

Den Europæiske Unions Tidende

C 185



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

54. årgang

25. juni 2011

Informationsnummer

Indhold

Side

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2011/C 185/01	Forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur	1
---------------	--	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2011/C 185/02	Euroens vekselkurs	2
2011/C 185/03	Meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/79/EF af 27. oktober 1998 om medicinsk udstyr til in vitro-diagnostik ⁽¹⁾ (Titler og referencer for harmoniserede standarder som skal offentliggøres i henhold til direktivet)	3

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Den Europæiske Investeringsbank

2011/C 185/04	Indkaldelse af forslag — Den Europæiske Investeringsbank foreslår tre nye EIBURS-sponsorater inden for EIB's rammeprogram for universitetsforskning	7
---------------	---	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2011/C 185/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	10
2011/C 185/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	14
2011/C 185/07	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	18

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur

(2011/C 185/01)

I henhold til artikel 9, stk. 1, litra a), andet led, i Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif ⁽¹⁾ ændres de forklarende bemærkninger til Den Europæiske Unions kombinerede nomenklatur ⁽²⁾ fra og med 1. juli 2011 således:

På side 342:

udgår den forklarende bemærkning til KN-kode 8521 90 00.

På side 347:

udgår de forklarende bemærkninger til KN-kode 8528 71 13, 8528 71 19 og 8528 71 90.

⁽¹⁾ EFT L 256 af 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 137 af 6.5.2011, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

24. juni 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	amerikanske dollar	1,4220	AUD	australske dollar	1,3473
JPY	japanske yen	114,06	CAD	canadiske dollar	1,3961
DKK	danske kroner	7,4587	HKD	hongkongske dollar	11,0767
GBP	pund sterling	0,88855	NZD	newzealandske dollar	1,7482
SEK	svenske kroner	9,1802	SGD	singaporeanske dollar	1,7597
CHF	schweiziske franc	1,1902	KRW	sydkoreanske won	1 534,15
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	9,7683
NOK	norske kroner	7,7825	CNY	kinesiske renminbi yuan	9,2059
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,3740
CZK	tjekkiske koruna	24,378	IDR	indonesiske rupiah	12 232,84
HUF	ungarske forint	269,50	MYR	malaysiske ringgit	4,3300
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	61,765
LVL	lettiske lats	0,7093	RUB	russiske rubler	40,1300
PLN	polske zloty	3,9919	THB	thailandske bath	43,627
RON	rumænske leu	4,2240	BRL	brasilianske real	2,2707
TRY	tyrkiske lira	2,3207	MXN	mexicanske pesos	16,8867
			INR	indiske rupee	63,9830

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

Meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/79/EF af 27. oktober 1998 om medicinsk udstyr til in vitro-diagnostik

(EØS-relevant tekst)

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

(2011/C 185/03)

ESO ⁽¹⁾	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Første offentliggørelse EFT/EUT	Reference for erstattet standard	Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) Anm. 1
CEN	EN 556-1:2001 Sterilisation af medicinsk udstyr - Krav til medicinsk udstyr, som skal mærkes »Sterilt« - Del 1: Krav til slutsterilisering af medicinsk udstyr	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Anm. 2.1	Udløbsdato (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Sterilisation af medicinsk udstyr - Krav til medicinsk udstyr, som skal mærkes »STERILT« - Del 2: Krav til aseptisk forar- bejdet medicinsk udstyr	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Grafiske symboler til brug ved mærkning af medicinsk udstyr	23.7.2008	EN 980:2003 Anm. 2.1	Udløbsdato (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Sterilisation af medicinsk udstyr - Mikrobiologiske metoder - Del 2: Steriltest udført i forbindelse med definition, validering og vedligeholdelse af en sterilisationsproces (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 In vitro diagnostisk medicinsk udstyr. Kulturmedier til mikro- biologi. Kriterier for kulturmediers ydeevne	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Anm. 3	Udløbsdato (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Medicinsk udstyr - Kvalitetsstyringssystemer - Krav til lovmæs- sige formål (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Anm. 2.1	Udløbsdato (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Generelle krav til in vitro diagnostisk medicinsk udstyr til selv- undersøgelse	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Ydeevnebedømmelse af in vitro diagnostisk medicinsk udstyr	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Stabilitetsprøvning af in vitro diagnostiske reagenser	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Elimination eller reduktion af infektionsrisiko relateret til in vitro diagnostisk medicinsk udstyr	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Prøveudtagningsprocedurer til stikprøver af in vitro-diagnostisk medicinsk udstyr - Statistiske aspekter	21.11.2003		

ESO ⁽¹⁾	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Første offentliggørelse EFT/EUT	Reference for erstattet standard	Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) Anm. 1
CEN	EN 14136:2004 Anvendelse af eksterne kvalitetssikringsprogrammer til vurdering af udførelsen af in vitro-diagnostiske procedurer	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 In vitro-diagnostisk udstyr - Engangsbeholdere til prøveopsamling fra mennesker af andet end blod	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Engangsbeholdere til prøveopsamling af veneblod fra mennesker	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Sterilisation af sundhedsplejeprodukter - Generelle krav til karakterisering af en sterilisationsagens samt udvikling, validering og rutinekontrol af en sterilisationsproces for medicinsk udstyr (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Anm. 2.1	Udløbsdato (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Medicinsk udstyr - Håndtering af risikostyring for medicinsk udstyr (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Anm. 2.1	Udløbsdato (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 In vitro diagnostisk medicinsk udstyr - Måling af kvantiteter i prøver af biologisk oprindelse - Krav til indhold og præsentation af referencemåleprocedurer (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 In vitro-diagnostisk medicinsk udstyr - Måling af kvantiteter i prøver af biologisk oprindelse - Krav til certificerede referencematerialer og indholdet af tilhørende dokumentation (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 In vitro-diagnostiske prøvningssystemer - Krav til blodglucose-overvågningssystemer til selvundersøgelse ved styring af diabetes mellitus (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 In vitro-diagnostisk medicinsk udstyr - Måling af kvantiteter i biologiske prøver - Metrologisk sporbarhed af værdier tilskrevet kalibratorer og kontrolmaterialer (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Klinisk laboratorieprøvning og in vitro diagnostiske medicinske systemer - Information leveret af producenten (mærkning) - Del 1: Termer, definitioner og generelle krav (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Klinisk laboratorieprøvning og in vitro diagnostiske medicinske systemer - Information leveret af producenten (mærkning) - Del 2: In vitro diagnostiske reagenser til professionel brug (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Anm. 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Klinisk laboratorieprøvning og in vitro diagnostiske medicinske systemer - Information leveret af producenten (mærkning) - Del 3: In vitro diagnostiske instrumenter til professionel brug (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Anm. 2.1	31.12.2012

