halen Môn's delikate flager efterlader en lækker vedvarende smag på læberne, ligesom det klare havvand ved Anglesey, hvor de kommer fra, og de tilføjer en pirrende dybde til enhver ret, som de benyttes i ... Det er noget, der ændrer ens liv.«

Simon Majumdar

Forfatter, madskribent og tv-vært.

#### **Henviſning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/anglesey-sea-salt-pdo-spec-20120905.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 232/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>**

**»DITHMARSCHER KOHL«**

**EF-Nr.: DE-PGI-0005-01015-18.07.2012**

**BGB ( X ) BOB ( )**

**1. Betegnelse**

»Dithmarscher Kohl«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grønsager og korn, også forarbejdet

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

»Dithmarscher Kohl« er hvidkål (*Brassica oleracea convar capitata* L.) og rødkål (*Brassica oleracea convar capitata var. rubra* L.) og hører til den botaniske korsblomstfamilie (bot.: *Cruciferae* eller *Brassicaceae*).

De kålsorter, der dyrkes i Ditmarsken, udmærker sig ved fint lagdelte blade, sprød konsistens, lille stok og kraftigt afrundet smag. Desuden udmærker hvidkålssorterne sig ved en kraftig, grøn farve, der når ind i de dybere bladlag, og rødkålssorterne udmærker sig ved en dyb rødviolet farve med kun en lille del hvidt. Alle sorter er egnet til opbevaring.

Foreningen for rådgivning om grønsagsdyrkning, Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V., gennemfører hvert år forsøg med sorter og anbefaler de sorter, der har alle ovennævnte sortsegenskaber.

Kålplanter er rosetteplanter, som toptørre efter blomstring og frugtdannelse. De har kraftige stokke, hvis blade på grund af de korte internodier står meget tæt og trods kraftig udvikling af plader ikke folder sig ud. Både hvidkåls- og rødkålshovederne er meget kompakte, da luftmængden mellem bladlagene er meget lille på grund af en langsom og jævn vækst. Bladene danner hoveder, hvis former kan være runde og flade, fladrunde, runde, højrunde, ballonformede eller ovale.

Rød- og hvidkål er rige på fibre og mineraler som f.eks. kalium og jern og er ernæringsfysiologisk set derfor særlig værdifulde.

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

—

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

—

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

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

Alle etaper af produktionen, lige fra dyrkning af kålen til forarbejdning og opbevaring, finder sted i det afgrænsede geografiske område. Når kålen høstes, skæres den ved håndkraft og lægges forsigtigt i store kasser. Dette kræver erfaring og behændighed, da ethvert sted, der udsættes for tryk, vil kunne påvirke lagerholdbarheden negativt. De store kasser stilles på lager i et »normallager« uden ekstra køling indtil ca. februar og i et kølelager ved 0,5 °C indtil juli. Forarbejdning af kålen sker efter høst eller efter lagring. I den forbindelse skæres stokken til, og dækbladene fjernes.

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

—

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

—

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Amtet Ditmarsken i Schleswig-Holstein, som er det ene af to amter på vestkysten i Tysklands nordligste forbundsland. Ditmarsken er omgivet af vand: mod nord af Eiderens flodløb, mod øst af Kielerkanalen, mod syd af Elben og mod vest af Vesterhavet.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Regionen Ditmarsken er i særlig grad forudbestemt til dyrkning af kål. Beliggenheden direkte ud til Vesterhavet præger klimaet i Ditmarsken, som er atlantisk med milde vintre og somre. Regnmængden er størst (ca. 80 mm pr. måned) i månederne juli og august, som er afgørende for væksten. I dyrkningsområdet marsken forekommer den første frost sædvanligvis ikke før slutningen af oktober. Dermed kan hovederne lægges på lager under optimalt kolde forhold (5-12 °C) uden at få frost. Også i udplantningsmånederne april og maj er der optimalt milde klimaforhold. Set over mange år er vindstyrken over 4 Beaufort i Ditmarsken godt 270 dage om året. På grund af vinden skifter vejrliget ofte hurtigt, idet vestligt vejrlig, der kommer direkte fra Vesterhavet, er fremherskende.

