



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

22. september 2015

Indhold

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2015/C 312/01	Euroens vekselkurs	1
---------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2015/C 312/02	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7715 — BNP Paribas/GE Capital (European Fleet Leasing Business)) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	2
2015/C 312/03	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7770 — Vitol/VTTI) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	3
2015/C 312/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7771 — Parcom/Pon/Imtech Marine/JV) ⁽¹⁾	4

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

ANDET

Europa-Kommissionen

2015/C 312/05

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

21. september 2015

(2015/C 312/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1250	CAD	canadiske dollar	1,4831
JPY	japanske yen	135,50	HKD	hongkongske dollar	8,7188
DKK	danske kroner	7,4608	NZD	newzealandske dollar	1,7696
GBP	pund sterling	0,72430	SGD	singaporeanske dollar	1,5843
SEK	svenske kroner	9,3300	KRW	sydkoreanske won	1 325,46
CHF	schweiziske franc	1,0906	ZAR	sydafrikanske rand	15,0071
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,1643
NOK	norske kroner	9,2205	HRK	kroatiske kuna	7,6363
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 280,28
CZK	tjekkiske koruna	27,053	MYR	malaysiske ringgit	4,7931
HUF	ungarske forint	310,12	PHP	filippinske pesos	52,274
PLN	polske zloty	4,1866	RUB	russiske rubler	74,1125
RON	rumænske leu	4,4210	THB	thailandske bath	40,269
TRY	tyrkiske lira	3,3612	BRL	brasilianske real	4,4529
AUD	australske dollar	1,5693	MXN	mexicanske pesos	18,6722
			INR	indiske rupee	73,9297

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

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7715 — BNP Paribas/GE Capital (European Fleet Leasing Business))

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2015/C 312/02)

1. Den 14. september 2015 modtog Europa-Kommissionen en anmeldelse af en planlagt fusion i henhold til artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾, hvorved BNP Paribas SA (»BNP Paribas«, Frankrig) gennem opkøb af andele og aktiver erhverver kontrol via sit helejede datterselskab Arval Service Lease SA, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over den europæiske bilparkleasingvirksomhed (»TARGET«), der tilhører General Electric Capital Corporation (»GE«, USA).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— BNP Paribas SA er moderselskabet i BNP Paribas Group. Gruppens forretninger kan opdeles i to hovedbrancher: i) banktjenester og tjenesteydelser til privatkunder og ii) banktjenester til virksomheder og institutioner. Inden for den første branche leverer gruppen ud over banktjenester til privatkunder også andre tjenesteydelser som f.eks. leasing af bilparker og administrationstjenester via Arval Service Lease SA.

— TARGET er aktiv inden for langtidleasing af bilparker og administrationstjenester i 12 europæiske lande.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under 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 meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽²⁾.

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

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7715 — BNP Paribas/GE Capital (European Fleet Leasing Business) sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.7770 — Vitol/VTTI)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 312/03)

1. Den 14. september 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomheden Vitol Holding B.V. (»Vitol«, Nederlandene), gennem erhvervelse af en aktiepost på 50 % i VTTI B.V. (»VTTI«, Nederlandene) gennem sit investeringsinstrument VIP Terminals Finance B.V. erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele VTTI, som den i øjeblikket har fælles kontrol over.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Vitol: handel med råvarer og finansielle instrumenter i relation til olie- og gasindustrien

— VTTI: ejerskab og drift af terminaler til oplagring af olieprodukter.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under 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 meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

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

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7770 — Vitol/VTTI sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.7771 — Parcom/Pon/Imtech Marine/JV)
(EØS-relevant tekst)
(2015/C 312/04)

1. Den 14. september 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved virksomhederne Parcom Capital Management B.V. (»Parcom«, Nederlandene) og Pon Holdings B.V. (»Pon«, Nederlandene) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over Imtech Marine Group BV (»Imtech Marine«, Nederlandene).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Parcom: private equity-fond

— Pon: leverandør af diverse produkter og tjenester, herunder elektroteknik til søfartssektoren

