ISSN 1977-0871

Den Europæiske Unions Tidende

C 285

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

21. september 2012

Informationsnummer | Indhold | Side

II *Meddelelser*

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

Europa-Kommissionen

2012/C 285/01 Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse [1] 1

2012/C 285/02 Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse [1] 2

2012/C 285/03 Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero) [1] 7

IV *Oplysninger*

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

Europa-Kommissionen

2012/C 285/04 Euroens vekselkurs 8

DA

Pris: 3 EUR

[1] EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

Informationsnummer Indhold (fortsat) Side

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2012/C 285/05 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 9

2012/C 285/06 Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri 9

V *Øvrige meddelelser*

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2012/C 285/07 Indkaldelse af forslag i henhold til arbejdsprogrammet for det syvende rammeprogram for forskning, teknologisk udvikling og demonstration 10

2012/C 285/08 Indkaldelse af forslag — EACEA/30/12 — Jean Monnet-programmet, hovedaktivitet 3 — støtte til europæiske foreninger, der arbejder på integrations- og uddannelsesområdet på europæisk plan — Årlige driftstilskud 2013 11

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 285/09 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

2012/C 285/10 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

DA

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 285/01)

Godkendelsesdato	25.4.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.33600 (11/N)	
Medlemsstat	Frankrig	
Region	—	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Aide à la cessation d'activité des pêcheurs professionnels en eau douce impactés par les plans nationaux de l'anguille et PCB	
Retsgrundlag	Projet de circulaire relative à la mise en place de l'aide à la cessation d'activité pour les pêcheurs professionnels en eau douce concernés par les interdictions de commercialisation des poissons du fait de la pollution par les PCB et/ou par les mesures relatives à la pêche mises en œuvre dans le cadre du plan de gestion de l'anguille pris en application du règlement (CE) n° 1100/2007	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	SMV	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 7,40 EUR (mio.) Årligt budget: 7,38 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	90 %	
Varighed	30.11.2011-31.12.2014	
Økonomisk sektor	Ferskvandsfiskeri	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement Direction générale de l'eau et de la biodiversité La grande Arche 92055 La Défense Cedex FRANCE	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 285/02)

Godkendelsesdato	22.8.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34675 (12/N)	
Medlemsstat	Tjekkiet	
Region	Moravskoslezko	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016	
Retsgrundlag	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016 Usnesení zastupitelstva statutárního města Ostravy č. 798/ZM1014/14 ze dne 7. prosince 2011	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Kultur, og bevarelse af kulturarv	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 330,50 CZK (mio.)	
Støtteintensitet	70-100 %	
Varighed	(5 år fra vedtagelsen)	
Økonomisk sektor	Kreative aktiviteter, kunst og forlystelser, biblioteker, arkiver, museer og anden kulturel virksomhed	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Statutární město Ostrava Prokešovo nám. 8 ČESKÁ REPUBLIKA	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelsesdato	4.9.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34680 (12/N)	
Medlemsstat	Slovenien	
Region	Slovenia	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu	
Retsgrundlag	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu, Zakon o varstvu pred naravnimi in drugimi nesrečami (Ur.l. RS, št. 51/06-UPB1, 97/10), Zakon o odpravi posledic naravnih in drugih nesreč (Ur.l. RS, št. 114/05-UPB1, 90/07, 102/07), Uredba o metodologiji za ocenjevanje škode (Ur.l. RS, št. 67/03, 79/04, 33/05, 81/06 in 68/08), Pravilnik o postopkih za ocenjevanje škode in odpravo posledic škode ob naravnih in drugih nesrečah v slovenskem gospodarstvu	
Foranstaltningstype	Støtteordning	—
Formål	Skadeserstatning i forbindelse med naturkatastrofer	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 60 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	60 %	
Varighed	4.9.2012-4.9.2018	
Økonomisk sektor	Alle støtteberettigede erhvervssektorer	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo Kotnikova 5 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelsesdato	25.7.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.34954 (2012/N)	
Medlemsstat	Italien	
Region	Sicilia	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Aiuto al salvataggio di CE.FO.P. in A.S.	
Retsgrundlag	A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi (cfr. art. 2-*bis*); B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270; C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza; D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.	
Foranstaltningstype	Individuel støtte	CE.FO.P. Centro Formazione Professionale … in A.S.
Formål	Redning af kriseramte virksomheder, og beskæftigelse	
Støtteform	Garanti	
Rammebeløb	Samlet budget: 8 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	100 %	
Varighed	1.7.2012-31.12.2012	
Økonomisk sektor	Arbejdsformidling, tekniske skoler og fagskoler, anden undervisning i.a.n.	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Ministero dello Sviluppo Economico Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelsesdato	17.8.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35012 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Miasto Wroclaw	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	UPS Polska Sp. z o.o.	
Retsgrundlag	— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy UPS Polska Sp. z o.o. — „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020", przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem"	
Foranstaltningstype	Individuel støtte	UPS Polska Sp. z o.o.
Formål	Regionaludvikling, og beskæftigelse	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 0,80 PLN (mio.)	
Støtteintensitet	3,34 %	
Varighed	31.12.2012-31.12.2014	
Økonomisk sektor	Bogføring og revision; skatterådgivning	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Andre oplysninger	—	

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

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

Godkendelsesdato	23.8.2012	
Referencenummer til statsstøtte	SA.35030 (12/N)	
Medlemsstat	Polen	
Region	Miasto Kraków	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.	
Retsgrundlag	— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o. — „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020", przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem"	
Foranstaltningstype	Individuel støtte	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.
Formål	Regionaludvikling, og beskæftigelse	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 3,71 PLN (mio.)	
Støtteintensitet	6,56 %	
Varighed	31.12.2012-31.12.2014	
Økonomisk sektor	Computerprogrammering, Facility management, andre informationstjenester i.a.n., investeringsforeninger, investeringsselskaber o.l., anden finansiel formidling, undtagen forsikring og pensionsforsikring, i.a.n., virksomhedsrådgivning og anden rådgivning om driftsledelse, værdipapir- og varemægling, andre hjælpetjenester i forbindelse med finansieringsvirksomhed og forsikring, bogføring og revision; skatterådgivning	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Andre oplysninger	—	

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

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

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion

(Sag COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 285/03)

Den 3. september 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 32012M6581. 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]

20. september 2012

(2012/C 285/04)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	amerikanske dollar	1,2954	AUD	australske dollar	1,2461
JPY	japanske yen	101,21	CAD	canadiske dollar	1,2678
DKK	danske kroner	7,4549	HKD	hongkongske dollar	10,0425
GBP	pund sterling	0,80017	NZD	newzealandske dollar	1,5729
SEK	svenske kroner	8,4885	SGD	singaporeanske dollar	1,5878
CHF	schweiziske franc	1,2088	KRW	sydkoreanske won	1 453,99
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	10,8060
NOK	norske kroner	7,4320	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1668
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,3910
CZK	tjekkiske koruna	24,904	IDR	indonesiske rupiah	12 370,30
HUF	ungarske forint	284,40	MYR	malaysiske ringgit	3,9810
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	54,109
LVL	lettiske lats	0,6962	RUB	russiske rubler	40,6040
PLN	polske zloty	4,1645	THB	thailandske bath	40,024
RON	rumænske leu	4,5128	BRL	brasilianske real	2,6284
TRY	tyrkiske lira	2,3335	MXN	mexicanske pesos	16,7056
			INR	indiske rupee	70,3866

[1] *Kilde*: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 285/05)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik [1] er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	23.8.2012
Varighed	23.8.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Nederlandene
Bestand eller bestandsgruppe	PLE/7DE.
Art	Rødspætte (*Pleuronectes platessa*)
Område	VIId og VIIe
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS36TQ43

[1] EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2012/C 285/06)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik [1] er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	3.5.2012
Varighed	3.5.2012-31.12.2012
Medlemsstat	Nederlandene
Bestand eller bestandsgruppe	HAD/7X7A34
Art	Kuller (*Melanogrammus aeglefinus*)
Område	VIIb-k, VIII, IX og X, EU-farvande i CECAF 34.1.1
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	FS35TQ43

[1] EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Indkaldelse af forslag i henhold til arbejdsprogrammet for det syvende rammeprogram for forskning, teknologisk udvikling og demonstration

(2012/C 285/07)

Der udsendes herved meddelelse om, at der nu indkaldes forslag i henhold til arbejdsprogrammet for Det Europæiske Fællesskabs syvende rammeprogram for forskning, teknologisk udvikling og demonstration (2007-2013).

Der ønskes forslag til indkaldelsen på følgende område under **særprogrammet Samarbejde: Informations- og kommunikationsteknologi: FP7-ICT-2013-C.**

Nærmere oplysninger om indkaldelsen med frist og budget findes i indkaldelsesteksten, som foreligger på webstedet:

http://ec.europa.eu/research/participants/portal/page/home

INDKALDELSE AF FORSLAG — EACEA/30/12

Jean Monnet-programmet, hovedaktivitet 3 — støtte til europæiske foreninger, der arbejder på integrations- og uddannelsesområdet på europæisk plan

Årlige driftstilskud 2013

(2012/C 285/08)

1. Formål og beskrivelse

Indkaldelsen af forslag har til formål at udvælge de organisationer, med hvilke der kan indgås en årlig aftale om tildeling af driftsstøtte for regnskabsåret 2013. Den vedrører ikke organisationer, der har indgået en rammeaftale om partnerskab med Forvaltningsorganet for Undervisning, Audiovisuelle Medier og Kultur (»Forvaltningsorganet«) for perioden 2011-2013.

Formålet med denne indkaldelse af forslag er at støtte europæiske foreninger, der arbejder på uddannelsesområdet med:

— europæiske integrationsspørgsmål og/eller

— virkeliggørelsen af målene i EU's uddannelsespolitik.

»Programmet for livslang læring« ([1]) og mere specifikt dets underprogram »Jean Monnet« udgør retsgrundlaget.

I gennemførelsen af hovedaktivitet 3 i Jean Monnet-programmet er de specifikke formål med denne indkaldelse af forslag:

— at støtte europæiske foreninger af høj kvalitet, der bidrager til øget viden og bevidsthed om den europæiske integrationsproces via uddannelse

— at støtte europæiske foreninger af høj kvalitet, der bidrager til gennemførelsen af mindst en af de strategiske målsætninger i strategirammen for det europæiske samarbejde på uddannelsesområdet (»ET 2020«) ([2])

Agenturet, der handler ud fra de beføjelser, som det har fået tildelt af Europa-Kommissionen (»Kommissionen«), er ansvarligt for forvaltningen af denne indkaldelse af forslag.

2. Støtteberettigede ansøgere

Støtteberettigede ansøgere er europæiske foreninger, der arbejder på uddannelsesområdet med:

— europæiske integrationsspørgsmål og/eller

— virkeliggørelsen af målene i EU's uddannelsespolitik.

De europæiske organisationer skal:

— være nonprofitorganisationer

([1]) Jf. Europa-Parlamentets og Rådets afgørelse nr. 1720/2006/EF af 15. november 2006 om et handlingsprogram for livslang læring (EUT L 327 af 24.11.2006, s. 45).
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:327:0045:0068:DA:PDF

([2]) http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120_en.htm

— have haft hjemsted og status som juridisk person uafbrudt i mere end to år (efter indsendelsesfristens udløb) i et eller flere lande, der deltager i programmet for livslang læring [1] (de 27 EU-medlemsstater samt Island, Liechtenstein, Norge, Tyrkiet, Kroatien, Schweiz, Serbien og Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien)

— gennemføre størstedelen af sine aktiviteter i EU-medlemsstaterne og/eller i andre lande, der deltager i programmet for livslang læring

— være etableret som organer, der arbejder for virkeliggørelsen af et mål af generel europæisk interesse, jf. artikel 162 i Kommissionens forordning (EF, Euratom) nr. 2342/2002 om gennemførelsesbestemmelser til finansforordningen [2], som senere ændret.

For endvidere at være støtteberettiget i forbindelse med denne indkaldelse skal medlemsstrukturen i en europæisk forening være i overensstemmelse med den ene af følgende to kategorier.

— Enten: består den europæiske forening udelukkende af medlemsbaserede foreninger (dvs. medlemmerne er selv »paraply«-foreninger på tværnationalt, nationalt, regionalt eller lokalt plan). Europæiske foreninger, der udelukkende består af medlemsbaserede foreninger skal have medlemmer i mindst seks forskellige EU-medlemsstater [3].

  Medlemsforeninger i den europæiske forening skal have status af »fuldgyldigt medlem« (associerede medlemsforeninger og observatører betragtes ikke som »fuldgyldige medlemmer«). Medlemmerne skal selv have status som juridisk person, være nonprofitorganisationer og være aktive på uddannelsesområdet. Privatpersoner og organisationer, der arbejder med gevinst for øje, betragtes ikke som støtteberettigede medlemsorganisationer.

— Eller: den europæiske forening består af medlemmer, der ikke alle har en medlemsbaseret struktur. Dette gør det muligt for den europæiske forening (enten delvis eller helt) at bestå af institutioner og organisationer, der aktive på uddannelsesområdet, og som ikke er medlemsbaserede (f.eks. skoler på primær- og sekundærtrinnet og højere læreanstalter). Europæiske foreninger, der omfatter ikke-medlemsbaserede institutioner eller organisationer skal have medlemmer i mindst ni forskellige EU-medlemsstater.

  Medlemsinstitutioner og –organisationer, der ikke er medlemsbaserede, skal have status af »fuldgyldigt medlem« (associerede medlemsforeninger og observatører betragtes ikke som »fuldgyldige medlemmer«). Medlemmerne skal være nonprofitorganisationer og være aktive på uddannelsesområdet på grundlag af ovenstående angivelser. Privatpersoner betragtes ikke som støtteberettigede medlemsorganisationer.

3. **Støtteberettigede aktiviteter**

EU's finansieringsbidrag i forbindelse med denne indkaldelse af forslag består af driftstilskud til en del af udgifterne hos de udvalgte tilskudsmodtagere i forbindelse med gennemførelsen af europæiske aktiviteter i overensstemmelse med et aftalt arbejdsprogram.

Aktiviteterne i det foreslåede arbejdsprogram skal bidrage til:

— øget viden og bevidsthed om den europæiske integrationsproces via uddannelse og/eller

[1] Under forudsætning af at der undertegnes et aftalememorandum mellem Kommissionen og de kompetente myndigheder i Albanien, Bosnien-Hercegovina og Montenegro. Hvis der senest den første dag i den måned, hvor beslutningen om ydelse af støtte træder i kraft, endnu ikke er undertegnet et aftalememorandum, ydes der ikke støtte til deltagere fra det pågældende land, og de kommer ikke i betragtning med hensyn til minimumsstørrelsen af konsortier/partnerskaber.

[2] Ifølge denne definition betragtes følgende som organer, der arbejder for virkeliggørelsen af et mål af generel europæisk interesse:
— europæiske organisationer, der beskæftiger sig med almen eller faglig uddannelse, informationsvirksomhed eller forskning og studier vedrørende europæisk politik, og europæiske standardiseringsorganer
— europæiske netværk repræsenterende organer, der arbejder uden fortjeneste for øje, og som i medlemsstaterne eller i kandidatlande forsøger at fremme principper og politikker, der ligger inden for rammerne af traktaternes mål.

[3] Derudover kan den europæiske forening omfatte medlemsforeninger med hjemsted i andre EU-medlemsstater og andre lande.

— gennemførelse af mindst en af følgende strategiske målsætninger i »ET 2020«:

1) virkeliggørelse af livslang læring og mobilitet

2) højere kvalitet og større effektivitet i uddannelsen

3) lige muligheder for alle, social samhørighed og aktivt medborgerskab

4) fremme af kreativitet og innovation, herunder iværksætterkultur, på alle uddannelsesniveauer.

4. **Tildelingskriterier**

Kvaliteten af det detaljerede 12-måneders arbejdsprogram vurderes på grundlag af følgende tre tildelingskriterier:

1) relevansen, klarheden og sammenhængen i de kortsigtede målsætninger (12 måneder)

2) kvaliteten af forvaltningen af arbejdsprogrammet (klarhed og sammenhæng i de aktiviteter og budgetter, der foreslås for at nå målsætningerne, tidsplan)

3) aktiviteternes formodede effekt på uddannelse og/eller erhvervsuddannelse på europæisk plan.

Alle tre tildelingskriterier indgår med samme vægt, og en mere detaljeret beskrivelse af, hvilke oplysninger ansøgeren skal fremsende for hvert tildelingskriterium, er indeholdt i bilag 1 til vejledningen for ansøgere.

5. **Budget**

Det samlede vejledende EU-budget for medfinansiering af europæiske foreninger er i forbindelse med denne indkaldelse 748 400 EUR.

Det maksimale driftstilskud pr. forening for det årlige arbejdsprogram på 12 måneder (svarende til ét regnskabsår 2013) kan ikke overstige 100 000 EUR.

Den finansielle støtte fra EU må ikke overstige 75 % af den europæiske forenings anslåede årlige støtteberettigede budget.

6. **Indkaldelse af forslag og tidsfrist**

Tidsfristen for indsendelse af det elektroniske ansøgningsskema (eForm) er

den 15. november 2012 kl. 12.00, Bruxelles-tid

Ansøgninger skal udarbejdes ved hjælp af det elektroniske ansøgningsskema (eForm). Denne onlineindsendelse anses for at være originalkopien.

Det officielle elektroniske ansøgningsskema (eForm) findes på engelsk, fransk og tysk på følgende websted:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php og skal udfyldes behørigt på et af de officielle EU-sprog.