ESO ⁽¹⁾	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Første offentliggørelse EFT/EUT	Reference for erstattet standard	Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) Anm. 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Klinisk laboratorieprøvning og in vitro diagnostiske medicinske systemer - Information leveret af producenten (mærkning) - Del 4: In vitro diagnostiske reagenser til selvundersøgelse (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Anm. 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Klinisk laboratorieprøvning og in vitro diagnostiske medicinske systemer - Information leveret af producenten (mærkning) - Del 5: In vitro diagnostiske instrumenter til selvundersøgelse (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Anm. 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 In vitro-diagnostisk medicinsk udstyr - Måling af kvantiteter i biologiske prøver - Metrologisk sporbarhed for katalytisk koncentration af enzymer tilskrevet kalibratorer og kontrolmaterialer (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Prøvning af smitstoffers følsomhed overfor antibiotika og vurdering af ydeevne af udstyr til bestemmelse af antimikrobiel følsomhed - Del 1: Referencemetoder til bestemmelse af in vitro aktivitet af antibiotika imod bakterier involverede i smitsomme sygdomme (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Sikkerhedskrav til elektrisk måle-, regulerings- og laboratorieudstyr Del 2-101: Særlige krav til in vitro diagnostisk (IVD) medicinsk udstyr IEC 61010-2-101:2002 (ændret)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Elektrisk udstyr til måling, processtyring og laboratoriebrug - EMC-krav - Del 2-6: Særlige krav - In vitro diagnostisk (IVD) medicinsk udstyr IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Software for medicinsk udstyr - Livscyklusprocesser for software IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Medicinsk udstyr - Indbyggelse af anvendelighed i medicinsk udstyr IEC 62366:2007	27.11.2008		

⁽¹⁾ ESO: Europæisk standardiseringsorgan:

- 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 tilbagetrækningsdato 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 CCCCC:YYYY, incl. eventuelle tidligere tillæg, og det nye anførte tillæg; består den erstattede standard (kolonne 3) af EN CCCCC: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 ⁽¹⁾ ændret ved direktiv 98/48/EF ⁽²⁾.
- 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

⁽¹⁾ EFT L 204 af 21.7.1998, s. 37.

⁽²⁾ EFT L 217 af 5.8.1998, s. 18.

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

DEN EUROPÆISKE INVESTERINGSBANK

Indkaldelse af forslag — Den Europæiske Investeringsbank foreslår tre nye EIBURS-sponsorater inden for EIB's rammeprogram for universitetsforskning

(2011/C 185/04)

Den Europæiske Investeringsbank plejer hovedparten af sine institutionelle forbindelser med universiteter via et rammeprogram for universitetsforskning, der består af tre programmer:

- **EIBURS**, the **EIB** University **R**esearch **S**ponsorship Programme
- **STAREBEI** (**ST**Ages de **RE**cherche **BEI**), et program for finansiering af unge forskere, der arbejder med fælles projekter for EIB og universiteter
- **EIB University Networks**, en samarbejdsordning for universitetsnetværk, der i særlig grad ventes at kunne fremme virkeliggørelsen af EIB-Gruppens mål.

EIBURS gør det muligt at yde tilskud til universitetsforskningscentre, som arbejder med forskning og emner af central interesse for Banken. EIB-sponsorater på indtil 100 000 EUR årligt over tre år tildeles på konkurrencebasis interesserede universitetsinstitutter eller forskningscentre, der er tilknyttet universiteter i EU, tiltrædelseslande eller tiltrædende lande, og har anerkendt ekspertise på områder udvalgt af Banken, så de kan udvide deres aktiviteter på disse områder. De forslag, der udvælges, vil indebære levering af forskellige output (forskning, tilrettelæggelse af kurser og seminarer, netværkssamarbejde, formidling af resultater osv.), som vil indgå i en aftale med Banken.

For studieåret 2011/2012 er der valgt tre nye forskningslinjer i **EIBURS**-programmet.

Europæiske, immaterialretlige forhold og deres indvirkning på teknologioverførsel/finansiering af immateriel ejendom

De globale, politiske drøftelser handler i stigende grad om innovation og vidensøkonomi som drivkraft for langsigtet, bæredygtig vækst. I den forbindelse er det nødvendigt men også udfordrende at udvikle nye finansieringsinstrumenter og tiltrække private investorer til viden-/teknologioverførsel. Der er behov for en dybere forståelse blandt dem, der varetager teknologioverførsel, for forholdet mellem de juridiske og lovgivningsmæssige systemer inden for immaterialret, og hvorledes de påvirker dette område. Dette behov kan udstrækkes til en bredere forståelse for de politiske incitamenter, der er målrettet mod forskningscentre/universiteter, og de forskellige finansielle instrumenter (fonde, partnerskaber, translationelle laboratorier etc.), der er dedikeret til kommercialisering af forskning. Forhold som retten til opfindelser, den europæiske patentlovgivning og dens anvendelse af de nationale prøvelsesinstanser og nationale incitamentsordninger anses for at have en væsentlig betydning for udnyttelsen af aktiver på det indledende stadium, men der findes dog ingen systematiske analyser og sammenligninger. Området er i hastig forandring, og det er vigtigt at tage hensyn til den nylige/løbende udvikling. Ideelt set bør projektet udmøntes i

en omfattende analyse af disse forhold på tværs af alle medlemslande, men en oversigt, der dækker den væsentligste innovation i EU og de primære markeder for immateriel ejendom, kan også accepteres.

