

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 241



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang
8. September 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
II <i>Mitteilungen</i>		
MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2010/C 241/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5756 — DFDS/Norfolk) ⁽¹⁾	1
2010/C 241/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.5747 — Iberia/British Airways) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2010/C 241/03	Euro-Wechselkurs	2

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 241/04

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

3



II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.5756 — DFDS/Norfolk)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 241/01)

Am 17. Juni 2010 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32010M5756 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.5747 — Iberia/British Airways)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 241/02)

Am 14. Juli 2010 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32010M5747 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

7. September 2010

(2010/C 241/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,2744	AUD	Australischer Dollar	1,3982
JPY	Japanischer Yen	106,86	CAD	Kanadischer Dollar	1,3286
DKK	Dänische Krone	7,4449	HKD	Hongkong-Dollar	9,8992
GBP	Pfund Sterling	0,83160	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7663
SEK	Schwedische Krone	9,3185	SGD	Singapur-Dollar	1,7179
CHF	Schweizer Franken	1,2903	KRW	Südkoreanischer Won	1 500,26
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	9,2722
NOK	Norwegische Krone	7,8910	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,6550
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,2820
CZK	Tschechische Krone	24,726	IDR	Indonesische Rupiah	11 493,73
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9850
HUF	Ungarischer Forint	286,45	PHP	Philippinischer Peso	56,789
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	39,2537
LVL	Lettischer Lat	0,7092	THB	Thailändischer Baht	39,740
PLN	Polnischer Zloty	3,9371	BRL	Brasilianischer Real	2,2011
RON	Rumänischer Leu	4,2919	MXN	Mexikanischer Peso	16,6156
TRY	Türkische Lira	1,9267	INR	Indische Rupie	59,6680

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 241/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

EG-Nr.: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009

g.U. () g.g.A. (X)

Dieses Einzige Dokument enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Name:

„Magiun de prune Topoloveni“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Rumänien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Pflaumenmus *Topoloveni* ist eine feine, in sich homogene Paste mit glänzender Oberfläche, die aufgrund des lokalen Herstellungsverfahrens keine Verklumpungen oder Hautreste aufweist. Das Pflaumenmus *Topoloveni* wird aus hochwertigen Pflaumen hergestellt, die sorgfältig ausgewählt werden, nachdem sie die volle Reife erreicht haben. Die zarte Haut der Pflaumen ist Bestandteil des Endproduktes und erhöht seinen Nährwert aufgrund der allgemein bekannten Tatsache, dass in der Haut der überwiegende Anteil an biologischen Wirkstoffen und sekundären Pflanzenstoffen, wie Antioxidationsmitteln, Vitaminen, löslichen und unlöslichen Pflanzenfasern, enthalten ist.

Aufgrund des vollen Reifegrades der Pflaumen und unter dem Einfluss des langen Kochens während des Vorganges des Eindampfens erhält das Pflaumenmus eine dunkelbraune Färbung.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Dank des kräftigen und angenehmen Aromas der vollreifen Pflaumen hat das Pflaumenmus einen angenehm süß-säuerlichen Geschmack ohne störenden Beigeschmack und ohne Geruch von Verbranntem, Gegorenem oder Schimmel.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Für die Herstellung von Pflaumenmus *Topoloveni* werden voll ausgereifte Pflaumen verwendet, die aus dem Anbau der Zwetschge (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) und den aus ihr entwickelten Sorten Stanley, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanasca, Bistriteana, Vinata Romaneasca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia und Boambe de Leordeni stammen.

Die Früchte dieser Sorten verfügen über die zur Herstellung von Pflaumenmus erforderlichen Eigenschaften; sie weisen einen hohen Gehalt an Glyciden (natürlichem Zucker) und an Vitamin C auf, weil sie sehr lange und bei einer sehr niedrigen Temperatur gekocht werden.

Für die Herstellung von Pflaumenmus *Topoloveni* werden ausschließlich vollreife und sorgfältig ausgewählte Früchte verwendet. Die Früchte müssen gesund sein und aus Plantagen stammen, in denen keine übermäßigen Mengen an chemischen Düngemitteln verwendet werden. Sie dürfen nicht von Fäulnis befallen sein und keine mechanischen oder durch Insekten, Milben oder andere Schädlinge hervorgerufenen äußeren Beschädigungen aufweisen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Der Betrieb, in dem die Erzeugung von Pflaumenmus *Topoloveni* erfolgt, muss sich in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet befinden.