Med henblik på indsendelse af yderligere påkrævede oplysninger skal en fuldstændig papirkopi af ansøgningen (en elektronisk kopi af det indsendte eForm-skema sammen med yderligere dokumenter — se afsnit 13 i vejledning for ansøgere) også fremsendes via e-mail til Forvaltningsorganet inden fristens udløb (den 15. november 2012 kl. 12.00):

EACEA-P2-ASSOC-EUR@EC.EUROPA.EU

7. **Yderligere oplysninger**

Vejledningen for ansøgere samt onlineansøgningsskema og bilag findes på følgende websted:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php

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

(2012/C 285/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i 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

»EAST KENT GOLDINGS«

EF-Nr.: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

BGB ( ) BOB (X)

1. **Navn:**

»East Kent Goldings«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevare:**

3.1. *Produkttype:*

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

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

East Kent Goldings er betegnelsen for en unik humlesort, der anvendes til brygning af ale og øl af høj kvalitet. Humleknopper dannes på den hunlige humleplante (humulus lupulus) — også kaldet »skovens ulv«. Knoppen består af bløde »kronblade«, på hvis inderside man finder lupulinkirtler, der indeholder et klæbrigt olieagtigt stof, såkaldt lupulin, som består af æteriske olier og harpikser.

Harpikser

Alfasyrer	4,0-6,0 vægtprocent
Cohumulon	25-30 vægtprocent
Betasyrer	1,5-3,3 vægtprocent

Olier

Olie i alt	0,6-1,0 ml/100 g
Myrcen	20-26 % af olie
Humulen	33-45 % af olie

([1]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

H:C-forhold	> 3
Caryophyllen	10-15 % af olie
Farnesen	< 1 % af olie
Selinener	< 3 % af olie

Disse knopper bruges primært til brygning. De giver en delikat citrusagtig blomsteraroma. Knopperne er lange og ovale og måler 1,25-2,5cm. De har en frodig grøn farve, og deres indvendige overflade består af tynde lyse blade med lysegult lupulin drysset omkring frøkernen. Knopperne er klæbrige og fedtede ved høsten, men når de er tørret med henblik på konservering, er de sprøde, blege blade med distinkte gule lupulinkirtler. Aromaen er en blanding af citrus, citron og blomster. Når den tørrede humle tilsættes det færdige øl, giver den en intens smag af orangemarmelade.

De vigtigste oliebestanddele i lupulin er konstante uanset årstid og lokalitet og adskiller som beskrevet Goldings fra alle andre sorter. De mindre væsentlige bestanddele i de æteriske olier kan dog variere efter miljø og årstid, og disse bestanddele, som generelt endnu ikke er blevet karakteriseret, skaber en anden sanseopfattelse af aromaen og smagen af Goldings-knopper, der er dyrket i East Kent-regionen, end sorter, der er dyrket andre steder.

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 i det afgrænsede geografiske område:*

East Kent Goldings dyrkes, plukkes, tørres og presses i baller eller emballeres i sække i det angivne område. Hele produktionen og tilberedningen af East Kent Goldings finder sted i det angivne område. Selv om de officielt godkendte plantematerialer (rodstokke eller stiklinger) produceres uden for det angivne område for at opretholde isolation og derved undgå udefrakommende virussygdomme, stammer den oprindelige moderplante fra East Kent. Den kommer fra de plantesamlinger, man tidligere havde på Wye College og East Malling Research Station (begge respekterede forskningsinstitutioner), og som nu findes hos Wye Hops Ltd på Canterbury og Faversham. Dokumentation bekræfter, at moderplanten har sin oprindelse i East Kent.

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

East Kent Goldings skal presses i baller eller emballeres i sække i det angivne område. Ved presning eller emballering komprimeres de tørrede humleknopper, hvilket øger rumvægten betydeligt og letter lagring og transport. Denne presning eller emballering skal finde sted direkte på det landbrug, hvor humleknopperne er produceret, af hensyn til identifikation og sporbarhed. Det er desuden vanskeligt at transportere uemballerede humleknopper. Disse processer definerer produktet som »tilberedt«. Baller eller sække med tørrede humleknopper mærkes og forsegles med avlerens navn, sort, distrikt eller region, høstår og EU-nummer, inden de transporteres væk fra landbruget til oplagring inden levering til kunden. Avleren registrerer høstdatoen for hver mark og numrene på baller eller sække med humleknopper fra hver enkelt mark.

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

Ikke relevant

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

Det geografiske produktionsområde afgrænses af A249-vejen ved Sheerness mod vest, derfra i sydlig retning til afkørsel 7 på M20-motorvejen mod syd og videre i østlig retning langs M20 til Folkestone. Mod nord og øst afgrænses det geografiske område af kysten. Området inden for disse grænser omfatter distrikterne Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge og Bishopsbourne.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Golding blev udvalgt fra den gamle Canterbury Whitebine-sort af hr. Golding på West Malling, Kent, omkring 1790 (Percival, R.A.S.E Journal, 1901). I begyndelsen af 1800-tallet dyrkede man Golding-humle i East Kent, hvor jordbunden var »bedst tilpasset hertil … dybgrundet, velnæret jord med en kalkholdig undergrund« (Rutley, R.A.S.E Journal, 1848). Den humle, der blev dyrket i East Kent, blev betragtet som bedre end den Golding-humle, der blev dyrket i nærheden af Maidstone, og den opnåede højere priser. For at adskille humlen fra netop dette område blev den solgt som et »East Kent-produkt« (»The Hops Farmer«, E.J Lance, 1838, London) og fik derfor betegnelsen »East Kent Goldings«. I løbet af det 19. århundrede blev adskillige varianter, eller kloner, udvalgt i East Kent, herunder Bramling (1865), Rodmersham eller Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) og Eastwell (1889). En analyse af de æteriske olier bekræfter, at alle disse varianter af East Kent Goldings har en ensartet sammensætning og uden tvivl er den samme sort. Deres plantemorfologi svarer præcist til de beskrivelser, som avlere, agronomer og forskere har tillagt Golding-humlen siden begyndelsen af 1800-tallet.

Selv om humle dyrkes i hele verden, klarer planten sig altid bedst på de lokaliteter, hvor den har sin oprindelse. Dette var konklusionen af en international forsøgsrække med humlesorter, som blev gennemført i perioden 1960-1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). Dette skyldes angiveligt primært betydningen af lokaliteten, som afgør den konkrete dagslængde, for blomstringsdatoen, der afspejles i det opnåede udbytte. En sammenligning af udbyttet fra Goldings dyrket i East Kent 2006-2009 bekræfter et vedvarende højere udbytte på mindst 21 % i forhold til andre områder.