Formålet med projektet er at analysere medlemslandenes juridiske, lovgivningsmæssige og offentlige tiltag og deres påvirkning af de akademiske institutioners vilje/beredvillighed til at involvere eksterne, finansielle enheder (f.eks. fonde og andre kilder til ekstern kapital) i oprettelsen af partnerskaber for både at accelerere deres aktiviteter inden for teknologioverførsel/immateriel ejendom og sætte skub i kommercialiseringen af institutionsbaseret forskning. Politiske tiltag og forslag til øget vidensoverførsel i EU bør omfattes og dokumenteres, hvor dette er relevant.

Projektleverancer:

Undersøgelsen kan omfatte en analyse af de »generelle tendenser« i eksisterende materiale på området (f.eks. protokoller, formularer og vilkår), der har betydning for kommercialisering af forskningen. Arbejdet bør dog omfatte casestudier vedrørende institutioner, der har indgået partnerskab med finansielle investorer (EIF kan formidle adgang til nogle af fondens investeringsmodtagere, men der bør udvælges yderligere eksempler). Et af de områder, der skal analyseres, er kontraktualiseringen af forholdene mellem forskningsinstitutioner og finansielle investorer — et område, der er dækket hvad angår forholdet mellem forskningsorganisationer og virksomheder, men ikke indgående omfatter grænsefladen mellem forskningsorganisationer og finansielle enheder. Idet dette er en treårig undersøgelse, opfordres ansøgerne til at foreslå en tidsplan for leveringen af foreløbige data. Projektet kan omfatte eventuelle yderligere aktiviteter, som det pågældende universitetsforskningscenter er indstillet på at varetage med sponsoratet inden for denne forskningslinje, bl.a.:

- Tilrettelæggelse af kurser, sommerkurser, konferencer og seminarer
- Oprettelse af databaser
- Rundspørger

Projektet vil supplere den EU-finansierede (Generaldirektoratet for Erhvervspolitik) forundersøgelse om »oprettelse af et finansielt marked for intellektuelle ejendomsrettigheder«, EU-udbudsbekendtgørelse nr. 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Analyse af investeringsbehov i infrastruktursektorer

Det er af afgørende vigtighed at forstå de nuværende og fremtidige investeringsbehov for at udarbejde målrettede offentlige politikker, der støtter investering i infrastruktur. Når det er sagt, så lader der ikke til at eksistere et samlet værk om metodiske forhold hvad angår prognoser for investeringsbehov. Det universitetsforskningscenter, der modtager støtte inden for EIBURS, forventes at oprette et forskningsprogram, hvor der fokuseres på analyse af eksisterende metoder og prognoser for investeringsbehov i infrastrukturer med henblik på at udvikle en samlet metode til at udarbejde prognoser for investeringsbehov i infrastrukturer og prognoser for investeringsbehov i Europas økonomiske infrastruktur. Forskningslinjen bør begrænses til kun at omfatte økonomisk infrastruktur — dvs. transport, energi, vand og informations- og kommunikationsteknologi.

Projektet kan omfatte eventuelle yderligere aktiviteter, som det pågældende universitetsforskningscenter er indstillet på at varetage med sponsoratet inden for denne forskningslinje, bl.a.:

- Tilrettelæggelse af kurser og seminarer
- Oprettelse af databaser
- Rundspørger

Den stigende kreditrisiko ved mikrokredit: Oprindelse, advarselssignaler, aktuel status og fremtidige perspektiver

I det seneste årti har den hastige vækst i ydelsen af mikrokreditter til lavindkomsthusholdninger og iværksættere ført til mætning af visse markeder som Marokko, Bosnien-Hercegovina, Bolivia og Indien (i staten Andra Pradesh). Nogle låntagere har fået adgang til adskillige lån fra en række långivende finansieringsinstitutter og har optaget for store lån og er endt med at blive insolvente. Insolvens blandt mikrolåntagere er skadeligt for mikrokreditsektoren i almindelighed — ikke blot pga. de finansielle og omdømmemæssige konsekvenser, men også pga. den sociale og psykologiske skadevirkning, det potentielt set har for en befolkning, der allerede er sårbar.

En forringelse af kvaliteten i porteføljen af mikrofinansieringslån skyldes flere årsager og faktorer, bl.a. økonomiske forhold, politisk indgriben, utilstrækkelige lovgivningsmæssige bestemmelser, aggressive lånemetoder fra mikrofinansieringsinstitutioner, koncentration i byområder eller utilstrækkelige produktudbud. De høje tilbagebetalingsrater, som mikrofinansieringssektoren traditionelt har oplevet, er i alvorlig grad blevet påvirket af visse lande eller områder, og risikoen for store tab på lån i visse markeder er nu stor. Kreditrisiko i forbindelse med kundernes insolvens anses også af eksperter for at være en af de hurtigst stigende risici. Desværre ses det ofte, at det først er når tilbagebetalingskrisen bryder ud, at der iværksættes hjælpeforanstaltninger. Derfor er investorerne blevet mere ansvarlige, når de placerer midlerne, og der er iværksat internationale initiativer til fremme af principper for kundebeskyttelse og udarbejdet kodeks for gennemsigtighed og rentesatser for at forhindre markedet i at blive overophedet.

I den henseende modtager EIB forskningsforslag, der søger at undersøge følgende:

Under hvilke betingelser kan mikrokreditter bevare en god aktivkvalitet og forblive bæredygtige og samtidig udstrækkes til markeder, hvor der er efterspørgsel? Hvad er den aktuelle status for kreditrisiko, herunder omfanget af insolvens blandt kunder, i Afrika og andre lande, der anses for at være udsat for størst risiko? Er der nogle advarselssignaler, der kan forhindre en potential tilbagebetalingskrise, før den opstår? Hvad kan vi lære af de seneste kriser inden for mikrofinansiering (Marokko, Bosnien, Andra Pradesh etc.)? Hvilke lande, særligt i Afrika, er udsat for den største risiko og kan være »det næste på listen«?

Forslagenes regionale fokus vil være koncentreret omkring, men ikke begrænset til, det afrikanske område (herunder MENA-regionen).

Projektet kan omfatte eventuelle yderligere aktiviteter, som det pågældende universitetsforskningscenter er indstillet på at varetage med sponsoratet inden for denne forskningslinje, bl.a.:

- Tilrettelæggelse af formidling
- Oprettelse af supplerende databaser
- Rundspørger

Forslagene skal indgives på engelsk eller fransk, og sidste frist for modtagelse af forslag er den 16. september 2011. Forslag modtaget efter denne dato vil ikke blive taget i betragtning. Forslag sendes til:

Elektronisk kopi:

universities@eib.org

og

papirformat:

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

Att.: Ms Luísa Ferreira, Co-ordinator.

Yderligere oplysninger om **EIBURS**-udvælgelsen og de øvrige programmer og tiltag kan ses på EIB's netsted: <http://www.eib.org/universities>

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2011/C 185/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»SUSINA DI DRO«****EF-Nr.: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009****BGB () BOB (X)****1. Betegnelse:**

»Susina di Dro«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

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

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

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Susina di Dro«:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Susina di Dro« anvendes for at beskytte den friske frugt fra den lokale kultivar Prugna di Dro, som normalt benævnes »Susina di Dro«.

Ved overgangen til forbrug skal frugter bestemt til levering i frisk tilstand være hele, friske og sunde, rene, fri for fremmedlegemer og fremmed lugt, formen moderat aflang oval, med fast frugtkød, dækket af det (naturlige) karakteristiske vokslag.

Den typiske farve for friske frugter:

— huden har en rødviolet til mørk blåviolet farve med et lag af hvidt dug og undertiden små grønne partier

— frugtkødet er gult eller grøngult

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Kemiske egenskaber:

Sukker: minimumsindhold ved høst 9,0 °Brix

Polyfenoler: minimumsindhold 900 mg/kg

Med hensyn til organoleptiske egenskaber udmærker »Susina di Dro« BOB sig ved en delikat, sødlig-syrlig og aromatisk smag og ved en behagelig fyldig konsistens.

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

—

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

—

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

Produktion, sortering og pakning skal foregå inden for det geografiske område, der er angivet i punkt 4, for at undgå, at frugterne forringes, og at der opstår skimmeldannelse. En hurtig afslutning af produktionscyklus gør endvidere, at voksbelægningen, som frugterne er dækket med, bevares bedre.

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

Frugter med betegnelsen »Susina di Dro« BOB pakkes i overensstemmelse med gældende lovgivning. Alle typer af forpakninger lukkes med net, beskyttelsesfilm eller låg.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

BOB-betegnelsen skal fremgå på forpakningerne ligesom det logo, som beskrives nedenfor. Logoet har form af en stiliseret violet blomme med grønne blade med teksten »SUSINA DI DRO DOP« i midten af blommen og »DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA« langs kanten, med hvide bogstaver.

Logo:



Det er forbudt at tilføje oprindelsesangivelser, der ikke udtrykkeligt er tilladt, eller supplerende angivelser, som vil kunne vildlede forbrugerne.

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

Produktionsområdet for »Susina di Dro« BOB omfatter følgende kommuner i den selvstyrende provins Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terago, Vezzano e Trento, quest'ultimo limitatamente alle frazioni di Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga og Baselga del Bondone.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Området, hvor »Susina di Dro« BOB produceres, er kendetegnet ved særlige klimaforhold, som ikke mindst hænger sammen med Garda-søens nærhed. Selvom området ligger midt i Alperne, er klimaet meget mildt, og den årlige middeltemperatur ligger på 12,4 °C. Området har også lange perioder med sollys på grund af den næsten altid klare himmel: i gennemsnit er der ti soltimer pr. døgn,

altså 36 000 sekunder akkumuleret solindstråling (middelværdi for den 21. juni hvert år). Selv i vintermånederne, hvor vejret i de italienske Foralper ligesom i Central- og Østeuropa normalt er kendetegnet ved kraftig tågethed, er der i området mellem 100 og 120 soltimer om måneden, dvs. i gennemsnit 3-4 soltimer dagligt. Dette fænomen skyldes først og fremmest det regelmæssige vindmønster, hvor nedadgående vinde fra Alpedalene veksler med opadgående vinde (Öra del Garda) fra Garda-søen. Öra del Garda er en mild vind, som ud over at give en klar himmel om vinteren modvirker de kolde vinde fra nord, mens den om sommeren har en afkølende virkning på de højeste eftermiddagstemperaturer, som ellers kunne indvirke negativt på frugtens fenolindhold og sukkeropbygning. I produktionsområdet for »Susina di Dro« BOB er vinteren derfor særlig mild, og om sommeren forekommer kun sjældent længere tørke- eller hedeperioder. Hertil kommer den fremragende jordkvalitet på jorderne, hvis dannelse i geologisk henseende kan henføres til havsedimenter. Jorderne er i stort set hele området let alkaliske, hvilket hjælper med til at sikre, at der er mineraler til stede som kan frigives, især hvad angår optagelse af phosphor, calcium og magnesium.

5.2. *Produktets egenart:*

»Susina di Dro« er en lokal sort, som der er en lang tradition for at dyrke i dalene langs floden Sarca, hvor den med genetisk set har stabiliseret sig.

Den særlig værdi af »Susina di Dro« BOB hænger sammen med frugtens indhold af polyfenoler, der har stor betydning for frugtens organoleptiske egenskaber, for dens farve og dens smag, som også i farmakologisk henseende er interessant.

Et yderligere kendetegn ved frugterne er deres minimumssukkerindhold, som er bestemmende for den typiske sødlig-syrlige smag ved denne lokale plantesort.

Interessen omkring denne frugts særlige egenskaber med henblik på dens polyfenol- og sukkerindhold er kommet til udtryk i studier, der siden 1975 er gennemført omkring dette tema. Denne indsamling af data tilsammen med nyere undersøgelser med henblik på karakterisering viser, at »Susina di Dros« egenskaber, som længe har været anerkendt, nu også hviler på et videnskabeligt belæg.

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 lokale kultivar »Prugna di Dro« er gennem en århundredlang selektionsproces blevet fremavlet af produktionsområdets jordbrugere, der på baggrund af deres faglige kunnen har fremavlet nye planter fra primært frø eller ved rodskud. Gennem stadig overvågning af planterne udøvede de især kontrol af fænotypiske egenskaber, som har betydning for frugtens produktivitet og organoleptiske egenskaber, med henblik på genetisk forbedring af planterne.

Dannelsen og opbygningen af polyfenoler og sukker i »Susina di Dro« BOB hænger tæt sammen klimaet i produktionsområdet og særlig varigheden af solbestrålingen på planterne og temperaturerne i området. Disse klimatiske faktorer har stor indflydelse på indholdet af og aktiviteten hos enzymerne, som indgår i fenolmetabolismen og i fotosyntesen, der er afgørende for opbygningen af kulhydrater og dermed sukkerindholdet.

Til disse biologiske fænomener hører først og fremmest gunstige miljøbetingelser i produktionsområdet, som skyldes en mildnende indvirkning fra Italiens største sø, Garda-søen, og dens vinde. En særlig betydning har den typiske vind Öra del Garda, som blæser i eftermiddagstimerne og sørger for en klar himmel og mildner de højeste temperaturer om sommeren.

Dannelsen af antocyaniner, de farvestoffer, der giver blommerne deres blåviolette farve, hænger i høj grad sammen med varigheden af den solindstråling, frugterne får, hvorimod sukkerindholdet beror på områdetemperaturen, som mildnes af vinden, så frugtavlens ikke udsættes for temperaturbelastninger.

Dyrkningen af »Susina di Dro« BOB er også i samfundsmæssig og økonomisk henseende af afgørende betydning og kan sammenlignes med den rolle, som vinavl og æbleavl spiller.

Blommeavl har i århundreder haft dybe rødder i områdets kultur, hvilket omtalen heraf i de 42 artikler af Carte di Regola, en landbenyttelsesordning for »Piano del Sarca« fra 1284, tydeligt viser.

I nyere tid har hele lokalsamfundet i Sarca-dalen, som altid har anerkendt de særlige kvalitetsegenskaber ved »Susina di Dro« BOB, iværksat kulturelle initativer, som har ført til synergieffekter inden for turisme, lokalområdet og produktion af landbrugsprodukter. Her skal særlig nævnes »Settimana del Prugno Fiorito di Dro«, der har fundet sted hvert år siden begyndelsen af 1970'erne. Den er siden blevet mere tidssvarende og afholdes i august under betegnelsen »Dro: il tempo delle prugne«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af beskyttelsen af oprindelsesbetegnelsen »Susina di Dro« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (den italienske statstidende) nr. 100 af 2. maj 2009.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

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

eller

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

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

(2011/C 185/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»TOLMINC«

EF-Nr.: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Ministeriet for landbrug, skovbrug og fødevarer)
Adresse: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tlf. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Sammenslutning:

Navn: Sirarsko društvo Tolminc
Adresse: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tlf. +386 53891075
Fax —
E-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Sammensætning: Producent/forarbejdningsevirsomhed (X) Andet ()

3. Produktets art:

Kategori 1.3: Ost

4. Varespecifikation:

(resumé af kravne i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Tolminc«

4.2. Beskrivelse:

Tolminc er en fast, fuldfed ost. Råvaren, der anvendes til fremstilling af Tolminc, er rå eller termiseret komælk produceret i de afgrænsede geografiske områder.

Form og dimensioner: en 3,5-5 kg rund ost med en diameter på 23-27 cm og en højde på 8-9 cm.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Udseende: osteskorpen er glat og strågul.

Tværsnit: under skorpen er osten elastisk og gul, og den har spredte linse- eller ærtestore huller.

Smag og lugt: den har sin egen karakteristiske lugt, er fri for fremmed lugt og har en sød og pikant smag.

Kemisk sammensætning: mindst 60 % tørstof og et fedtindhold i tørstoffet på mindst 45 vægtprocent.

Osten skal modne i mindst 60 dage.

4.3. Geografisk område:

Mælkeproduktionen og fremstillingen af Tolmenc foregår i Zgornje Posočje-området, som omfatter kommunerne Kobarid, Tolmin og Bovec.

Det geografiske område afgrænses mod vest af den italienske grænse og ellers af de ydre grænser for følgende landsbyer mellem Kamno og Log pod Mangartom: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

De nævnte landsbyer ligger i det afgrænsede geografiske område.

4.4. Bevis for oprindelse:

For at garantere produktets sporbarhed anvendes nedenstående procedurer og foranstaltninger.

Mælkeproduktion: Mælken skal være produceret i det afgrænsede geografiske område. Der føres stambog, som sikrer, at besætningerne har den rette racesammensætning. Bedrifterne fører også register over foderrationer og indkøb af foder og fodermidler.

Indsamling af mælk: Mælken til fremstilling af Tolmenc skal indsamles og oplagres særskilt fra anden mælk. Der føres register over de mælkemængder, der opkøbes pr. dag, med angivelse af, hvilke bedrifter mælken kommer fra.

Fremstilling af mejeriprodukter: Producenterne af Tolmenc fører register over de mængder mælk, der forarbejdes pr. dag, og de mængder ost, der fremstilles pr. dag og pr. parti. Ved parti forstås mængden af ost, der fremstilles af samme mælkekoagulering. Hvis der kun fremstilles ét parti på en given dag, er ostens fremstillingsdato også partiets betegnelse.

Modning af osten: For at sikre, at hvert osteparti modner i mindst 60 dage, fører producenterne register over ostens modning. Ostens fremstillingsdato er også den dato, som ostens modning starter fra.

4.5. Fremstilling:

Tolmenc fremstilles af rå eller termiseret (57-68 °C) komælk produceret i det afgrænsede geografiske område. Mindst 80 % af mælken til fremstilling af Tolmenc skal komme fra køer af brun race. Køerne fodres med grovfoder (græs, hø og ensilage) fra det geografiske område. Grovfoderet skal udgøre mindst 75 % af tørstoffet i den daglige foderration.

Tolmenc fremstilles af modnet mælk, hvortil der tilsættes frisk mælk før koagulering. Mælken modnes i mindst 12 timer. Herved dannes den autoktone mikroflora, som sikrer, at mælken har den rette surhed. For at fremskynde gæringen tillades det, at der anvendes hjemmefremstillede starterkulturer (modning af en lille mængde mælk ved ret høj temperatur i mindst 12 timer) eller udvalgte kulturer. Efter tilsætning af osteløbe koagulerer mælken ved 32-34 °C i 25-35 minutter. Koaglet omrøres, så valleudskillelsen fremmes, og der kan danne sig ostekorn af en passende størrelse. Først skæres det hårde

koagel op i passende store terninger. Derpå smuldres ostekornene til hasselnødstore stykker. Ostemassen får den rette konsistens ved hjælp af opvarmning og tørring. Ostemassen opvarmes til 44-48 °C og tørres derpå under konstant omrøring, indtil den har den rette konsistens. Formningen af osten og adskillelse af ostemassen fra vallen kan foregå på forskellige måder alt efter, hvilke muligheder og tekniske hjælpemidler de enkelte mejerier har. Osten presses i 6-12 timer i passende opvarmede lokaler. Osten vendes under presningen for at fremskynde udskillelsen af valle, for at fordele vandindholdet i osten jævnt og for at give osten en bedre form. Tolmenc lægges i saltlage i 24-48 timer.

Efter saltning mærkes hver ost med den dato, hvor modningen starter, eller partiets betegnelse. Tolmenc skal modne i mindst to måneder. Det er meget vigtigt, at osten passes (vendes, aftørres og rengøres) under lagringen.

4.6. Tilknytning:

Ostefremstilling i det geografiske område — historie og tradition

De første optegnelser, hvor Tolmenc er omtalt, stammer tilbage fra det 13. århundrede, hvor osten var nævnt som betalingsmiddel for skat til herremanden. Navnet »Formaggio di Tolmino — Tolminski sir« (ost fra Tolmin) optrådte første gang på en prisliste for ost i Udine i 1756.

Tolmencs kvalitet skyldes i vidt omfang de mange osteproducenter, som sidst i det 19. århundrede på foranledning af landbrugssammenslutningen i Gorica kom til Tolmenc-området og hjalp de lokale med at løse de ostefremstillingsproblemer, som de havde dengang. Under ledelse af Thomas Hitz fra Schweiz blev der i 1886 for første gang fremstillet faste oste på Razorbjergets græsgange. Tolmenc har udviklet sig gennem flere århundreder og er således blevet en del af traditionerne og kulturen for den befolkning, der altid har fremstillet og stadig fremstiller osten.

Tolmenc har en lang og rig tradition, som går hånd i hånd med, at landbrugerne begyndte at lade deres dyr græsse på højtbeliggende græsgange i bjergene. På græsgangene i bjergområder flyttes kvæget, så det alt efter sæsonen græsser i dalen eller på højtliggende græsgange i bjergene, og denne flytning skabte grundlaget for de anvendte fodermetoder. Denne økonomiske cyklus indledtes hvert år med, at kvæget blev flyttet fra landsbyerne i dalen til de »lavere« bjergsider med græseng til slæt. I slutningen af juni blev kvæget drevet op i de høje bjerge, hvor de græssede, og hvor man fremstillede ost indtil begyndelsen af september, hvor kvæget så igen vendte tilbage til de lavere beliggende bjergsider. Kvæget opholdt sig så der, indtil den første sne faldt. Ovennævnte økonomiske cyklus er stadig i dag almindelig praksis for kvægbrugere i Zgornje Posočje.

Naturforhold

Klimaet i Zgornje Posočje er en blanding af middelhavsklima og alpint klima. Det er netop derfor, at Zgornje Posočje har særlige naturforhold, som, fordi kvæget fodres med grovfoder fra det geografiske område, afspejles i mælken og senere i det endelige produkt efter forarbejdning.

Zgornje Posočje er det område i Slovenien, hvor der falder mest regn, og den væsentligste årsag hertil er den fugtige luft, der kommer ind over Slovenien fra Middelhavet og stiger op langs de vestlige Julianske Alper, som er relativt høje. Området langs Soče-floddalen er åbent ud til Middelhavet, så havet i endnu højere grad påvirker området. I Tolmenc ligger den årlige gennemsnitstemperatur på ca. 11 °C med en gennemsnitstemperatur i januar på ca. 1 °C og i juli på over 18 °C.

Det varmere submediterrane klima har stor indvirkning på vegetationens sammensætning og gør, at den alpine vegetation i Posočje-området er helt speciel. Den karakteristiske vegetation på grund af det submediterrane klima ses også på de stejle alpine klinter, som i modsætning til klinterne i Gorenjska-området er dækket med vegetation og kort sagt er meget specielle med en kraftig duft af vild natur. Floraen i bjergene og Zgornje Posočjes subalpine enge er rig og varieret. Årsagerne til, at der er så mange forskellige arter, skal søges i den geologiske fortid (beliggenheden i den sydlige udkant af istidens iskappe), klippernes sammensætning (limsten eller dolomit, undertiden blandet med mergel, lersten og flint) og klimaet (fugtigt og relativt varmt bjergklima). Det mest karakteristiske træk ved den lokale vegetation er, at der forekommer arter, der er unikke for området. Visse af græsarealerne (græsgange, græsenge til slæt og subalpine og alpine enge) i Zgornje Posočje er også kendetegnet ved, at der vokser en række sjældne arter. På grund af det submediterrane klimas påvirkning trives flere tempererede arter også i de høje bjerges græsenge til slæt.

Den rige mikroflora spiller også en væsentlig rolle i fremstillingen af Tolminc. Takket være modningen af den rå mælk eller anvendelse af hjemmefremstillede starterkulturer sætter miljøet sig præg på osten, og den autoktone mikroflora har en gavnlig indvirkning og hindrer udviklingen af skadelige mikroorganismer.

4.7. *Kontrolorgan:*

Navn: Bureau Veritas d.o.o.
Adresse: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tlf. +386 14757600
Fax +386 14747601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Mærkning:*

Oste, som opfylder alle varespecifikationskravene, mærkes med producentens navn, benævnelsen »Tolminc« og logoet herfor (vist nedenfor), EU-logoet og det nationale kvalitetsmærke. Det skal fremgå af mærkningen, om osten er fremstillet af rå mælk eller termiseret mælk.

Producenterne kan anføre yderligere oplysninger i mærkningen, hvis osten er modnet i over to måneder, hvis kærerne ikke er blevet fodret med ensilage, eller hvis osten er fremstillet på et bjergmejeri.

Tolminc®

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

(2011/C 185/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ARMAGH BRAMLEY APPLES«

EF-Nr.: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Armagh Bramley Apples«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

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

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Armagh Bramley Apple« er et stort, grønt, frisk madæble. Huden har en rødlig farve, og frugtkødet er hvidt med et grønt skær. Æblet er stort med en diameter på 60-120 mm. De er mindre ensartet afrundede end andre Bramley-æbler, med flade sider, er riflet mod stilken og har et stort, halvåbent bæger.

Deres grundfarve er grøn med rødlig tone, bægerbladene er brune og dækket med et fint dun, stilken er kort og tyk.

Frugtkødet er hvidt med et grønt skær, og konsistensen er fast og saftig.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Ikke relevant

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

Ikke relevant

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

Æblerne skal være avlet inden for det afgrænsede område.

Armagh Bramley-æbler avles på meget frugtbar siltblandet lerjord eller fed lerjord i området. I alle frugtplantager tjener kraftige hække af blandede trævækster som afgrænsning og beskyttelse mod de kølige nordlige eller nordøstlige vinde, der i visse år optræder om foråret.

Al sommer- og vinterbeskæring foregår ved håndkraft uanset træets alder eller størrelse. For at træerne giver et regelmæssigt udbytte af høj kvalitet, kræver pasningen af disse en faglig kunnen, som er erhvervet gennem mange års erfaring, med hensyn til at give stammen og kronen form gennem vinter- og sommerbeskæring.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Frugtavlerne i Armagh er stolte af, at deres produktion af Armagh Bramley-æbler følger god landbrugsmæssig praksis. Bestøvning af honningbier sker normalt i blomstringsperioden, og al besprøjtning foretages nænsomt og under hensyntagen til biernes og andre velgørende insekters velfærd og med omhyggelig hensyntagen til det omgivende miljø.

Bladgødskning anvendes i stor udstrækning i frugtplantager i Armagh, hvor Bramley-æblerne avles. Både ublandede gødningsmidler og blandinger af tanggødningsmidler indgår i den normale besprøjtningplan.

Æblerne høstes ved håndkraft fra starten af september til slutningen af oktober. Tidspunktet for plukningen bestemmes af årstiden, markedet, frugtens modning og træets alder og grundstammetype. Avlerne fastsætter ofte i fællesskab startdatoen for plukningen alt efter æblernes størrelse og deres tilvækst om sensommeren/tidlige efterår. De fleste æbler høstes, når de har opnået en gennemsnitlig diameter på 75 mm, men inden de har nået den modningsgrad, hvor mere end 20 % af de lagrede kulhydrater er blevet omdannet fra stivelse til sukker.

Det er ikke kun beskæringen af frugttræerne, der sker ved håndkraft, også plukningen og sorteringen foregår manuelt. Plukkerne er uddannet i at håndtere frugten, så skader på overfladen eller frugtkødet undgås. Det er særlig vigtigt ved denne sort, eftersom en væsentlig del af høsten lagres under beskyttende atmosfære, så der kan leveres til markedet hele året rundt.

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

Ikke relevant

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Ikke relevant

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

Armagh Bramley-æbler produceres i følgende landkommuner, hvor der traditionelt produceres æbler, i ærkebispedømmet Armagh, som udgøres af grevskaberne Armagh og Tyrone og en del af grevskabet Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Money-more, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Inden for det afgrænsede område hersker særlige klimaforhold. Den årlige nedbørmængde, som bestemmes af det atlantiske vejrsystem, er på op til 2 000 mm (80 inches), og gennemsnitstemperaturen ligger mellem 3 °C om vinteren og 18 °C om sommeren som følge af Golfstrømmens indvirkning. Disse faktorer og kvaliteten af jorden inden for det afgrænsede område, som er næringsrig, frugtbar og meget rig på kalcium, bidrager til områdets egenart.

På grund af den nordlige geografiske beliggenhed er lysindfaldet mindre end i andre dyrkningsområder for Bramley-æbler, og fotosyntesen fordrer derfor lavere trætetthed og muliggør lateral vækst. Det i forhold til andre Bramley-dyrkningsområder koldere klima bevirker, at Armagh Bramley-æbler er af mindre ensartet vækst og insektbelastningen er lavere. Derfor er det kun nødvendigt at bruge insektbekæmpelsesmidler én gang pr. sæson. Den begrænsede anvendelse af insektbekæmpelsesmidler giver lavere restkoncentrationer. De lavere temperaturer betyder også, at vækstsæsonen er længere. Det afgrænsede område er præget af drumlin-bakker med mange mindre floder. På grund af de næringsrige jorder og højere nedbørmængder er der ikke behov for kunstvanding.

5.2. *Produktets egenart:*

Klimaet og jordbundens beskaffenhed inden for det afgrænsede område har direkte betydning for produktets omdømme. Den længere dyrkningssæson som følge af de lavere temperaturer i området giver større frugter med mindre ensartet form, et for madæbler højt syreindhold og en kraftig karakteristisk smag.

Armagh Bramley-æbler er kendt for at beholde smagen bedre og være mere faste end andre Bramley-æbler, en egenskab, der bevarer ved tilberedning. Det er også medvirkende til, at de anses for at være bedre egnet til lagring og altså har længere holdbarhed (12-13 måneder) end Bramley-æbler fra andre områder.

Armagh Bramley-æbler adskiller sig også fra andre æbler ved, at de er grønne med rødlig toner, men uden tydelige striber. Derudover har Armagh Bramley-æblet på grund af det koldere klima og den deraf følgende uregelmæssige vækstform en knap så rund form. Æblet har en kraftig, karakteristisk smag.

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

Bramley-æblet kom til Armagh i 1884, da 60 Bramley-planter blev indført fra Nordirland. I 1921 var 2 800 ha (7 000 acre) beplantet, og Bramley var blevet den mest udbredte æblesort i Armagh. Bearbejdningen af æblet påbegyndtes i 1903, og Nordirlands førende bearbejdningsforetagende ligger stadig i grevskabet Armagh i nærheden af de frugtplantager, hvorfra hovedparten af æblerne leveres.

Bramley-æblet har en enestående konsistens og smag, der giver æblet dets position som det absolut bedste madæble. Det bevarer sin kraftige, markante smag under hele tilberedningsprocessen. Bramley-æblet er det eneste æble i verden, som besidder disse egenskaber. Armagh Bramley-æbler er kendt for deres fasthed, hvilket betyder, at de kan lagres længere og ved tilberedning bevare deres fasthed længere.

På grund af det koldere klima er formen på Armagh Bramley-æbler mindre rund end på andre Bramley-sorter. På grund af det koldere vejr bliver bestøvningen af de enkelte frugtemner ujævn. De frugtknuder, som først befrugtes, vokser og udvikler sig før de øvrige, hvorved Armagh Bramley-æbler udvikler deres karakteristiske ikke-runde form.

Frugtplantager, der avler Armagh Bramley-æbler, er beliggende usædvanlig nordligt, og det bevirker, at der produceres færre æbler, men at de er rigere på smag. Omkostningerne forbundet med at producere Bramley-æbler er derfor høje.

De enestående dyrkningsforhold i Armagh giver æbler, der er fastere og mere kompakte end andre steder. Hertil bidrager de næringsrige, frugtbare jorder, som er rige på kalcium og vigtige næringsstoffer og har rigelig tilførsel af rent vand.

Grevskabet Armagh er gennem sine frugtplantager kendt i hele Irland som »Orchard County«, og æblet har her været avlet i 3 000 år. Det siges, at den hellige Patrick har plantet et æbletræ i Ceangoba, en gammel bosættelse øst for Armagh City.

At grevskabet Armagh er kendt som frugtavlssområde skyldes helt og holdent Armagh Bramley-æblet. Bramley-æblet udgør 99 % af den samlede produktion af kvalitetsfrugt i Nordirland, og 95 % af den kvalitetsfrugt, der produceres i Nordirland, stammer fra Armagh.

I områdets kultur og skik og brug, fra traditionelle folkeviser til lokale idrætsforeninger, omtales Armagh som »Orchard County«.

Betegnelsen »Orchard« (frugtplantage) er synonym med Armagh takket være Armagh Bramley-æblet, men anvendes inden for det afgrænsede område også af mange foretagender, som ikke har noget at gøre med Bramley-æblet, fordi betegnelsen »Orchard« på grund af den betydning, Armagh Bramley-æblet har, sørger for en direkte genkendelse af området.

Lokale restauranter gør en aktiv indsats for at fremme retter, der er tilberedt på grundlag af de lokale Armagh-æbler, f.eks. Armagh Bramley-æblekage, Armagh Bramley-æblesorbet og smuldrekage med Armagh Bramley-æbler. Der afholdes konkurrencer om opskrifter med Armagh Bramley-æblet med opskrifter på forretter (f.eks. suppe med Bramley-æbler eller »Ulster Delight«), på hovedretter (f.eks. svinekød med fyld af Bramley-æbler) og på desserter (f.eks. kage med Armagh Bramley-æbler, budding med Bramley-æbler, soufflé fra Armaghs østkyst). Der findes sågar en lokal pottemager, som med inspiration i de nærliggende frugtplantager har frembragt en keramikserie, der bærer navnet »Bramley Apple Range«.

Den betydning, som Armagh Bramley-æblet har for området, afspejler sig ikke kun i den kendsgerning, at op mod 1 500 lokale indbyggere er beskæftiget i erhvervet, men også i de traditionelle begivenheder, som stadig afholdes, f.eks. Æbleugen og Æblefestivalen i oktober. Sidste søndag i maj kaldes »Apple Blossom Sunday«, hvor de lokale frugtplantager på denne årstid er et hav af rosa og hvide blomster. Turister kan besøge frugtplantagerne og slutte turen af med at spise æblekage med Armagh Bramley-æbler og drikke Armagh-cider ved besøg på messen »Apple Blossom Fair«, som afholdes i området.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

ABONNEMENTSPRISER 2011 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 100 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	770 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	400 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	300 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én 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