— Imtech Marine: leverandør af elektroteknik til søfartssektoren.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

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

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7771 — Parcom/Pon/Imtech Marine/JV sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring 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

(2015/C 312/05)

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

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST«/»OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST«

EU-nr.: DE-PGI-0005-01053 — 5.11.2012

BGB (X) BOB ()

1. Navn

»Aachener Weihnachts-Leberwurst«/»Oecher Weihnachtsleberwurst«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

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

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst er en leverpølsespecialitet. Pølsen har en smørbar konsistens ved en lagringstemperatur på 8 °C. Afhængig af pølsens sammensætning er farven mellem lysebrun og lyserød. Det færdige produkt stoppes i naturtarme, sterile tarme eller lærred eller i konserverbeholdere af glas eller blik.

Andelen af lever og magert kød følger kravene i retningslinjerne for kød og kødprodukter for højeste kvalitet 1a, leverpølser. Andelen af bindevævsfrit kødprotein i den samlede mængde kødprotein ligger altid over 10 %. Det kemiske MPFCP-indhold i kødproteinet ligger på mindst 82 %. Indholdet af optaget vand skal til trods for, at der tilsættes fløde med mindst 30 % fedt (i det geografiske område bruges ordet »Sahne« normalt om fløde i stedet for »Rahm«), være lig nul.

Det særlige ved Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst er den obligatoriske tilsætning af fløde og anvendelsen af en juleagtig krydderiblanding.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst består af svinekød, svinelever, nitrit, braiserede løg, fløde, krydderiblanding (navnlig koriander, kardemomme, peber og ingefær samt ingredienser som tranebær og anis). Ud af de krydderier, det er muligt at tilsætte (koriander, kardemomme, peber og ingefær), forefindes der altid mindst to i pølsen. Visse varianter er røget.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Der anvendes altid frisk lever eller lever, der er frosset ned lige efter slagtning, så der ikke opstår uønskede bitterstoffer. I modsætning til industriel fremstilling fjernes galdegangene og deres forgreninger fra leveren ved håndkraft. Det sker i overensstemmelse med håndværkstraditionen og for at undgå, at der opstår bitterstoffer i pølsen. Vandindholdet i det færdige produkt efter opvarmning må ikke ligge over vandindholdet i produktet før opvarmning. Tilsætningen af fløde skal altså blot kompensere for det væsketab, der opstår ved opvarmningen, ikke mere. Indholdet af optaget vand skal ligeledes være lig nul. Andelen af fedtvæv består af spæk uden svær, som f.eks. flomme, skinkestykker og småkød.

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 etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.7. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Byen Aachen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Grundet Aachens placering i en dalkløft beskyttet af bymure og byens lange historie som kejsersæde havde de lokale producenter allerede på et tidligt tidspunkt en særlig følelse af at tilhøre et lav. Dialekten i Aachen, som er en variant af den dialekt, der tales i Rhin-området, bliver i modsætning til mange andre dialekter i det nordlige og vestlige Tyskland stadig talt den dag i dag. Den er med til at forklare følelsen af samhørighed blandt befolkningen og de lokale producenter, hvilket også kommer til udtryk i de lokale specialiteter. På denne geografiske og historiske baggrund opstod der håndværksvirksomheder, hvor de opskrifter, som kunderne satte pris på, og de traditionelle fremstillingsmetoder blev overleveret fra generation til generation frem til i dag. Slagterne i Aachen kan se tilbage på en mere end 200 år gammel tradition for pøsefremstilling.

5.2. *Produktets egenart*

Produktet nyder stor anseelse, hvilket beror på dets geografiske oprindelse, ligesom producenterne tilknytning til deres bys traditioner og deres håndværk har gjort Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst til en leverpøsespecialitet. Den er blevet fremstillet under dette navn i mere end 120 år. Pølsens omdømme bygger på slagternes håndlag og erfaring og knytter sig til produktets objektive kvaliteter, nemlig den særlige smag, som forbrugerne sætter pris på, og som skyldes tilsætningen af fløde og en juleagtig krydderiblanding.