Den gode kvalitet, som Goldings dyrket i East Kent har ry for, kan dokumenteres helt fra 1838 til nutiden, hvor mange websteder fremhæver den kvalitet, som East Kent Goldings giver. Ved den årlige britiske humlekonkurrence, der afholdes af Institute of Brewing and Distilling, har East Kent vundet Goldings-kategorien i de sidste fem år, selv om East Kent Goldings kun tegner sig for 30 % af det dyrkede areal med Goldings i Det Forenede Kongerige. Brygmestre har historisk fremhævet East Kent Goldings' enestående aroma, og mange brygmestre, især i USA, kræver i dag, at den Goldings, de indkøber, kommer fra East Kent.

5.2. *Produktets egenart:*

East Kent Goldings stammer fra et frø. Humle formerer sig ved udavl og er en særdeles heterogen tvebo. Formeringsstrukturen for humle ligner derfor menneskers med forskellige køn, der producerer afkom, som hver især er et unikt individ. Selv om der kan være familiemæssige ligheder, er to individer aldrig genetisk ens. Humle kan ligeledes ikke bestøve sig selv, og hvert nyt individ er nødvendigvis resultatet af rekombinationen af generne fra to forskellige forældre. Hver frøplante bliver til en fuldt udviklet plante, hvis karakteristika adskiller sig fra alle andre humleplanter, herunder morfologien og den kemiske sammensætning af dens sekundære produkter. En kommerciel sort frembringes ved klonformering af den unikke oprindelige frøplante ved hjælp af roddeling, udløbere (flerårige skud) eller stiklingeformering. Hver plante af en ny sort er derfor genetisk identisk med den oprindelige frøplante, fordi den er produceret ved hjælp af ukønnet formering. Det betyder, at hver plante kan bruges som avlsstamme ved yderligere formering. Humle er en flerårlig plante. En humlesort kan være en tilfældig frøplante, f.eks. Fuggle and Whitbread Golding-sorten, men er oftere resultatet af planteforædling. Når planteforædleren, der frembringer sorten, har frembragt den første frøplante, formeres humleplanterne som kloner ved hjælp af bladstiklinger eller ved dyrkning af grønne skud i mistbænk. Den oprindelige rodstok kan producere humle i mange år, hvis den holdes sygdomsfri.

East Kent Goldings er kendetegnet ved et højt humulenindhold, idet forholdet mellem humulen og caryophyllen altid er højere end 3, mens farnesen- og selinenindholdet er meget lavt, som det fremgår af 3.2. Fordi hver humlesort stammer fra en unik frøplante med en unik sammensætning af æteriske olier, kan olierne i Goldings skelnes fra andre ikke-relaterede humlesorter, som f.eks. Fuggle (som har et meget højere farnesenindhold på ~ 7 %) og Challenger (som har et meget højere selinenindhold på ~ 12 %). Selv om sammensætningen af de væsentligste olier i East Kent Goldings ligner sammensætningen for sorter med samme afstamning, kan den stadig identificeres entydigt. Frøplanten Northern

Brewer har f.eks. et højere myrcenindhold på ~ 36 %, og Northdown (en frøplante af Northern Brewer) har et højere farnesenindhold på ~ 1,3 %. Der er også en betydelig sortsspecifik variation med hensyn til post-selinenværdier.

East Kent Goldings er kendetegnet med en letal modtagelighed over for mosaikvirus hos humle. Symptomerne af denne bladlusbårne virus er skjoldede, krøllede blade og planter med forkrøblet vækst og korte stængler som beskrevet af Neve (1991). Inficerede East Kent Goldings-planter kan overleve med symptomer i et par sæsoner, men vil uundgåeligt dø. Selv om enkelte forsøgssorter andre steder i verden også udviser letal modtagelighed over for denne sygdom, er East Kent Goldings den eneste kommercielle sort i verden med en sådan modtagelighed. Formering af rodstokke af East Kent Goldings-rodstokke skal derfor finde sted i isolation fra alle andre sorter, som kan være symptomfrie bærere af virussen.

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

Selv om mange brygmestre efterspørger den aroma og smag, som Golding-sorten giver, sættes der særlig stor pris på de kvaliteter, som Goldings dyrket i East Kent-regionen i England — East Kent Goldings — kan tilbyde. Den specifikke kombination af jordbund, terrænhældning, dagslængde, nedbør og temperaturer i regionen modificerer sortens vækst og modenhed, så der produceres humleknopper af en særlig sensorisk kvalitet.

Istidsaflejringerne af teglværksler i North Downs bidrager til East Kent Goldings' unikke egenskaber. Jordbunden holder på fugtigheden, hvilket er af afgørende betydning, fordi Downs påvirker klimaet i East Kent, således at den årlige gennemsnitlige nedbørsmængde er ca. 635 mm eller 76 % af det nationale gennemsnit. Denne kombination skaber en lavere fugtighed end i andre engelske områder, hvor der dyrkes humle.

East Kent Goldings' smagskarakteristika påvirkes af jordbunden i East Kent — teglværksler oven på kalk, som giver en ideel pH-værdi på 6,5-7,00 afhængigt af beliggenhed. Området er eksponeret for kolde saltholdige vinde fra Thames Estuary — især i marts, hvor humlens sæson- og sortsbetingede karakteristika skabes. Forskning på det tidligere Wye College har vist, at lavere jordbundstemperaturer i februar og marts hænger tæt sammen med højere humleudbytte (Department of Hop Research Annual Report, 1980, Wye College), og at temperaturerne i marts også bidrager til at skabe det bitre harpiksindhold i lupulinkirtlerne (Department of Hop Research Annual Report, 1982, Wye College). Flere udgangsstoffer for de forbindelser, der findes i lupulinkirtler, kan desuden spores i både knopper og skud i marts (Rossiter, Imperial College).

East Kent Goldings' delikate aroma, der frembringes af denne kombination af regionale faktorer, anerkendes og værdsættes af brygmestre, der brygger ale og øl af høj kvalitet i både Det Forenede Kongerige og USA. Brygmestre anvender ofte ordene »East Kent Goldings« på deres emballageetiketter. East Kent Goldings opnår oftest en høj pris, fordi der er tale om en unik råvare. Humlen giver en delikat citrusagtig blomsteraroma. Humlen er særdeles elegant, men med en mineralsk kvalitet, der giver øllet rygrad og struktur. Blandt de prisbelønnede øl og ales, der produceres med East Kent Goldings, er Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning og Boston Brewing Co Ales fra USA.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/east-kent-goldings-pdo-120111.pdf

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 285/10)

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

»SAUCISSE DE MONTBÉLIARD«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011

BGB (X) BOB ( )

1. **Produktets navn:**

»Saucisse de Montbéliard«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

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

3.1. *Produkttype:*

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

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

»Saucisse de Montbéliard« har følgende særlige egenskaber:

Udseende

»Saucisse de Montbéliard« er en lettere krummet rund pølse med en diameter på mindst 25mm efter fyldning, der fremstilles med svinekød. Til »Saucisse de Montbéliard« anvendes udelukkende naturtarme af svin. De ikkefarvede tarme lukkes ved snoning.

Når disse pølser er blevet kogt, er en skive af »Saucisse de Montbéliard« grofthakket, men homogen og sammenhængende.

Farve og konsistens

Efter røgning får pølsen en let gyldenbrun farve (mellem brun og gylden). Farven er dog ikke den samme overalt. Til »Saucisse de Montbéliard« anvendes en blanding af grofthakket magert kød og spæk.

Da tarmen er gennemsigtig, er pølserne mørke, hvor der er magert kød, og lyse, hvor der er spæk.

»Saucisse de Montbéliard« er fast i teksturen.

Smag, duft og tekstur

Den røgede duft, der fremkommer ved en røgning, hvortil der anvendes nåletræ, er en af de vigtigste særlige egenskaber ved denne pølse. Denne duft er fremtrædende, når produktet er frisk. Når pølsen er kogt og spises, er den røgede smag afdæmpet og vedvarende uden at være skarp eller bitter. »Saucisse de Montbéliard« er ligeledes karakteriseret ved smagen af kød let tilsmagt med krydderier eller aroma, altid spidskommen og peber.

([1]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Den kogte pølses tekstur er blød og smidig. Pølserne skal hverken være hårde eller gummiagtige, men faste og saftige.

Kombinationen af røgningen og aromaerne giver »Saucisse de Montbéliard« en enestående smag.

Kriterier	Målværdier
Fugtindhold af affedtet produkt	< eller = 75 %
Fugtindhold ved et fugtindhold af affedtet produkt på 75 %	< eller = 30 %
Kollagen/proteiner	maks. 18 %
Sukkerindhold ved et fugtindhold af affedtet produkt på 75 %	1 % eller derunder

Pølserne kan sælges rå, kogte eller dybfrosne.

Pølserne skal af hensyn til sundhedssikkerheden være indpakket, når forbrugerne får dem

Hvis pølserne gennemgår endnu en forarbejdning, kan de sælges skiveskåret.

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

Kriterier for udvælgelse af kød

Avl:

De opdrættede dyr er kastrerede hun- eller handyr. Ukastrerede orner, ikkekønsmodne orner, kryptorkide og monorkide svin, hermafroditter og udsættersøer må ikke anvendes.

Hvad angår de forskellige slags kød, der indgår som råvarer i fremstillingen af pølser med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Saucisse de Montbéliard«, består pølsen af svinekød fra racer, der er registreret i stambøger eller zootekniske registre, der administreres af svineavlsforeninger, som er godkendt af det franske landbrugsministerium. Dyr af de samme racer, som stammer fra avls- eller krydsningsprogrammer, der gennemføres med samme formål som dem, der fremgår af den franske stambog, kan ligeledes anvendes.

Andelen af parteringssvin, der er halotanfølsomme, må ikke overstige 3 %, og de skal være fri for allelen Rn-.

For at kontrollere et opdræts sundhedsmæssige forhold og begrænse brugen af tilsætningsfoder og medicin gennemføres en procedure med rensning, desinfektion og tørring efter hvert hold af parteringssvin og på hvert produktionstrin.

Anvendelse af beroligende medicin er forbudt 48 timer før opdrættets afgang til slagteriet og under transporten.

Når dyrene lastes, skal de have fastet i mindst 12 timer.

Slagtning og partering:

Der skal gå mindst to timer efter svinenes ankomst til slagteriet, til de slagtes. Svinenes vaskes ved ankomsten og en halv time før bedøvelsen.

Når den udendørs temperatur er under + 10 °C, kan overbrusning med vand ved ankomsten undlades.

Minimumsvægten af svineslagtekroppene er fastsat til 75 kg.

Der må højst forekomme synlige fejl på 5 % af slagtekroppene fra en kundes sending af svin. Disse mangler kan være følgende:

— manglende afhåring

— hul i huden

— blødende punkter

— blodstørkninger

— brud

— fremmedstoffer (fedtpletter, fæces, stykker af indvolde eller andre uønskede fremmedstoffer).

Surhedsgraden er en indikation for slagtekroppenes kvalitet, og den skal derfor kontrolleres. Metoderne til prøvetagning for kontrol af surhedsgraden skal være nøje beskrevet af slagteriet.

Den endelige surhedsgrad (målt mindst 18 timer efter slagtning) skal ligge på mellem 5,50 og 6,20 pH. Den måles 5 cm over mellemstykket i en dybde på mellem 2 og 3 cm.

De udskæringer, der kan anvendes, er udelukkende følgende:

— skinke

— bov

— bryst

— rygspæk

— svinekam

— afpudsede stykker (hvis svælget anvendes, skal det være behandlet og uden kirtler og røde pletter).

Det er tilladt at anvende op til 30 % frossent spæk/magert kød i en blanding.

Det magre kød (herunder afpudsede stykker) nedfryses senest seks dage efter slagtning. Spæk (rent fedtlag, rygspæk) nedfrydes senest 72 timer efter slagtning.