Dyrkningsområdet udmærker sig ved usædvanlig gode jordbundsforhold. Kalkmarsken, som i overvejende grad findes der — præmieret i 2009 af »Kuratorium Boden des Jahres« som »Boden des Jahres« (årets jordbund) — er opstået på grund af de regelmæssige oversvømmelser. Herunder har der aflejret sig saltkalkholdige mineralske lag med en høj andel af organiske bestanddele. Inddæmninger og afvandinger har iltet lagene og medført, at saltene er udvasket. Herved er de såkaldte kalkmarsker (karbonatindhold op til 9 %) dannet ud fra de fintsandede og kalkholdige havaflejringer langs kysten. Kalkmarskens frugtbarhed skyldes for det første regnorme (op til 500 pr. m<sup>2</sup>), som foretrækker calciummet, for det andet de store næringsstofreserver. Kalkmarsker hører på globalt plan i det hele taget til de mest produktive markplaceringer. Store næringsstofreserver i de organiske substanser, der findes i sedimentet, og i de kun let forvitrede mineraler samt en meget god vandopmagasineringskapacitet, tillige med det menneskeregerede grundvandsforbrug, gør denne jordbundstype til en væsentlig forudsætning for den vellykkede og omfangsrige kåldyrkning i denne region. En stor del af kulturens sunde egenskaber kan tilskrives de gode jordbundsforhold. På grund af den høje pH-værdi på 7,2-7,5 er regionen næsten ikke ramt af kålbrot. Smitte med virusset plasmodiophora brassicae forekommer hovedsagelig i fugtige, basiske jorder med tilbøjelighed til stillestående vand. Med en stigende pH-værdi forekommer der fra omkring 7,2 i de fleste tilfælde næsten ingen nye infektioner. Det er en vigtig forudsætning for den store udbredelse af kåldyrkningen i Ditmarsken.

Samtidig med denne udvikling har man fra begyndelsen bedrevet forskning og avl af sorter. Kålsorterne fra Ditmarsken, f.eks. Kalorama, Storema og Reguma — endelsen »-ma« betegner her beliggenheden i Marne i Ditmarsken — udmærker sig ved god opbevaringsegnethed og sundhed. Hvert år offentliggør »Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V.« resultaterne af demonstrationen af hovedkålsorter i



»Dithmarscher Gemüse-Info«. Der udarbejdes årlige forsøg for over 100 sorter, og disse forsøg giver oplysning om ensartethed, udbytte og sundhed og bedømmer den indre kvalitet og dyrkningsværdien.

Via denne omfattende lokale knowhow foregår der en optimal rådgivning af landbrugsvirksomhederne, og netop også i henseende til de regionale særpræg. Det gavner produktet med hensyn til naturligt forsvar mod sygdomme som f.eks. brunbakteriose i kålen.

## 5.2. Produktets egenart

Den frugtbare jordbund og det ensartede klima gør, at der i Ditmarsken kan vokse kål, der er særlig alsidig hvad angår indholdsstoffer. Smagen er kraftig, men harmonisk, og konsistensen er frisk og sprød.

På grund af markernes gode sundhedstilstand med få sygdomme og skadedyrsangreb egner »Dithmarscher Kohl« sig særlig godt til langtidsopbevaring. De særlige jordbundsforhold (pH-værdi > 7) og klimaet (lav gennemsnitstemperatur) betyder, at de globalt set vigtigste sygdomme som f.eks. kålbrot (*Plasmiodiophora brassicola*), visnesyge (*Fusarium oxysporum*) og brunbakteriose (*Xanthomonas campestris*) nærmest ikke spiller nogen rolle i Ditmarsken. Også bladsygdomme som stor skulpesvamp (*Alternaria brassicae*) og kålbladplet (*Mycosphaerella brassicola*) forekommer så sjældent, at kål, der ikke skal langtidsopbevares, ikke behøver blive behandlet med fungicider. Med skadedyr forholder det sig på samme måde. Pga. det kølige klima findes der her næsten ingen kålmellus (*Aleyrodes proletella*) eller nelliketrips (*Thrips tabaci*). Sorten Lennox bliver derfor næsten uden undtagelse dyrket i Ditmarsken, fordi den ikke er tilstrækkelig sund til dyrkning i andre områder. Lennox er imidlertid fremragende til opbevaring og derfor stadigvæk den vigtigste sort i Ditmarsken.

»Dithmarscher Kohl« er ikke nogen sæsongrønsag, men en grønsag af høj sundhedsmæssig værdi, som er til rådighed for forbrugeren hele året rundt i en kontinuerligt god kvalitet.