Rezeptur: Die Pflaumen werden in der Abteilung Eingangsbearbeitung in Empfang genommen und in speziellen Räumen, die kühl, sauber und von fremden Gerüchen frei sind, gelagert.

Waschen: Das Waschen erfolgt maschinell in speziellen, mit Spülduschen ausgestatteten Waschmaschinen unter Verwendung von kaltem Trinkwasser. Der Waschvorgang wird ständig überwacht, um zu vermeiden, dass Sand oder andere Verunreinigungen in das Endprodukt gelangen.

Sortierung: Die gewaschenen Pflaumen werden auf ein Schrägförderband geleitet, auf dem die Pflaumen, die den Anforderungen nicht entsprechen, identifiziert und ausgesondert werden.

Wärmebehandlung: Hierbei werden die Pflaumen in speziellen Anlagen aus rostfreiem Stahl 4-5 Minuten mit Hilfe von technologischem Dampf bei einer Temperatur von 80 °C und einem Druck von 1,5 at gebrüht.

Das Passieren erfolgt in zwei Stufen: in der ersten Stufe werden Passiersiebe mit einer Lochgröße von maximal 3 mm verwendet, das zweite Passieren erfolgt in Feinsieben mit einer Lochgröße von 1,8-2 mm, um ein möglichst reines und homogenes Pflaumenmark zu gewinnen.

Eindampfen: Das Pflaumenmark wird unter Kochen in doppelwandigen Kesseln so lange eingedampft, bis eine Trockenmasse von mindestens 55 % erreicht und somit das Pflaumenmus *Topoloveni* erzeugt ist. Während des Eindampfens wird den Pflaumen bei kontrollierter Temperatur das Wasser entzogen. Das Eindampfen erfolgt mit Hilfe von technologischem Dampf, der zwischen der Doppelwand der Kessel zirkuliert, bis das Erzeugnis eine Konzentration von 50-52 °Brix erreicht hat; dies dauert abhängig vom Trockensubstanzgehalt der Rohstoffe 9-12 Stunden.

Die doppelwandigen Kessel sind mit ankerförmigen HolZRührwerken ausgestattet, mit denen das Pflaumenmark kontinuierlich zu einer gleichförmigen Masse gerührt wird, um ein Verkleben und Karamellisieren zu vermeiden. Ausgebildetes Personal prüft mit Hilfe von tragbaren Refraktometern die Konzentration und bestimmt auf diese Weise die Qualität des Endproduktes. Wenn eine Konzentration von 60 °Brix erreicht ist, sollte der Kochprozess nicht verlängert werden, da das Pflaumenmus *Topoloveni* sonst einen angebrannten Geruch und Geschmack annehmen könnte. Andererseits kann eine Verkürzung der Kochzeit dazu führen, dass das Endprodukt später gärt.

Abfüllung — Abkühlung: Die Charge Pflaumenmus *Topoloveni* wird gleichmäßig auf drei Fässer mit einer Füllmenge von 200 l verteilt, die mit Säcken aus PVC-Lebensmittelfolie ausgekleidet sind. Mit großen Holzkellen werden per Hand dünne Schichten umgefüllt, um das Abkühlen bei Umgebungstemperatur zu beschleunigen. Die Lagerung erfolgt danach in speziell eingerichteten Räumen.

Das Füllen der mit Lebensmittelfolie ausgekleideten Fässer erstreckt sich stufenweise über 5-7 Tage. So lange benötigt das Pflaumenmus *Topoloveni*, um abhängig von der Umgebungstemperatur vollständig abzukühlen. Der Grad der Abkühlung wird organoleptisch mit Hilfe von Holzkellen oder -löffeln überprüft.

Die Zugabe von Konservierungs- und Süßungsmitteln ist unabhängig von der Qualität der verwendeten Rohstoffe nicht zulässig.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die Verpackung und Einlagerung erfolgt in einem genau festgelegten Gebiet, und zwar in der Stadt *Topoloveni*, um zu vermeiden, dass sich die Qualität von Pflaumenmus *Topoloveni* verändert. Der Reifungs- und Trocknungsprozess von Pflaumenmus *Topoloveni* muss streng überwacht werden.

Physikalische Faktoren sowie chemische und biologische Wirkstoffe, die unter dem Einfluss von Luft und Wärme von außen auf die Fässer wirken, können bei falscher Verpackung Farbe, Geruch und Geschmack des Pflaumenmuses beeinträchtigen.

Während der Vorgänge des Verpackens und des Abkühlens muss das Erzeugnis unbedingt kontinuierlich überwacht werden, damit es nicht kondensiert, das heißt, damit sich kein Wasserdampf bildet, der die Entstehung von Mikroorganismen in Form von Bakterien, Hefe und Schimmel begünstigen würde.

Pflaumenmus *Topoloveni* wird lose und in Gläsern verpackt.

Die lose Verpackung erfolgt in Fässern, die mit einer Lebensmittelfolie aus PVC ausgekleidet sind. Die mit dem Pflaumenmus gefüllten Fässer werden gekühlt, die Ränder der PVC-Folie werden gesäubert und gefaltet. Es wird eine weitere runde Lage PVC-Folie aufgelegt. Danach werden die Fässer mit ihren Deckeln luftdicht verschlossen.

Die lose Verpackung ist erforderlich, weil ausschließlich frische, nur in einem kurzen Zeitraum von bis zu 60 Tagen im Jahr, vom 15. August und längstens bis zum 15. Oktober, verfügbare Pflaumen als Rohstoff verwendet werden. Die lose Verpackung erfolgt ohne Pasteurisierung.

Für die Abfüllung in Gläsern wird die jeweilige Charge Pflaumenmus *Topoloveni* auf einer Abfülllinie automatisch dosiert. Die gefüllten Gläser werden automatisch verschlossen und in diesem Zustand zur Pasteurisierung weitergeleitet.

- Für 350 g-Gläser gilt folgende Vorschrift: die Temperatur wird während einer Zeit von 15 Minuten auf 100 °C erhitzt; diese Temperatur wird 25 Minuten aufrechterhalten und dann während weiteren 15 Minuten wieder auf die Ausgangstemperatur gesenkt.
- Für 800 g-Gläser gilt folgende Vorschrift: die Temperatur wird in einer Zeit von 15 Minuten auf 105 °C erhitzt; diese Temperatur wird 45 Minuten aufrechterhalten und dann während weiteren 15 Minuten wieder auf die Ausgangstemperatur gesenkt.

Die mit Pflaumenmus *Topoloveni* gefüllten Gläser werden aus dem Druckbehälter herausgenommen, in Container gesetzt und in einem speziell eingerichteten Raum aufbewahrt. Diese Lagerräume müssen sauber, kühl (max. 20 °C), gut belüftet, frostfrei und frei von fremden Gerüchen sein.

Das Brühen der Pflaumen, das Eindicken des Pflaumenmarks und die lose Abfüllung in Fässer als letzte Phase der Erzeugung von Pflaumenmus *Topoloveni* nehmen viel Zeit in Anspruch und verleihen dem Pflaumenmus *Topoloveni* seinen typischen Charakter.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung erfolgt im Lagerraum und entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften.

Jede Verpackung trägt das Erzeugeretikett. Dieses muss die Bezeichnung „Magiun de prune Topoloveni“ tragen.

Nach der Eintragung muss auf dem Etikett der Verpackung neben dem Namen des Erzeugnisses „Magiun de prune Topoloveni“ die Angabe „indicație geografică protejată“ („geschützte geografische Angabe“) oder die Abkürzung „IGP“ („g.g.A.“) erscheinen.

Auf der rechten Etikettseite muss sich das Prüfzeichen „LAREX CERT“ der Prüf- und Zertifizierungsstelle befinden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Erzeugungsgebiet von Pflaumenmus *Topoloveni* umfasst das folgende Verwaltungsgebiet:

- die Stadt Topoloveni
- das Dorf Vițichești
- das Dorf Țigănești
- das Dorf Boțarcani
- das Dorf Gorănești
- das Dorf Crințești
- das Dorf Inuri
- das Dorf Goleștii Badii.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Obstanbaugebiet *Topoloveni* bietet aufgrund seines gemäßigten Kontinentalklimas und seiner pedoklimatischen Bedingungen, insbesondere der Berghänge, an denen die durchschnittlichen Jahrestemperaturen höher als in den anderen Obstanbaugebieten sind, vorteilhafte Voraussetzungen für den Pflaumenanbau. Das Gebiet zeichnet sich durch seinen Braunerde-Podsol aus, der teilweise eine rotbraune Färbung aufweist.

Der Boden besteht überwiegend aus Braunerde und reicht von Luvisolen bis zu kolluvialer und alluvialer erodierter Braunerde mit einem niedrigen bis durchschnittlichen Humusgehalt.

In dem Gebiet herrschen für den Obstanbau vorteilhafte Temperaturen, wobei die über mehrere Jahre gemessene Durchschnittstemperatur 9,7 °C beträgt. Die absolute Höchsttemperatur beläuft sich auf 38,8 °C, die absolute Tiefsttemperatur auf –24,4 °C, und die Summe der jährlichen Niederschlagsmengen beträgt 663,3 mm.

Zu ersten Frösten kommt es im Herbst Ende Oktober; letzte Fröste werden in der zweiten Aprilhälfte und nur sehr selten noch später registriert.

Die einzelnen Sorten bringen abhängig von den Klimabedingungen des jeweiligen Jahres unterschiedliche Erträge.

Auf zirka 25 % der insgesamt für den Obstanbau bestimmten Fläche werden Pflaumen angebaut, und die Pflaumenplantagen erstrecken sich in Argeș über zirka 17 000 ha.

Die Erfahrungen der lokalen Erzeuger in Verbindung mit der Auswahl der Pflaumen und ihrer Reife und Verarbeitung sowie die organoleptische Überwachung des Erzeugnisses haben dazu beigetragen, dass die Methode der Erzeugung von Pflaumenmus in diesem geografischen Gebiet bewahrt und weiterentwickelt wurde.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Pflaumenmus *Topoloveni* ist ein sämiges Erzeugnis, das aus vollreif geernteten Pflaumen gewonnen wird, die sorgfältig ausgewählt und danach in speziellen (doppelwandigen) Kesseln ohne direktes Feuer unter ständigem Mischen mit Holzrührwerken gekocht werden. Da den Pflaumen das Wasser entzogen wird, ist das Pflaumenmus reich an löslichen und unlöslichen Ballaststoffen (34,2 %). Es enthält keine Zuckerzusätze oder andere Süßungsmittel, und verfügt über das Aroma, den Geschmack und den Geruch der Pflaumen.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Der Zusammenhang zwischen Pflaumenmus *Topoloveni* und dem Erzeugergebiet basiert auf einer langjährigen speziellen Erzeugertradition und auf außergewöhnlichen, die Gesundheit fördernden Qualitätsmerkmalen, die auf das handwerkliche Geschick der lokalen Erzeuger und auf deren Erzeugungsmethode zurückzuführen sind.

Das örtlich entwickelte Erzeugungsverfahren besteht in der Verarbeitung mehrerer Pflaumensorten, die in doppelwandigen offenen Kesseln gekocht werden, wobei das Mark ununterbrochen solange gerührt wird, bis ohne Zugabe von Zucker oder anderen Konservierungsmitteln das fertige Mus entsteht.

Geschick und Erfahrung der lokalen Erzeuger unterscheiden sich von den in anderen Teilen Rumäniens und in Nachbargebieten verwendeten Verfahrensweisen, weil das Kochen und Eindampfen in doppelwandigen offenen Kesseln und nicht unter Vakuum erfolgt.

Über viele Jahre wurde das lokale Verfahren der Pflaumenmuserzeugung von einer Generation an die nächste überliefert, und es bewahrte sich seinen guten Ruf sowohl in dem abgegrenzten geografischen Gebiet als auch im gesamten Land.

Das in ethnografischen Schriftstücken erwähnte Pflaumenmus besaß für die Bewohner des Gebietes *Topoloveni* als eine ihrer Erwerbsquellen von jeher eine große Bedeutung. Der Hauptumschlagplatz des Gebietes, der Markt von *Topoloveni*, *Târgul Topolovenilor*, erlangte durch die Vermarktung von Pflaumenmuserzeugnissen und insbesondere von Pflaumenmus in der gesamten Region der südlichen Subkarpaten einen guten Ruf.

Pflaumenmus *Topoloveni* verdankt seine Qualität und seine speziellen Eigenschaften dem Verfahren des Entziehens des Wassers durch das Garen und Eindicken der Pflaumen bei einer kontrollierten Temperatur und dem ununterbrochenen Rühren mit Holzrührwerken, wodurch es seine gleichmäßige Konsistenz erhält. Diese Verfahrensweisen sind in anderen Regionen nicht anzutreffen.

Der gute Ruf, den Pflaumenmus *Topoloveni* genießt, ist mit der langjährigen Tradition der Erzeugung von Pflaumenmus in *Topoloveni* eng verknüpft. Den lokalen Archiven zufolge geht die Tradition der Erzeugung von Pflaumenmus in diesem Gebiet auf das Jahr 1914 zurück, als eine ortsansässige Familie, die Familie Maximilian Popovici, die erste Pflaumenmuserzeugungsfabrik gründete.

1941 wurde die Fabrik unter dem Namen Genossenschaft *Topoloveni* (*Cooperativa din Topoloveni*) vom Landwirtschaftsministerium übernommen, und die Pflaumenmuserzeugung wurde erhöht. 1972 erfolgte die Umbenennung der Fabrik in Gemüse- und Obstbetrieb *Pitești* (*Interprinderea de legume și fructe Pitești*). 1981 wurde die Fabrik unter dem Namen Verarbeitungs- und Industrialisierungsbetrieb für Gemüse und Obst *Topoloveni* (*Interprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni*) von der örtlichen Verwaltung übernommen. Seit 2001 gehört die Fabrik dem Unternehmen SC *Sonimpex Serv Com SRL*, und es werden jährlich zirka 200 Tonnen Pflaumenmus *Topoloveni* erzeugt.

Die Anerkennung, die Pflaumenmus *Topoloveni* genießt, zeigt sich auch daran, dass sowohl in der lokalen als auch in der landesweiten Tagespresse sowie in Fachzeitschriften, wie *Jurnalul Național*, *Adevărul*, *the Money Channel*, *Gândul*, *Capital*, zahlreiche Artikel und Veröffentlichungen zu diesem Erzeugnis erscheinen. Außerdem wurde es auf Ausstellungen präsentiert und erhielt erstmals im Jahre 2002 auf der von der Allgemeinen Unternehmervereinigung Rumäniens (*Uniunea Generală a Industriașilor din România*) veranstalteten Nationalen Konservenmesse (*Salonul Național de conserve*) den Preis für außergewöhnliche Qualität, das Gütesiegel in Gold für Pflaumenmus. 2010 wurde Pflaumenmus *Topoloveni* durch das International Taste and Quality Institute ITQI ausgezeichnet.

In den Jahren 2008 bis 2010 erfolgten in den lokalen und nationalen Medien zahlreiche Veröffentlichungen zu unterschiedlichen Thematiken in Verbindung mit Werbung für die besonderen Eigenschaften von Pflaumenmus *Topoloveni*. Es bewahrt sich seine Authentizität auch dank der Beibehaltung seiner Art der Vermarktung, indem es weiterhin auf Märkten wie dem Markt in *Topoloveni* zum Verkauf angeboten wird.

Die Besonderheit dieses traditionellen einheimischen Lebensmittels zeigt sich auch daran, dass das Pflaumenmus auf nationalen und internationalen Messen und Ausstellungen wie der Grünen Woche in Berlin, *Fruit Logistica* in Berlin und *Alimentaria* in Barcelona nicht nur vorgestellt, sondern auch zur Verkostung angeboten wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Website <http://www.mapam.ro> Link „Agricultura“ weiterführender Link „produse alimentare“

<http://www.madr.ro/pages/page.php?self=01&sub=0103&art=010305&var=010302>

Abonnementpreise 2010 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 100 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	770 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	400 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, CD-ROM, 2 Ausgaben pro Woche	Mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	300 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union*, das in allen EU-Amtssprachen erscheint, kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsvorschriften) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates, veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005, die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen CD-ROM.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zu dem Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Im Laufe des Jahres 2010 wird das Format CD-ROM durch das Format DVD ersetzt.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen bezogen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Site ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>