Frysetemperaturen i kødets midte skal nås inden for 48 timer.

Det frosne spæk/magre kød skal saltes mindre end 24 timer efter optøning. Anvendes der frossent spæk/magert kød til pølserne, skal det ryges mindre end 72 efter, at det er saltet.

De stykker af frossent spæk og frossent magert kød, der anvendes til pølserne, må højst have været frosset i henholdsvis 10 måneder for magert kød (herunder afpudsede stykker) og 4 måneder for spæk (rygspæk, rent fedtlag).

Hvis stykkerne har en eller flere af følgende mangler, må de ikke anvendes:

— manglende afhåring

— hul i huden

— blødende punkter

— blodstørkninger

— brud

— fremmedstoffer (fedtpletter, fæces, stykker af indvolde eller andre uønskede fremmedstoffer)

— abcesser

Det kød, der for svælget har en farve svarende til niveau 1 eller 2 på JPCS's farveskala (eller tilsvarende), og kam, der har en farve svarende til niveau 6, anvendes ikke.

Kød med blødt og olieagtigt spæk anvendes ikke.

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

Foderet til opfedningssvin, der er beregnet til fremstilling af »Saucisse de Montbéliard«, indeholder valle. Det fremstilles ved udfældning af mælkens kasein ved fremstilling af ost. Det er hverken blevet laktosereduceret eller proteinreduceret, men kan være skummet og/eller dehydreret.

Indholdet af valle i opfedningsfoderet er på mellem 15 % og 35 % af tørstoffet under hele opfodringen.

Foderstoffet med valle skal indeholde mindst 50 % korn og kornrester.

Foderet til opfedning skal indeholde mindre end 1,7 % linolsyre i forhold til tørstoffet.

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

Fremstillingen — fra tilberedelse af massen til røgning — af »Saucisse de Montbéliard« skal finde sted inden for det geografiske område.

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

Ikke relevant

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Mærkningen skal angive:

— »beskyttet geografisk betegnelse«-logoet »Saucisse de Montbéliard«

— EU's BGB-logo, når pølsen er blevet registreret på EU-niveau.

Hvis pølserne ikke ryges udelukkende i et for området typisk røgeri benævnt »thué«, må hverken den visuelle eller skrevne kommunikation om produktet indikere, at pølserne er røget i et sådant røgeri.

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

Det geografiske område for fremstillingen (fra tilberedelse af massen til røgning) af »Saucisse de Montbéliard« omfatter de fire departementer, der udgør regionen Franche-Comté, dvs. Doubs, Jura, Haute-Saône og Territoire de Belfort.

I dette område eksisterer der traditionelt en ekspertise i fremstilling og røgning af »Saucisse de Montbéliard«. Området svarer til placeringen af de såkaldte »thué« og de traditionelle røgerier, afgørende indikatorer for den knowhow, der kræves ved fremstilling af »Saucisse de Montbéliard«. Disse traditionelle røgerier og »thué« ligger overalt i Franche-Comté.

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

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Et stort skovområde

44 % af arealet i Franche-Comté er dækket af skov, og skovene præger således landskaberne og er af stor betydning for indbyggerne. Skovene består hovedsagelig af grantræer, især i bjergområderne, og graner er af særlig betydning.

De faktorer, der lægger til grund for sektorens udvikling

Landbruget i Franche-Comté består især af opdræt af køer og i særdeleshed af mælkeproduktion, hvilket har sat sit præg på landskaberne. I Franche-Comté er der en veludviklet ostesektor, og flere mejeriprodukter er beskyttet af en oprindelsesbetegnelse (navnlig betegnelserne Mont d'Or, Comté, Morbier og Bleu de Gex). Der findes således spredt over området mange ostemejerier, der lokalt benævnes »fruitières«.

Disse mejerier producerer også valle, der er velegnet til dyrefoder, navnlig til svin. På grund af de mange mejerier, der ofte er af beskeden størrelse, hvilket har fremmet anvendelsen af valle på stedet uden transport eller nedkøling heraf, har der i Franche-Comté udviklet sig svineopdræt baseret på valle.

Der eksisterer derfor i dette område en direkte forbindelse mellem osteproduktion og svineopdræt, og i modsætning til næsten alle andre regioner er denne tradition stadig levende.

Svineproduktionen i Franche-Comté tog fat i starten af det 20. århundrede på baggrund af den stigende produktion af mælk og således af valle, og produktionen er efterfølgende blevet specialiseret. De producerede svin, der tidligere udelukkende var beregnet til privatforbrug, blev afsat på markedet, først til lokale slagtere og charcuterier og senere hen på det regionale marked.

Svineproduktionen i dette område har fremmet udviklingen af en ikkeindustriel og industriel forarbejdning af svinene, da råvarerne ikke blev sendt til de nationale eller internationale markeder.

Et finmasket net af fabrikanter og aktører dybt forankret i Franche-Comté

Som vi har set det tidligere, er den begrænsede lokale svineproduktion i forhold til produktionen i de store produktionsområder i Europa primært blevet rettet mod lokale markeder.

Dette forklarer navnlig, at der stadig er relativt mange små og mellemstore slagterier (10 er fortsat i drift i dag) og opskærere (ligeledes over 10) i området, der forsyner de mange lokale bearbejdningsvirksomheder. Der er mere end tredive af disse, og dette høje antal viser, at denne aktivitet er dynamisk.

De geografiske og klimatiske forhold skabte grundlag for udviklingen af særlige røgningsteknikker.

På et overordnet plan hører de røgede produkter til en tradition, der er typisk for de østlige dele af Frankrig og Europa. Historisk betragtet er formålet med røgningen at tørre og konservere produktet. Dette er af større betydning i bjergområderne, der er koldere, og hvor den nødvendige opvarmning og røgningen kunne kombineres. Derfor opstod der i Franche-Comté de såkaldte »thué«, der er rum, der både tjener til opvarmning af gården og som røgerum for opbevaringen af kødprodukter med henblik på tørring og røgning heraf, så de kan opbevares i længere tid.

Ud over de »thué«, der stadig er i drift på ældre brug, er der i dag installeret »thué« i tørrehaller. Disse rum er ikke til beboelse, idet røgen fremkommer ved brænding af savsmuld fra nåletræer på jorden eller i et rum nedenunder. Produkterne ryges altid naturligt uden fremdrivning af røgen eller mekanisk ventilation.

Denne metode udviklede sig først i departementet Haut-Doubs, og den heraf vundne røgningsekspertise bredte sig til hele regionen Franche-Comté, hvor der opstod andre røgningsmetoder, der dog følger samme princip som for en »thué«.

Det geografiske område for BGB-produktet »Saucisse de Montbéliard« er således blevet afgrænset på grundlag af kortet over placeringen af disse »thué« og traditionelle røgerier, som anvender denne særlige røgningsmetode.

5.2. *Produktets egenart:*

Produktets egenart

De specifikke egenskaber, der er tilknyttet fremstillingsprocessen, er følgende:

— fyldning i ikkefarvede naturtarme af svin med en diameter på mindst 25mm, der lukkes ved snoning. Dette giver en lettere krummet pølse

— røgning med grantræ i mindst seks timer i et konventionelt røgkammer, ni timer i et traditionelt og konventionelt røgkammer og 12 timer i et traditionelt røgkammer

— grovhakning af fyldet, hvert lille stykke mindst 6 mm

— let gyldenbrun farve på grund af røgningen

— fintkrydret smag af spidskommen eller kommen og peber samt eventuelle andre krydderier i massen.

Et udvalg af råvarer, der giver produktet dets særlige egenskaber

Svinene får valle og en begrænset del linolsyre (1,7 %), hvilket gør det muligt at vælge spæk med en stor andel af mættet fedt. Dette gør, at man tydeligt kan se de små hvide spækstykker i massen. Dette spæk tåler bedre temperaturerne ved røgning og kogning, hvorved det undgås, at spækstykkerne i »Saucisse Montbéliard« farves.

At pølserne indeholder en begrænset andel af umættet fedt, der klistrer mere, gør, at produktet optager røgen bedre. Hvis fedtet var nedbrudt, ville røgen sætte sig fast i yderkanten af tarmen og danne et uigennemtrængeligt lag, der forhindrer røgen i at trænge dybt ind i pølsefyldet.

Fodringen med valle og de anvendte genetiske kriterier for udvælgelse sikrer, at kødet er ensfarvet lyserødt. Det hvide og faste spæk gør, at den fremtoning af pølsefyldet, som er karakteristisk for »Saucisse de Montbéliard«, bevares.

Et godt renommé

Produktion og forbrug af røgede charcuteri- og kødvarer, herunder »Saucisse de Montbéliard«, går langt tilbage i historien i Franche-Comté.

Pølsen er en landbrugstradition i Franche-Comté. Den har tilsyneladende haft sit gode renommé i mange år. Visse etnologer mener, at Séquanes og Eduens, styret af mandubierne (1. århundrede f.Kr.), hvis hovedstad hed »Epomanduodurum« (Mandeure tæt ved Montbéliard), allerede kendte pølsen.

I det 1. århundrede e.Kr. begyndte mandubierne allerede at transportere nåletræ og charcuterivarer til Middelhavskysten på deres fladbundede pramme. Eksporten af »Saucisse de Montbéliard« var begyndt. I det 14. århundrede hed »Montbéliard« stadig »andouille« (»andoueille« på dialekt) eller »andouillette«. Bønderne valgte kun det magre kød eller spæk krydret med en stor mængde hvidløg og spidskommen (regional plante), der blev tørret i lang tid ved ovnen, hvor man brændte enebær og vinranker. »Montbéliard« er således anderledes end de andre pølser, da den indeholder svinekød.

I det 18. århundrede introducerede Georges Cuvier, fransk lærd fra Montbéliard, pølsen i Paris.

Pølsen blev først introduceret på de franske markeder og udstillinger i 1936.

»Saucisse de Montbéliard« og »Saucisse de Morteau« er i dag de vigtigste produkter for langt de fleste svinebedrifter, slagterier og skærerier.

Offentligheden, restauranterne og forbrugerne kender »Saucisse de Montbéliard«, næsten 60 % af forbrugerne kender pølsen (undersøgelse af varemærkets anseelse fra 2008). Denne pølse betragtes på lige fod med visse oste og vine som et symbol på gode fødevarer fra Franche-Comté.

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

»Saucisse de Montbéliard« er kendetegnet ved en kontrolleret røgning. Denne lange røgning kræver en fortsat kontrol af produktionen af røg, hvilket er så vigtig for røgningen. De regionale virksomheder behersker kunsten at styre en langsom forbrænding uden flammer alt efter forholdene. Denne praksis og ekspertise er blevet udviklet som svar på de naturgivne begrænsninger.

Grantræerne dominerer skovene i Franche-Comté, navnlig i bjergområderne. Det er derfor kun naturligt, at denne type træ bruges i bearbejdningen af kødet. Denne metode med anvendelse af grantræ i en røgningsproces, der oprindeligt opstod i bjergområderne, har bredt sig til resten af Franche-Comté. Den massive tilstedeværelse af grantræer har bidraget til, at røgningen af »Saucisse de Montbéliard« kun foretages med anvendelse af grantræ, mens der i resten af Frankrig og i Europa for det meste anvendes løvtræer til røgningen af pølser.

Røgningen med grantræ er en særlig egenskab ved »Saucisse de Montbéliard« og giver disse pølser den gyldenbrune farve og den røgfulde smag, der er så tæt tilknyttet fremstillingsområdet.

Andre lokale traditioner, der er specifikke for France-Comté, ud over røgningen, er den grove hakning, lukningen af pølseenden ved snoning og anvendelsen af svinetarme. Der er således i hele Franche-Comté udbredt særlige faglige færdigheder.

Endelig er denne territoriale forankring og den fortsatte tilstedeværelse af et finmasket net af indbyrdes afhængige aktører, lige fra opdræt til forarbejdning, der bidrager til fremstillingen af produktet, i dag vigtige faktorer for produktets renommé.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaucisseDeMontbeliardV2.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