Hoveder af »Dithmarscher Kohl« har i modsætning til hovedkål fra andre, varmere dyrkningsområder en høj tæthed, fordi luftmængden mellem bladlagene er meget lille på grund af den langsomme og jævne vækst. Denne egenskab er afgørende for den gode opbevaringsegnet.

Ud over sit velkendte antioxidative potentiale har »Dithmarscher Kohl« et indhold af mineralstoffer, der er mere end gennemsnitligt højt. Dette er påvist i analyser foretaget for grønsagsdyrkningsforbundet i Ditmarsken, Gemüseanbauerverband Dithmarschen e.V. Hvad angår calcium og jern viser analyserne højere indhold, end hvad der almindeligvis beskrives for hovedkål i litteraturen. Således indeholder hvidkål ifølge litteraturen (f.eks. Informationsblatt »Weiß- und Rotkohl«, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) gennemsnitligt 45 mg calcium pr. 100 g frisk råvare. Hvidkål i Ditmarsken indeholder derimod mellem 50 og 70 mg calcium pr. 100 g frisk råvare. Indholdet af jern ligger ifølge litteraturen normalt på 0,5 mg pr. 100 g frisk hvidkål. Derimod indeholder hvidkål fra Ditmarsken mellem 0,6 og 1,6 mg pr. 100 g frisk råvare. Grunden hertil er det ligeledes høje indhold af begge disse mineralstoffer i jordbunden i Ditmarsken, navnlig i den kalkmarsk der i overvejende grad findes der.

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

Den lange tradition for kåldyrkning, der er begunstiget af det optimale klima og de optimale jordbundsforhold i det afgrænsede geografiske område, og den særlige kålkultur i Ditmarsken, der er forbundet dermed, har ført til, at hovedkål fra dette område har et særligt omdømme hos forbrugeren som regional specialitet.

Vind- og klimaforholdene giver to afgørende fordele for kåldyrkningen. Det hyppigt skiftende vejr lig sørger for de nødvendige regnmængder, så planten er forsynet med tilstrækkeligt med vand i vækstperioden. Med den gode vandopmagasineringsevne i kalkmarsken, der i overvejende grad findes i Ditmarsken, kan man desuden opmagasinere tilstrækkeligt med vand. Den anden udslagsgivende,

vejrbedingede fordel er vindretningen. Med den dominerende vestenvind holdes skadedyrstrykket på et naturligt lavt niveau. Den »sunde« luft fra Vesterhavet sørger for, at kålen i væsentlig mindre grad end i andre områder bliver angrebet af skadedyr som f.eks. kålsommerfuglen. Endnu mere afgørende er det lave potentiale for svampesporer, så man kan holde anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler på et lavt niveau og alligevel opnå en fremragende opbevaringsegnethed. Kålens klimabetingede, langsomme vækst giver tunge, faste kålhoveder, som med deres forholdsvise ringe mængde lufthuller har en fremragende opbevaringsegnethed, og som overbeviser med deres sprøde konsistens.

Kål dyrkning i Ditmarsken har fundet sted i over 100 år. Således gav en avisannonce i »Glückstädter Gemüsefabrik« i 1888 i sin tid anledning til, at gartner Eduard Laß begyndte at dyrke kål i Wesselburen. Siden den tid er »Dithmarscher Kohl« blevet dyrket i regionen, og den har siden oplevet et konstant opsving. Producenterne, som er bosiddende i det geografiske område, videregiver deres viden og erfaring inden for kål dyrkning igennem mere end 120 år fra generation til generation. Med denne viden og erfaring opnås de bedste kvaliteter, som danner grundlaget for en vellykket markedsføring. Med et opdyrket areal på 2 500 ha er Ditmarsken et af Europas største, sammenhængende områder for dyrkning af hovedkål. For regionen er »Dithmarscher Kohl« en vigtig økonomisk faktor. Herudover har »Dithmarscher Kohl« også i turismæssig og kulinarisk henseende en stor betydning for regionen. Sammen med historien om kål dyrkning i Ditmarsken er disse sammenhænge beskrevet indgående i litteraturen (se »Kohlgeschichte(n) — Aus dem Anbaubereich hinter Dithmarschens Deich«, Klaus Gille, Verlag Boyens & Co).

Talrige arrangementer i forbindelse med »Dithmarscher Kohl« og den årlige høst trækker mange turister til fra langt uden for regionen: »Dithmarscher Kohltage« er et arrangement, hvis betydning rækker ud over regionen og årligt lokker mere end 300 000 besøgende til Ditmarsken (kilde: »Dithmarschen feiert den Kohl«, Hamburger Abendblatt, 20. september 2006). Erhvervsliv, politikere, myndigheder, talrige foreninger, klubber og organisationer samt borgere gør med de mange aktiviteter hvert år kålhøsten til en seks dage lang efterårsfornøjelse. Når kålen traditionen tro skæres til, er det igennem mange år regelmæssigt sket i overværelse af ministerpræsidenten for forbundslandet Schleswig-Holstein og amtsformanden for Ditmarsken amt. Mange gastronomiske virksomheder tilbyder specielle kålretter under »Dithmarscher Kohltage«, også uden for regionen. Denne tradition har eksisteret i mange år, og de første »Dithmarscher Kohltage« fandt sted i 1987.

Også ruten »Deutsche Kohlstraße« går gennem Ditmarsken og bidrager frem for alt til, også uden for den aktive kålsæson, at informere turister og interesserede om produktet og de varer, der fremstilles af det. Ruten går tværs igennem Ditmarsken-regionen forbi mange seværdigheder og steder, hvor de besøgende kan kontakte landmændene direkte og få informationer »rundt om kålen« på mange måder. Herunder hører besøg hos oplagrings- og forarbejdningsvirksomheder eller på »Kohlosseum Wesselburen«. Her ligger kålmuseet Dithmarscher Kohlmuseum med sit planteværksted og et bondemarked, der hvert år tiltrækker tusinder af besøgende.

Som et led i »Dithmarscher Kohltage« udpeger landbokvinderne fra regionen altid to unge kvinder fra Ditmarsken amt, der så i et år som »Dithmarscher Kohl-Regentinnen« er de officielle repræsentanter for »Dithmarscher Kohltage«. Opgaven for de to »Dithmarscher Kohl-Regentinnen« rækker langt ud over forbundslandsgrensen. F.eks. repræsenterer de regelmæssigt »Dithmarscher Kohl« ved arrangementer som »Internationale Grüne Woche« i Berlin, og de varetager talrige aftaler med medierepræsentanter fra presse, radio og tv. Også på denne måde udbreder man kendskabet til »Dithmarscher Kohl« langt uden for regionen.

En repræsentativ forbrugerundersøgelse, der blev gennemført i 2009, dokumenterer, at »Dithmarscher Kohl« i Schleswig-Holstein ikke kun har en kendtshedsgrad på ca. 80 %, men at forbrugerne også mener, at den er et produkt af høj kvalitet og med et højt omdømme. Det sidste giver sig også udtryk i, at 37 % af de adspurgte faktisk ville være parat til at betale mere for »Dithmarscher Kohl« end for sammenlignelige kål af anden herkomst.

De ovennævnte naturlige betingelser i Ditmarsken, navnlig atlantehavsklimaet med tilstrækkelige nedbørsmængder, kun lidt frost og meget vind samt de gode jordbundsforhold (kalkmarsk), har været til gavn for kål dyrkningen i det afgrænsede geografiske område og bidraget til, at dyrkningen allerede har en tradition bag sig, der er mere end 100 år gammel, og at der i Ditmarsken er opstået et

af Europas største sammenhængende kåldyrkningsområder. Sideløbende med denne udvikling er der samlet en omfattende knowhow, hvad angår både avl af sorter og dyrkning af kålen, som ligeledes bidrager til produktionen af førsteklasses kål i Ditmarsken. Disse forhold har medført, at Ditmarsken også uden for regionen er kendt for sin lokalt producerede kål, og at »Dithmarscher Kohl« som traditionelt og regionalt produkt nyder et særligt omdømme hos forbrugerne på grund af sin geografiske oprindelse. Forskellige turismæssige, kulinariske og oplysende foranstaltninger om »Dithmarscher Kohl« bidrager til at styrke kendskabet til produktet og dets gode ry.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/30500>

---

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.









EUR-Lex (<http://new.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, retsfor skrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

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



Den Europæiske Unions Publikationskontor  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

DA