En årligt tilbagevendende begivenhed er, når overborgmesteren som indledning af sæsonen skærer de første skiver af Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst på Aachens rådhus. Det vidner om den betydning, som pølsen har for den lokale identitet, og viser, at produktet nyder en særlig oprindelsesrelateret anseelse.

Derudover er den kvalitet, der er forbundet med anseelsen, begrundet med, at kvalitetskonkurrencen »Aachener Weihnachts-Leberwurst« har fundet sted i mere end 40 år. Her foretager uddannede og uafhængige personer en sensorisk vurdering af produktets kvalitet ud fra det tyske landbrugsselskabs (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft — DLG) kvalitetskriterier. Denne konkurrence, som finder sted i Aachen, har været med til at fastslå og hæve produktets kvalitet, idet producenterne er blevet mere bevidst om, at de fremstiller en lokalt forankret specialitet.

Produktets gode omdømme ses ved, at både ceremonien i forbindelse med sæsonstart og kvalitetskonkurrencerne bliver omtalt i den lokale og delstatsdækkende presse såvel som i tv som radio. Pølsen Aachener Weihnachts-Leberwurst er ligesom kagen Aachener Printe en af grundpillerne i byen Aachens kulinariske identitet. Således står der i 2004 i fagbladet »Fleischwirtschaft«, som udkommer i hele delstaten: »Det var ikke kun reklameværdien, der var

stor. »Mange af vores kunder spurgte allerede sidste år efter Karls wurst i slagterforretningerne, og flere kollegaer fører nu pølsen året rundt«, siger Hubert Geerkens og fortsætter begejstret: »Hvis det fortsætter sådan her, ender den med at være en mærkevare ligesom Aachener Weihnachts-Leberwurst« (Allgemeine Fleischer Zeitung nr. 7 af 11.2.2004, s. 7 — »Knappen boten die dampfende Karls wurst feil«).

Det faktum, at den daværende formand for lavet omtaler Aachener Weihnachts-Leberwurst som det produkt, hvis berømt pølsen Karls wurst bør stile efter, er bevis for den anseelse, som Aachener Weihnachts-Leberwurst nyder. Det at artiklen blev offentliggjort i et blad, som udkommer i hele delstaten, viser, at pølsens anseelse når langt ud over den gamle kejserby Aachens grænser. Produktet bliver ligeledes solgt på julemarkedet i Aachen og nyder stor popularitet, også blandt turisterne.

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

Produktets gode omdømme skyldes den geografiske oprindelse, som navnet også hentyder til. Aachen har en flere hundrede år gammel tradition for fremstilling af specielle pølser. Dette faktum har været med til, at Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst har kunnet slå sig fast som en sæsonbetonet specialitet, som forbrugerne i regionen kender, og som bliver værdsat på grund af den høje kvalitet og den fine smag. Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst er, som det fremgår af ovennævnte pressereportage, ligesom kagen Aachener Printe en af grundpillerne i den gamle kejserby Aachens kulinariske identitet. Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst nyder faktisk så stor anseelse, at producenterne har sat sig det mål, at andre typiske produkter fra Aachen skal opnå samme status. Når man som forbruger køber en Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst, forventer man et autentisk produkt fra Aachen, som har særlige karakteristika, der bygger på en opskrift udviklet af slagterne i Aachen. Denne opskrift er set med forbrugernes øjne med til at løfte produktet, eftersom produktet er tilsat fløde (en ingrediens, der typisk forbindes med julehøjtiden) og en juleagtig krydderiblanding. Den særlige, geografisk forankrede anseelse, som produktet nyder i handelen, bygger også på den specielle opskrift, der er udviklet i Aachen, på den tradition, der er for kun at fremstille og sælge pølsen i juletiden, og på pølsens specielle ingredienser, der gør den til en særlig del af byens juletraditioner.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/34550>

⁽³⁾ Se fodnote 2.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA