

Den Europæiske Unions Tidende

C 257



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

25. august 2012

Informationsnummer

Indhold

Side

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2012/C 257/01 Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6640 — Delphi/FCI MVL) ⁽¹⁾ 1

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2012/C 257/02 Euroens vekselkurs 2

2012/C 257/03 Meddelelse fra Kommissionen om den mængde, der ikke er ansøgt om, og som skal overføres til mængden for delperioden 1. januar 2013-31. marts 2013 inden for rammerne af visse kontingenter, der er åbnet af Fællesskabet for fjerkrækød 3

DA

Pris:
3 EUR

(¹) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 257/04	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer	4
2012/C 257/05	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

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.6640 — Delphi/FCI MVL)****(EØS-relevant tekst)**

(2012/C 257/01)

Den 27. juli 2012 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 32012M6640. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

24. august 2012

(2012/C 257/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2507	AUD	australske dollar	1,2031
JPY	japanske yen	98,16	CAD	canadiske dollar	1,2424
DKK	danske kroner	7,4477	HKD	hongkongske dollar	9,7013
GBP	pund sterling	0,78960	NZD	newzealandske dollar	1,5435
SEK	svenske kroner	8,2441	SGD	singaporeanske dollar	1,5636
CHF	schweiziske franc	1,2009	KRW	sydkoreanske won	1 419,45
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,5118
NOK	norske kroner	7,3020	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9492
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,4835
CZK	tjekkiske koruna	24,906	IDR	indonesiske rupiah	11 898,61
HUF	ungarske forint	277,98	MYR	malaysiske ringgit	3,8790
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	52,806
LVL	lettiske lats	0,6963	RUB	russiske rubler	39,8755
PLN	polske zloty	4,1022	THB	thailandske bath	39,059
RON	rumænske leu	4,4825	BRL	brasilianske real	2,5397
TRY	tyrkiske lira	2,2508	MXN	mexicanske pesos	16,5368
			INR	indiske rupee	69,3950

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

Meddelelse fra Kommissionen om den mængde, der ikke er ansøgt om, og som skal overføres til mængden for delperioden 1. januar 2013-31. marts 2013 inden for rammerne af visse kontingenter, der er åbnet af Fællesskabet for fjerkrækød

(2012/C 257/03)

Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 616/2007 ⁽¹⁾ blev der åbnet toldkontingenter for import af fjerkrækød. De importlicensansøgninger, der er indgivet i løbet af de første syv dage af juli 2012 for delperioden 1. oktober til 31. december 2012 i forbindelse med kontingenterne 09.4212, 09.4214, 09.4217 og 09.4218, vedrører mængder, der er mindre end de disponible mængder. I henhold til artikel 7, stk. 4, andet punktum, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1301/2006 ⁽²⁾ lægges den mængde, der ikke er indgivet ansøgning om, til den mængde, der er fastsat for den følgende delperiode fra 1. januar til 31. marts 2013 og den er anført i bilaget.

⁽¹⁾ EUT L 142 af 5.6.2007, s. 3.

⁽²⁾ EUT L 238 af 1.9.2006, s. 13.

BILAG

Kontingents løbenummer	Mængder, der ikke er ansøgt om licens for, og som skal lægges til mængden for delperioden 1. januar 2013 til 31. marts 2013 (kg)
09.4212	23 592 912
09.4214	18 005 200
09.4217	11 492 000
09.4218	6 957 600

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

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

(2012/C 257/04)

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

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006**»TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA«****EF-Nr.: ES-TSG-007-0058-03.09.2008****1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse:**

Sammenslutningens eller organisationens navn (hvis det er relevant): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Adresse: Avenida Recaredo 20, modulo 5
41003 Sevilla
ESPAÑA

Tlf. +34 954576427

E-mail: jproman@inesrosales.com

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien.

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

»Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta«

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

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Navnet »Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta« er et traditionelt navn som anført i »Inventario Español de Productos Tradicionales« (den spanske fortegnelse over traditionelle produkter), som generalsekretariatet for landbrug og fødevarer i det spanske ministerium for landbrug, fiskeri og fødevarer udgav i 1996 som en del af det EU-finansierede projekt »Euroterroirs«.

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

☒ Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt.

☐ Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt.

3.4. Produkttype:

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

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

Navnet »Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta« udtrykker produktets specificitet, idet der er tale om et stykke bagværk, der er fremstillet af 27,7 % ekstra jomfruolie med en tolerance på $\pm 2\%$. Denne sammensætning i kombination med den fuldt ud manuelle fremstilling giver produktet dets mest værdsatte egenskaber: et let brød med en fin butterdejsagtig konsistens og en umiskendelig smag og duft af olivenolie.

Organoleptiske egenskaber

Farve	En uensartet, varm, brun farve, der er mere mørk de steder, hvor brødet er tyndest.
Duft	En karakteristisk mild duft af anis og olivenolie.
Smag	En karakteristisk sød smag.
Konsistens	En fast konsistens uden bløde steder, der let kan brydes.

Mikrobiologiske egenskaber

Parameter	Grænse
Skimmel- og gærsvampe	< 500 CFU/g
Aerobe mesofile bakterier	< 500 000 CFU/g
Enterobakterier	< 500 CFU/g
E. colibakterier	Ingen i 1 g
Salmonella/Shigella	Ingen i 30 g
Clostridier	< 1 000 CFU/g
Gule stafylokokker	Ingen i 0,1 g

Fysio-kemiske egenskaber

Værdier pr. 100 g	Torta de aceite	Tolerancer
Næringsværdi	495 Kcal/100 g	± 10
Protein (N $\times$ 6,25)	6,5 g/100 g	± 1
Kulhydrat	70 g/100 g	± 5

Værdier pr. 100 g	Torta de aceite	Tolerancer
Fedt	22 g/100 g	± 2
Mættede fedtsyrer	14 %	± 2
Umættede fedtsyrer	85 %	± 5
Enkeltumættede fedtsyrer	75 %	± 5
Flerumættede fedtsyrer	9 %	± 2
Kolesterol	0	
Vandindhold	< 6 %	
Aske	< 1,5 %	

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

Ingrediens	Andel	Tolerancer
Hvedemel	66,8 %	± 5 %
Ekstra jomfruolie	27,7 %	± 2 %
Invertsukker	2,7 %	± 0,5 %
Grøn anis	1,0 %	± 0,25 %
Hvidt sukker	0,8 %	± 0,25 %
Sesam	0,7 %	± 0,25 %
Salt	0,3 %	± 0,25 %
Naturlig anisessens	0,03 %	± 0,01 %

Dejen tilføres også 34-40 % vand og 1-3 % gær i forhold til mængden af mel.

Først placeres melet i en skål eller på bordet, og der laves et lille hul i midten. Dernæst tilføjes alle de flydende ingredienser (ekstra jomfruolie, vand og invertsukker), og det hele blandes. Når det hele er godt blandet, tilføjes resten af ingredienserne, og dejen æltes, indtil den har den ønskede konsistens. Dejens sluttemperatur bør ligge mellem 25 og 28 °C. Hvis den er varmere, hæver dejen i delemaskinens skål, og hvis den er koldere, hæver den slet ikke. I ingen af tilfældene får brødet det ønskede udseende. For at opnå denne konstante sluttemperatur, tilføjes vand af forskellig temperatur, lige fra flager af is til varmt vand. I disse tilfælde kan æltningsstiden variere. Man kan også regulere temperaturen ved hjælp af kølegasser beregnet til fødevarer.

Manuel formning af brødet

Når dejen er æltet færdig, deles den i mindre portioner. Hertil bruges en maskine, der deler dejen i lige store stykker af samme vægt. Dernæst formes brødet manuelt på følgende måde:

- 1) Med den ene hånd tager man en klump dej og placerer den i den modsatte håndflade.
- 2) Med samlede fingre holdes deijklumpen i den ene hånd, hvorefter håndkanten på modsatte hånd placeres midt på klumpen og presses let ned i dejen, mens den først føres op mod håndledet og derefter tilbage mod fingrene, der åbnes og foldes ud, hvorved dejen strækkes ud i hele hånden længde.
- 3) Hver medarbejder råder over en flad beholder med hvidt sukker. Hånden med den udstrakte dej trykkes ned i beholderen, så brødets overflade dækkes af et fint lag sukker.

- 4) Dernæst sættes brødet på bagepladen. Hånden med den udstrakte dej holdes et par centimeter over bagepladen med håndfladen og dejen vendt opad. Med modsatte hånd løsnes den del af dejen, der sidder fast på lillefingeren, og placeres på bagepladen. Samtidig spredes fingrene langsomt fra hinanden, hvorved brødet får den runde facon. Hånden drejes langsomt opad (indtil håndfladen vender nedad), samtidig med at dejen slipper hånden og til sidst ligger på bagepladen med den sukkerdækkede overflade opad.

Det er denne måde at strække dejen på, der giver »La torta de aceite« det karakteristiske udseende og den næsten runde facon, der kun varierer et par millimeter i tykkelse hen over overfladen. På grund af dejens høje indhold af fedtstoffer (i dette tilfælde olivenolie) er formningsprocessen særdeles vigtig. Enhver anden formningsmetode vil presse olien ud af dejen, og man ville få et produkt med helt andre karakteristika.

B a g n i n g

Det formede brød er rundt med en diameter på cirka 13 cm og fladt med en tykkelse på nogle få millimeter. Eftersom brødet er tyndt og har en stor overflade, skal det kun bage i nogle få minutter. Når brødet tages ud af ovnen, må dets relative vandindhold højst være 6 %. Det færdige produkt er et rundt brød, der varierer et par millimeter i tykkelse, omend det har tendens til at være tykkere rundt i kanten. Det har en uensartet, varm, brun farve, der er mere mørk de steder, hvor brødet er tyndest. Det har en sprød og fast konsistens uden bløde steder og en behagelig og mild duft af anis og olivenolie.

A f k ø l i n g o g e m b a l l e r i n g

Brødet afkøles, inden det emballeres. Som følge af dets karakteristika (tyndt og med en stor overflade) tager det ikke mange minutter, før brødet er klar til emballering. Emballeringen foregår i to etaper:

Stykeemballage: I denne fase pakkes hvert enkelt brød ind i paraffineret papir. Brødet lægges på midten af papiret. Først foldes det øverste stykke over brødet og dernæst det nederste. På hver side af brødet foldes papiret derefter ind, så det danner en spids, hvorefter det bukkes ind under brødet.

Pakkeemballage: Fem til seks brød indpakket i paraffineret papir lægges i en bakke for at beskytte dem mod slag. Derefter omslutes bakken af en termoplastpose af polypropylen, der svejses sammen i siderne og dermed slutter tæt om bakken.

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

De to største forskelle mellem »Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta« og andre brød, der er lavet på olivenolie, består i den manuelle formgivning af brødet og anvendelsen af ekstra jomfruolie.

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

Der findes mange skriftlige henvisninger til »Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta« lige fra kogebøger og reklamer til lovprisninger af brødets udsøgte smag.

I »Inventario Español de Productos Tradicionales« (den spanske fortegnelse over traditionelle produkter) redegøres der for historien bag den traditionelle produktion af de berømte »Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta«, og se listen over ingredienser, der er forblevet uændret gennem tiden:

Historie: Produkt, der traditionelt blev fremstillet i Sevilla-provinsen, og hvis produktion som gradvist har spredt sig til hele den vestlige del af Andalusien. Produktets oprindelse kan spores tilbage til de hjemmelavede søde sager, der blev fremstillet og spist til påske. I 1914 fandt en sevellansk kvinde ved navn Inés Rosales i familieoptegnelserne en opskrift på en bestemt slags fint brød, der er karakteristisk for Aljarafe-området, og begyndte at producere og sælge det. Brødet laves fortsat i dag, og Inés Rosales' er det mest berømte af slagsen.

Ingredienser: hvedemel, olivenolie, sukker, frø, gær, sesam og grøn anis, salt og anisessens samt til tider små mandelkorn.

I undersøgelsen »Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía« (Katalogisering og karakteristik af typiske landbrugs- og fødevarerprodukter i Andalusien), der modtog prisen »VII premio de investigación sobre desarrollo económico y estudios agrarios« (den syvende udgave af prisen for forskning i økonomisk udvikling og landbrugsstudier), der uddeles af »Analistas Económicos de Andalucía« (De Økonomiske Analytikere i Andalusien) medtages »Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta« på listen over traditionelle produkter:

- Produkt, der traditionelt blev fremstillet i landsbyen Aljarafe i Sevilla-provinsen, og hvis produktion gradvist har spredt sig til hele den vestlige del af Andalusien.
- Produktets oprindelse kan spores tilbage til de hjemmelavede søde sager, der blev fremstillet og spist til påske. Produktet nød størst udbredelse i begyndelsen af det 20. århundrede.

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

De minimumskrav, der karakteriserer det i denne ansøgning omhandlede produkt, er:

Det skal være et rundt brød, der er cirka 13 cm i diameter (± 2 cm), og som har en uensartet tykkelse på mellem 1 mm det tyndeste sted og 7 mm på det tykkeste sted, omend det har tendens til at være tykkere rundt i kanten.

Det skal have en uensartet, varm, brun farve, der er mere mørk de steder, hvor brødet er tyndest. Det skal have en sprød og fast konsistens uden bløde steder og en behagelig og mild duft af anis og olivenolie.

Det må ikke være tilsat nogen former for konserveringsmidler.

Der må udelukkende anvendes ekstra jomfruolie ved fremstillingen.

De parametre og procedurer, der anvendes til verifikation af produktets specificitet, og hyppigheden af disse kontroller er:

- Vandindhold: Udtørring. Hvert parti.
- Indhold af ekstra jomfruolie: Kromatografi. Årligt.
- Fravær af konserveringsmidler (sorbater, benzoater): Kromatografi. Årligt.
- Fravær af farvestoffer: Kromatografi. Årligt.
- Organoleptiske egenskaber: Paneltest. Kvartalsvist.

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

4.1. *Navn og adresse:*

Navn: SGS ICS Ibérica SA
Adresse: C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA
Tlf. +34 913138115 / 955602300
Fax —
E-mail: ysolina.berbel@sgs.com

☐ Offentlig ☒ Privat

4.2. Myndighedens/organets særlige opgaver:

Det udpegede kontrolorgan, der er den eneste kontrolinstans, har ansvaret for at kontrollere, at alle kravene i varespecifikationen overholdes.

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

(2012/C 257/05)

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

»PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME«

EF-Nr.: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Prés-salés de la baie de Somme«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produktets art:

Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Det kød, der bærer betegnelsen »Prés-salés de la baie de Somme«, stammer fra lam under 12 måneder, som under opdrættet går mindst 75 dage i marsken. Opdrættet sker i respekt for miljøets naturlige balance, og lammene spiser hovedsageligt marskens saltplanter.

Avlsvædderne tilhører racerne Suffolk, Hampshire, Roussin, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Boulonnais og Vendéen. Med undtagelse af særlige tilfælde, hvor kontrolinstanser har krævet en genetablering af bestandene, stammer avlshundyrerne fra moderfår, der er opdrættet i marsken og tilhører en bedrift, der har lov til at lade deres dyr græsse her.

Slagtekroppene har følgende kendetegn:

- en minimumsvægt på 16 kg
- en kropsbygning, hvor profilerne er rette til konkave, og muskelfylden er middelgod til kraftig (EUROP-klassificering U, R og O)
- en fedningsklasse svarende til tyndt til normalt talgække (EUROP-klassificering 2 eller 3)
- de ydre og indre fedtlag er faste og hvide eller cremefarvede

Kødet kendes på sin rosa farve. Det bevarer en stor saftighed, når det bliver tilberedt og spist og har en intens og vedvarende smag. Kødet præsenteres nedkølet, dog ikke som nedkølet optøet kød.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

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

Lammene og moderfårene ernærer sig primært ved at græsse i marsken.

Opdræt af lammene består af tre på hinanden følgende faser:

- en periode efter fødslen, hvor lammenes kost hovedsageligt består af mælk fra moderfårene. Denne periode varer mindst 60 dage og højst 90 dage. I den første levetid kan lammets ernæring med modernælk suppleres med mælkepulver, foder eller kraftfoder
- en græsningsperiode på mindst 75 dage med mindst 4 timers græsning, heraf 60 dage med mindst 7 timer, hvor lammene opholder sig på særligt udpegede græsningsområder. Perioderne med græsning på marskland kan afbrydes, dels om aftenen, når dyrene vender tilbage til marker, der ligger mindre end 1 km fra det særligt udpegede græsningsområde, dels ved springflod, når marsken oversvømmes og dyrene vender tilbage til dette tilbagetrækningsområde. Under perioden med græsning på marskland er det forbudt at give dyrene kraftfoder, og lammenes og moderfårenes kost må derfor kun suppleres med almindeligt foder.

De dage, som dyrene tilbringer trukket tilbage til andre marker, tæller ikke som dage med græsning på marskland.

- en valgfri afslutningsperiode, der maksimalt må vare 1 dag for hver 4 dages græsning på marskland, og som ikke må overstige 6 uger i alt.

Lammene får i denne periode en kost bestående af almindeligt foder og kraftfoder. Græsning på marskland, herunder dage hvor marsken er oversvømmet pga. springflod, skal her udgøre mindst halvdelen af dyrenes levetid.

Alt det foder og mindst 65 % af tørfoderet, som gives hver dag, stammer fra det geografiske område og fra marker, hvor jorden består af nylige aflejringer fra havet. Markerne ligger lavt i terrænet og udsættes for støvregn fra havet.

Foderet består af græs i form af frisk græs, hø eller græsensilage med et tørstofindhold på over 50 % samt rodknolde og grøntsager.

Kraftfoderet består af korn, hvedeklid, soja-, raps-, solsikke- og hørfrøkager, grøntsagspulp, melasse, tørret lucerne samt vitamin- og mineraltilskud.

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

Fødsel, opdræt og slagtning.

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

—

3.7. Særlige mærkningsregler:

Identifikation og mærkning af kød med oprindelsesbetegnelsen »Prés-salés de la baie de Somme« sker efter nedkølingsperioden, hvor betegnelsen »Prés-salés BS« stemples på begge sider af den klassificerede slagtekrop med stempelfarve, der ikke kan slettes.

Slagtekroppene og deres udskæringer er frem til sidste distributionsled forsynet med en etiket, der som minimum er påført følgende oplysninger:

- selve betegnelsen
- den Europæiske Unions BOB-logo og betegnelsen »appellation d'origine protégée«

- navnet på fåreavleren
- bedriftens nummer
- lammets nationale identifikationsnummer
- slagtedato

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område omkring marsken ved Baie de Somme og Baie de l'Authie, hvor lammene fødes, opdrættes og slagtes, består af følgende kantoner og kommuner i departementerne Pas-de-Calais og Somme:

- Departementet Pas-de-Calais:

Kantonerne Campagne-lès-Hesdin, Hesdin og Berk i deres helhed.

Kantonen Fruges med undtagelse af kommunerne Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Luchy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin og Vincly. Kantonen Montreuil med undtagelse af kommunerne Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse og Touquet-Paris-Plage.

Kommunerne Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennes-Ivergny, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières og Wamin.

- Departementet Somme:

Kantonerne Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue og Saint-Valéry-sur-Somme i deres helhed.

Kantonen Ailly-le-Haut-Clocher med undtagelse af kommunerne Long og Mouflers. Kantonen Ault med undtagelse af kommunerne Mers-les-Bains og Oust-Marest. Kantonen Moyenneville med undtagelse af kommunerne Grebault-Mesnil, Saint-Maxent og Tours-en-Vimeu.

Kommunerne Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Érondelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamps og Vauchelles-lès-Domart.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

De dyr, der produceres som »Prés-salés de la baie de Somme«, bliver opdrættet i et område, hvor der er balance mellem havet og jorden: den salte marsk, lokalt kendt som »les mollières«, og de omkringliggende kommuners område, som udgør Picardiets marsklandskab. Marsken, som er skabt af havmudder kaldt »tange«, oversvømmes af havet mindst 50 gange om året, hvilket giver grobund for saltplanter som *puccinellia maritima*, *halimione portulacoides*, *triglochin maritima* m.fl., som fårene gerne spiser. Marsken drænes via et netværk af naturlige erratiske kanaler, som gør det vanskeligt at flytte fårene. Om vinteren og når marsken står under vand, opholder fårene sig bagved »les mollières« midt i Picardiets marsklandskab, som består af koge og klitter.

Eftersom det er umuligt at opsætte en permanent indhegning, da marsken er et offentligt område, som desuden ofte bliver oversvømmet, og eftersom græsningen foregår langt fra bedrifterne, og der samtidig er en risiko for at sidde fast i de mudrede kanaler, drives fårene stadig i samlede flokke ledt af fårehyrder. Problemerne med at flytte dyrene over de bløde jorder og kanalerne har også ført til, at fåreavlerne dels har udvalgt moderfår, som er gode til at gå i marsken og besidder fortræffelige moderkvaliteter, dels først sætter lammene ud i marsken, når de er gamle nok til at klare sig i det barske miljø.

Fåreavlernes kontrol med og udnyttelse af de græsmarker, som er nødvendige for at huse og fodre dyrene, når marsken er oversvømmet af springfloden, er blevet udviklet og organiseret i hele bugt-området.

Da der er forskel på, hvor hurtigt de enkelte dyr vokser, og der derfor findes tidligt og sent udviklede lam i flokken, har fåreavlerne desuden opbygget viden om, hvordan man afslutter opdrættet af de sent udviklede lam hjemme på gårdene.

Hvad angår det lokale forhold mellem fåreavlere og slagterier, betyder den specielle opdrætningsmetode, at man bruger de slagterier, der har bevaret midlerne til og den fornødne viden om slagtning af får. Den specielle viden om slagtning betyder især, at fårene i perioden mellem ankomsten til slagteriet og nedslagtningen får en kort ventetid under behagelige forhold. Derudover anvendes der en særlig omhyggelig form for slagtning, partering og udtagning af indvolde, som bevarer fedtlaget og forhindrer enhver form for forurening af slagtekroppen. Der findes også regler for nedkøling og modning af kødet. Det er først efter disse processer, at producenterne vurderer, hvorvidt slagtekroppene lever op til kendetegnene for oprindelsesbetegnelsen »Prés-salés de la baie de Somme«. Der bedømmes især ud fra fedtets kvalitet og slagtekroppenes udseende.

Opdrættets betydning for lokalsamfundet ses i den kendsgerning, at lam med betegnelsen »Prés-salés de la baie de Somme« er genstand for mange aktiviteter inden for turisme og gastronomi. Den første weekend i oktober, når man fejrer den årlige fårefestival, kommer der tusindvis af gæster til området for at deltage i aktiviteterne: smagsprøver, demonstration af hyrdehundredenes kunnen, optog med fåreflokkene m.m.

5.2. Produktets egenart:

Begrebet »pré-salé« betegner et får, der bliver opfedet på kystnære græsgange, som jævnligt oversvømmes af havet. De lam, som bærer betegnelsen »Prés-salés de la baie de Somme« er relativt gamle (mellem 135 dage og 1 år). Hovedparten af dyrene sælges til konsum mellem juli og december. Lammene bliver født på gårde i det geografiske område og er en krydsning af racer, der er tilpasset omgivelserne. Moderfårene har gode moder- og mælkeegenskaber. Slagtekroppene kendetegnes ved en kropsbygning, hvor profilerne er rette til konkave, og muskelfylden er middelhøj til kraftig. De har en fedningsklasse svarende til tyndt til normalt talgdække, og de ydre og indre fedtlag er faste og hvide eller cremefarvede. Kødet kendes på sin rosa farve, fibrenes længde og fedtmarmorering (intramuskulært fedt). Det bevarer en stor saftighed, når det bliver tilberedt og spist og har en intens og vedvarende 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):

Sammenhængen mellem ovennævnte kendetegn ved »Prés-salés de la baie de Somme« og det geografiske område kommer først og fremmest til udtryk ved, at fårene spiser marskens særlige vegetation, herunder især annelgræs, og ved den fysiske aktivitet, de udøver i jagten på disse planter i omgivelser, der ofte er barske (risiko for at synke ned i de dybe kanaler og mangel på beskyttelse mod støvregn fra havet, solen og sommerens hede).

Sammenhængen styrkes og understreges yderligere af de lokale hyrdeteknikker og kontrollen med de specielle slagtningsforhold. Hvad angår den lokale knowhow om »Prés-salés de la baie de Somme« er udvælgelse og opdræt af dyr, som er tilpasset de svære græsningsforhold, ud fra deres langsomme muskeltvækst og deres moderegenskaber, af afgørende betydning.

Når vinteren er slut, bliver lammene ledt ud i marsken, hvor de tilbringer dag og nat, indtil de skal slagtes eller eventuelt opdrættes færdig. Dette sker uden anden afbrydelse, end når de bliver trukket tilbage pga. oversvømmelse. Der er således opstået en græsningstradition, hvor man bruger hyrder, som kender marsken, og som på trods af farerne lader dyrene græsse ved konstant at flytte dem rundt for at respektere de naturlige balancer, der ligger til grund for ressourcerne. Den lange græsningsperiode (mindst 75 dage), markerne der bruges til tilbagetrækning under oversvømmelse, tilpasningen af opdrætsperioden til marskens vegetation samt fåreavlernes evne til at udse de dyr, der har brug for en afsluttende opdrætsperiode for at leve op til kendetegnene for »Prés-salés de la baie de Somme«, resulterer i tunge, men ikke særlig fyldige lam, hvis muskler har en kraftig rosa farve, og hvis fedt er fast og hvidt.

Fåreopdrættet gør det muligt at udvikle og bevare slagterier i det geografiske område, som har den fornødne viden om og respekt for produktets kvalitet, f.eks. med hensyn til bevarelse af fedtlaget og forbud mod skylning af slagtekroppene. Det er ligeledes nemmere for de lokale slagtere og fåreavlere at kontrollere, at slagtekroppene lever op til kravene. Da slagterierne ligger højst en times kørsel fra fåreavlerne, er det muligt at minimere dyrenes stress ved transporten og at bevare de organoleptiske

kvaliteter, der er fremelsket under opdrættet. »Prés-salés de la baie de Somme«s berømmelse bygger på disse kvaliteter. Kødet opnår også en langt højere salgspris end almindeligt lammekød (mellem 50 og 100 % mere alt afhængig af perioden).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.pdf

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

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

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

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

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

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

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore 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