

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 212



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

53. Jahrgang
5. August 2010

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	IV <i>Informationen</i>	
	INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	Europäische Kommission	
2010/C 212/01	Euro-Wechselkurs	1
2010/C 212/02	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	2
2010/C 212/03	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	3

DE

Preis:
3 EUR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2010/C 212/04	Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen (<i>Amtliche Bekanntmachung zu Anträgen auf Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger Kohlenwasserstoffe („Permis de Pithiviers“)</i>) ⁽¹⁾	4
2010/C 212/05	Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen (<i>Amtliche Bekanntmachung zu Anträgen auf Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger Kohlenwasserstoffe („Permis de Champcenest“)</i>) ⁽¹⁾	6
2010/C 212/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.5766 — EnBW/PRE) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2010/C 212/07	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	9
---------------	---	---



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

4. August 2010

(2010/C 212/01)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3206	AUD	Australischer Dollar	1,4464
JPY	Japanischer Yen	112,92	CAD	Kanadischer Dollar	1,3508
DKK	Dänische Krone	7,4513	HKD	Hongkong-Dollar	10,2526
GBP	Pfund Sterling	0,82840	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8025
SEK	Schwedische Krone	9,3843	SGD	Singapur-Dollar	1,7860
CHF	Schweizer Franken	1,3730	KRW	Südkoreanischer Won	1 543,27
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	9,6275
NOK	Norwegische Krone	7,8870	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,9434
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,2317
CZK	Tschechische Krone	24,735	IDR	Indonesische Rupiah	11 828,98
EEK	Estnische Krone	15,6466	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1856
HUF	Ungarischer Forint	281,89	PHP	Philippinischer Peso	59,742
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	39,3261
LVL	Lettischer Lat	0,7086	THB	Thailändischer Baht	42,455
PLN	Polnischer Zloty	4,0036	BRL	Brasilianischer Real	2,3218
RON	Rumänischer Leu	4,2562	MXN	Mexikanischer Peso	16,6274
TRY	Türkische Lira	1,9819	INR	Indische Rupie	60,9650

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

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2010/C 212/02)



Nationale Seite der von der Republik San Marino neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Gebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission alle Gestaltungsmerkmale von neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euroraums sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Gemeinschaft Euro-Umlaufmünzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, sind jedoch auf der nationalen Seite mit einem national oder europaweit besonders symbolträchtigen Gedenkmotiv versehen.

Ausgabestaat: Republik San Marino

Anlass: 500. Todestag von Sandro Botticelli

Kurzbeschreibung des Münzmotivs:

Das Münzinnere stellt im Ausschnitt „Frohsinn“, eine der drei tanzenden Grazien dar, frei nach dem Bild „Der Frühling“ von Sandro Botticelli. Über dem Motiv steht die Jahreszahl „2010“, links daneben das Ausgabeland „SAN MARINO“ und das Münzzeichen „R“ und rechts die Initiale „m“ des Graveurs Roberto Mauri.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Prägeauflage: 130 000

Ausgabedatum: 7. September 2010

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2010/C 212/03)



Nationale Seite der von Vatikanstadt neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Gebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission alle Gestaltungsmerkmale von neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euroraums sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Gemeinschaft Euro-Umlaufmünzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, sind jedoch auf der nationalen Seite mit einem national oder europaweit besonders symbolträchtigen Gedenkmotiv versehen.

Ausgabestaat: Vatikanstadt

Anlass: Priesterjahr

Kurzbeschreibung des Münzmotivs:

Das Münzinnere zeigt einen Hirten, der einem Löwen ein Lamm aus dem Maul entreißt. Um das Motiv herum sind im oberen Teil der Ausgabestaat „CITTA' DEL VATICANO“ und im unteren Teil der Ausgabeanlass „ANNO SACERDOTALE“ eingraviert. Die Jahreszahl „2010“ steht links neben dem Motiv, das Münzzeichen „R“ darunter und der Name des Künstlers „VEROI“ rechts daneben.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Prägeauflage: 115 000

Ausgabedatum: 12. Oktober 2010

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe Abl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (Abl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments
und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration
und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen ⁽¹⁾***(Amtliche Bekanntmachung zu Anträgen auf Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger
Kohlenwasserstoffe („Permis de Pithiviers“))***(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2010/C 212/04)

Mit Schreiben vom 15. März 2010 hat das Unternehmen Realm Energy International mit Sitz in 2nd Floor, Berkeley Square House, Berkeley Square, London W1J 6BD, UNITED KINGDOM, für eine Dauer von fünf (5) Jahren eine als „Permis de Pithiviers“ bezeichnete Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen von flüssigen oder gasförmigen Kohlenwasserstoffen für eine Gesamtfläche von ungefähr 1 407 km², die sich auf die Départements Essonne, Loiret und Seine-et-Marne erstreckt, beantragt.

Das betreffende Gebiet wird umgrenzt durch die Längen- und Breitengrade, die die nachstehend aufgeführten geografischen Punkte miteinander verbinden, wobei als Nullmeridian derjenige von Paris gilt.

Scheitelpunkt	Länge	Breite
A	00,30 gr W	53,70 gr N
B	00,00 gr	53,70 gr N
C	00,00 gr	53,60 gr N
D	00,40 gr O	53,60 gr N
E	00,40 gr O	53,50 gr N
F	00,30 gr O	53,50 gr N
G	00,30 gr O	53,70 gr N
H	00,20 gr O	53,70 gr N
I	00,20 gr O	53,40 gr N
J	00,30 gr O	53,40 gr N
K	00,30 gr O	53,30 gr N
L	00,30 gr W	53,30 gr N

⁽¹⁾ ABl. L 164 vom 30.6.1994, S. 3.

Einreichung der Anträge und Kriterien für die Erteilung der Rechte

Erstantrag- und Gegenantragsteller müssen den Nachweis erbringen, dass sie die für die Erteilung von Schürfrechten notwendigen Bedingungen erfüllen, die in Artikel 4 und 5 des Dekrets Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und Rechte zur Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt sind.

Interessierte Unternehmen können innerhalb von 90 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung einen Gegenantrag stellen. Dabei sind die Modalitäten einzuhalten, die in der „Bekanntmachung über die Erteilung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen in Frankreich“ im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 374 vom 30. Dezember 1994, S. 11, veröffentlicht und mit dem Dekret Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und Rechte zur Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt wurden.

Gegenanträge sind unter der nachfolgend angegebenen Anschrift an den für Bergbau zuständigen Minister zu richten. Die Entscheidungen über den Erstantrag und die Gegenanträge ergehen innerhalb von zwei Jahren nach Eingang des Erstantrags bei den französischen Behörden, d. h. bis spätestens 10. April 2012.

Bedingungen und Auflagen für Ausübung und Einstellung der Tätigkeiten

Antragsteller werden auf Artikel 79 und 79.1 des französischen Bergbaugesetzbuchs („Code minier“) sowie auf das Dekret Nr. 2006-649 vom 2. Juni 2006 über den Bergbau, die Untertagespeicherung und die Bergwerk- und Untertagespeicheraufsicht (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) verwiesen.

Weitere Auskünfte erteilt: Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques Grande Arche de la Défense — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Die oben genannten Rechts- und Verwaltungsvorschriften können auf folgender Webseite eingesehen werden: <http://www.legifrance.gouv.fr>

Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen ⁽¹⁾

(Amtliche Bekanntmachung zu Anträgen auf Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger Kohlenwasserstoffe („Permis de Champcenest“))

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2010/C 212/05)

Mit Schreiben vom 15. März 2010 hat das Unternehmen Realm Energy International mit Sitz in 2nd Floor, Berkeley Square House, Berkeley Square, London W1J 6BD, UNITED KINGDOM für eine Dauer von fünf Jahren eine als „Permis de Champcenest“ bezeichnete Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen von flüssigen oder gasförmigen Kohlenwasserstoffen für eine Fläche von ungefähr 52 km², die im Département Seine-et-Marne liegt, beantragt.

Das betreffende Gebiet wird umgrenzt durch die Längen- und Breitengrade, die die nachstehend aufgeführten geografischen Punkte miteinander verbinden, wobei als Nullmeridian derjenige von Paris gilt.

Scheitelpunkt	Länge (Grad Ost)	Breite (Grad Nord)
A	01,00	54,10
B	01,10	54,10
C	01,10	54,00
D	01,00	54,00
E	01,00	54,01
F	01,01	54,01
G	01,01	54,02
H	01,03	54,02
I	01,03	54,03
J	01,04	54,03
K	01,04	54,06
L	01,03	54,06
M	01,03	54,07
N	01,02	54,07
O	01,02	54,08
P	01,00	54,08

Einreichung der Anträge und Kriterien für die Erteilung der Rechte

Erstantrag- und Gegenantragsteller müssen den Nachweis erbringen, dass sie die für die Erteilung von Schürfrechten notwendigen Bedingungen erfüllen, die in Artikel 4 und 5 des Dekrets Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und Rechte zur Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt sind.

Interessierte Unternehmen können innerhalb von 90 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung einen Gegenantrag vorlegen. Dabei sind die Modalitäten einzuhalten, die in der Bekanntmachung über die Erteilung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen in Frankreich im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 374 vom 30. Dezember 1994, S. 11, veröffentlicht und mit dem Dekret Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und die Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt wurden.

⁽¹⁾ ABl. L 164 vom 30.6.1994, S. 3

Gegenanträge sind unter der nachfolgend angegebenen Anschrift an den für Bergbau zuständigen Minister zu richten. Die Entscheidungen über den Erstantrag und die Gegenanträge ergehen innerhalb von zwei Jahren nach Eingang des Erstantrags bei den französischen Behörden, d. h. bis spätestens 10. April 2012.

Bedingungen und Auflagen für Ausübung und Einstellung der Tätigkeiten

Antragsteller werden auf Artikel 79 und 79.1 des französischen Bergbaugesetzbuchs („Code minier“) sowie auf das Dekret Nr. 2006-649 vom 2. Juni 2006 über den Bergbau, die Untertagespeicherung und die Bergwerk- und Untertagespeicheraufsicht (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) verwiesen.

Weitere Auskünfte erteilt: Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques, Grande Arche de la Défense — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Die oben genannten Rechts- und Verwaltungsvorschriften können auf folgender Webseite eingesehen werden: <http://www.legifrance.gouv.fr>

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.5766 — EnBW/PRE)
Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2010/C 212/06)

1. Am 29. Juli 2010 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen EnBW Energie Baden-Württemberg AG („EnBW“, Deutschland), das gemeinsam von Electricité de France S.A. („EdF“, Frankreich) und dem Zweckverband Oberschwäbische Elektrizitätswerke („OEW“, Deutschland) kontrolliert wird, erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der EG-Fusionskontrollverordnung durch den Tausch von Anteilen mit Honor Invest a.s („Honor Invest“, Tschechische Republik) die alleinige Kontrolle über Pražska energetika, a.s. („PRE“, Tschechische Republik). PRE wird derzeit über die Holdinggesellschaft Pražska energetika Holding a.s („PRE Holding“, Tschechische Republik) gemeinsam von EnBW und der Stadt Prag kontrolliert.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EnBW: Stromerzeugung und -großhandel; Erbringung damit zusammenhängender Dienstleistungen; Fernwärmeversorgung sowie Wartung und Reparatur von technischen Anlagen im Energiesektor;
- EdF: Stromerzeugung und -großhandel; Stromübertragung, -verteilung und -versorgung von Endkunden; Erdgasgroßhandel, -vertrieb und -versorgung in Frankreich und anderen Ländern;
- OEW: Zusammenschluss von neun Gebietskörperschaften und Kommunen in Südwestdeutschland; Anteilseigner anderer Unternehmen, die im Energiesektor tätig sind;
- PRE: Stromversorgung von Endkunden und Stromverteilung; Installation und Reparatur von elektrischen Geräten und Instrumenten; Vertrieb von Messgeräten.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte ⁽²⁾ in Frage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.5766 — EnBW/PRE per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung“ genannt).

⁽²⁾ ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32 („Bekanntmachung über ein vereinfachtes Verfahren“).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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 212/07)

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.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag gemäß Artikel 9

„MONTASIO“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

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

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges ()

2. **Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

3.1 Herstellungsverfahren:

Es wird die Möglichkeit der Verarbeitung von Milch aus 4 Gemelken eingeführt.

Aufgrund des Fehlens geeigneter Mittel zur Milchkonservierung vor allem in den Sommermonaten wurden die Produktionsbetriebe zur Erhaltung und Verbesserung der Milchqualität mit Kühlanlagen ausgerüstet.

Mittlerweile verfügen nahezu alle Betriebe über derartige Systeme. Die in den Käsereien angelieferte Milch wird nunmehr gemäß der geltenden Produktspezifikation auf die vorschriftsmäßige Lagerungstemperatur zwischen + 4 °C und + 8 °C heruntergekühlt. Durch die Einführung dieser automatisierten Kühlsysteme und die damit verbundene Qualitätsverbesserung der Milch kann nun Milch aus vier aufeinander folgenden Gemelken verarbeitet werden, wodurch gleichzeitig eine spürbare Kosten- und Zeitersparnis erreicht wird.

Es wird folgender Zusatz eingefügt: „Bezüglich des Keimgehalts bei 30 °C (x ml) und des Anteils somatischer Zellen (x ml) muss die zu verarbeitende Milch die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 erfüllen und einhalten“. Mit dieser EG-Verordnung wurden die Vorgaben der Richtlinie 92/46/EWG (Anhang A Kapitel IV), umgesetzt per Dekret Nr. 54 des italienischen Staatspräsidenten vom 14. Dezember 1997, ersetzt und aufgehoben.

Die nutzlose und irritierende Einschränkung „innerhalb der Käserei“ wird gestrichen, da die Reifung sowohl in anerkannten, interessierten Reifebetrieben erfolgen kann, als auch in Produktionsbetrieben (Käsereien).

Die Temperaturen zum Erwärmen und Erhitzen der Milch werden geändert, da sich aufgrund langjähriger Erfahrungen vor allem bei von Dritten durchgeführten Kontrollen herausgestellt hat, dass die empfohlene Temperaturspanne zu eng gefasst war. Die in den Käsereien eingesetzten Messinstrumente (Handthermometer oder elektronische Thermometer) wiesen Differenzen zu den von den Inspektoren verwendeten Präzisionsinstrumenten auf. Auch die unterschiedlichen Geschwindigkeiten bei der Wärmeübertragung (Dampf-Kupfer, Dampf-Stahl) sowie die Mitreißwirkung sprechen für eine Erhöhung der fraglichen Temperaturspanne. Diese Temperaturerhöhung hat keine greifbare technische Bedeutung, wenn man die Temperaturen bei der Zugabe von Lab betrachtet, dagegen begünstigt die Erweiterung der Temperaturspanne beim Erhitzen von Milch, die gemäß den Vorschriften eine niedrige bakterielle Belastung aufweist, die Entwicklung vorhandener thermophiler Milchsäurebakterien.

Da eine gemeinsam vom Konsortium zum Schutz des „Montasio“ und dem Institut für Milchwirtschaft in Thiene durchgeführte Untersuchung ergeben hat, dass zu niedrige Temperaturen neben der Verlangsamung der biochemischen Prozesse im Käse auch den notwendigen und für den Montasio so charakteristischen Feuchtigkeitsverlust beeinträchtigen, wird für die ersten 60 Tage des Reifungsprozesses eine Mindesttemperatur eingeführt. Bis zum 30. Reifungstag kann mit einer Mindesttemperatur von + 8 °C gearbeitet werden; danach muss die Temperatur aus den o. g. Gründen heraufgesetzt werden. Da die Mindestreifedauer unverändert bleibt, hat es wenig Sinn, eine Überschreitung der Temperaturgrenze von 12 °C zu verbieten.

Der Wert für den Feuchtigkeitsgehalt am 10. Reifungstag wurde geringfügig geändert, da die Einführung einer Toleranz von maximal 2 % für die in der Reifepériode zwischen dem 10. und 60. Tag erhobenen Feuchtigkeitswerte für erforderlich gehalten wurde, um etwaige geringfügige Abweichungen aufgrund der Verwendung unterschiedlicher Messinstrumente auszugleichen. Außerdem wurden einige Parameter im Zusammenhang mit den Verzehreigenschaften am 60. Reifetag geändert, darunter die

maximale Feuchtigkeit (innerhalb des Toleranzbereichs von 2 %), das Gewicht und der Durchmesser (striktere Vorgaben) des Käselais. Die Berichtigung betrifft die Einführung eines Toleranzwerts von 2 %, analog zu den Vorgaben hinsichtlich des maximalen Feuchtigkeitsgehalts am 60. Tag des Reifeprozesses. Für das Gewicht des Laibs ist eine geringere Variabilitätsspanne vorgesehen, so dass die Vermarktungsstandards genauer eingehalten werden können. Auch der Durchmesser wird mit noch größerer Genauigkeit festgelegt, da sich Laibe mit einem Durchmesser von mehr als 35 cm nicht verkaufen lassen.

Da Käse ein lebendes Produkt ist und Erträge, Gewichtsverluste usw. sehr stark von den Rohstoffen (in erster Linie Milch), den Umwelt- und Wetterbedingungen usw. abhängen, ist aus wissenschaftlicher und technischer Sicht die Gewährung einer längeren Reifeperiode ratsamer als eine künstliche Erweiterung der Analyseparameter, so dass das Produkt innerhalb der 60-tägigen Reifezeit den Feuchtigkeitsanteil verliert, der erforderlich ist, um den vorgegebenen Maßstäben zu entsprechen. Folglich kann Käse, der nach 10 Tagen Reifezeit den festgelegten Feuchtigkeitsanteil übersteigt, nicht vor dem 60. Reifetag vermarktet werden. Am 60. Tag wird der Feuchtigkeitsgehalt erneut kontrolliert, um zu prüfen, ob die längere Reifungsdauer den höheren Anfangswert ausgeglichen hat. Falls das Produkt nicht den erforderlichen Feuchtigkeitsgehalt aufweist, muss für die betreffende Partie die Ursprungsbezeichnung entfernt werden (de-branding). Analog dazu wird Käse, der auch am 60. Reifetag nicht den vorgegebenen Feuchtigkeitsanteil aufweist, am 90. Tag einer weiteren Prüfung unterzogen, bevor er die Ursprungsbezeichnung Montasio erhält. Auch hier gilt: weist das Produkt nicht die erforderlichen Werte auf, wird der betreffenden Partie die Ursprungsbezeichnung entzogen.

Dementsprechend wird eine Vorschrift eingeführt, gemäß der eine Portionierung und Vorverpackung erst dann möglich ist, wenn der Käse die Mindestreifezeit von 60 Tagen durchlaufen hat.

3.2 Etikettierung:

Die Informationen zur Produktbezeichnung und -präsentation zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens werden präzisiert. Diese Änderung wurde notwendig, um dem Verbraucher aktuellere und präzisere Informationen zur Kenntnis zu bringen.

Es wurde die Möglichkeit eingeräumt, die verschiedenen Laibe des Käses mit der g.U. „Montasio“ eindeutig als „prodotto della montagna“ (Ursprung aus Berggebieten) zu kennzeichnen, indem auf dem Laibrand ein Etikett mit der Beschriftung PDM (*prodotto della montagna*) angebracht wird, wenn der gesamte Produktionszyklus von der Milchproduktion bis zum Ende der Mindestreifezeit von 60 Tagen in einem Gebiet erfolgt ist, das gemäß den geltenden italienischen Bestimmungen als Bergland gilt und Teil des Herstellungsgebietes der g.U. ist.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MONTASIO“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

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

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptelemente der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Anschrift: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-Mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio
Anschrift: Vicolo Resia ½
33030 Codroipo UD
ITALIA
Tel. +39 0432905317
Fax +39 0432912052
E-Mail: info@formaggiomontasio.net
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen gemäß Art. 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Montasio“

4.2 Beschreibung:

Käse aus Kuhmilch mit mittlerer oder langer Reifezeit; zylindrische Form mit ebenem oder nahezu ebenem Laibrand, mit planer oder leicht konvexer Oberfläche. Montasio-Käse wird aus Rohmilch hergestellt. Es werden nur natürliche Fermentzusätze oder zugelassene Enzyme verwendet; die Mindestreifezeit muss 60 Tage betragen, der Feuchtigkeitsgehalt muss jeweils nach 10 und 60 Reifetagen mittels einer Stichprobe kontrolliert werden. Die zu verarbeitende Milch stammt in erster Linie von den Rinderrassen Bruno Alpina, Pezzata Rossa Italiana und Pezzata Nera.

Das Futter der Kühe besteht neben Getreide, hier vor allem Mais und Gerste, aus Grün- und Trockenfutter (Mischweiden und Luzerne) und Silage (hauptsächlich Maissilage). Dieses Grundfutter stellt etwa 80/85 % des Gesamtfutters und stammt vorwiegend aus dem Produktionsgebiet. Kraftfutter und Proteine werden von Futtermittellieferanten bezogen, die grundsätzlich im Produktionsgebiet ansässig sind und vorrangig heimisches Getreide nutzen und sich auf dem heimischen Markt mit eiweißreichem Ergänzungsfutter (z. B. Soja und Luzerne, ebenfalls vor Ort produziert) und mit Mineral- und Vitaminzusatzstoffen versorgen.

Am 60. Tag seiner Reifung muss der Käse mit der g.U. „Montasio“ folgende Merkmale aufweisen: maximaler Feuchtigkeitsgehalt höchstens 36,72 %; Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 %; Gewicht: 6-8 kg; Laib-Durchmesser: 30-35 cm; Randhöhe: maximal 8 cm; Rinde: glatt, regelmäßig und elastisch; Teig: kompakt mit leichter Lochbildung; Farbe: natürlich, leicht strohgelb; Geruch und Geschmack: charakteristisch, pikant und angenehm.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das Produktionsgebiet des Käses der g.U. „Montasio“ umfasst das gesamte Gebiet von Friaul-Julisch Venetien; Venetien: das gesamte Gebiet der Provinzen Belluno und Treviso sowie Teile der Provinzen Padua und Venedig, die wie folgt abgegrenzt sind: „die Grenzlinie der Provinz Padua (ab dem Schnittpunkt mit der Grenzlinie der Provinz Treviso) entlang bis zur Autobahn ‚Serenissima‘ und weiter bis zur Autobahnbrücke über den Fluss Brenta, anschließend den Fluss entlang bis zu dessen Mündung“.

4.4 Ursprungsnachweis:

Jede Phase des Produktionsprozesses wird kontrolliert, indem in jeder Phase die ein- und ausgehenden Produkte dokumentiert werden. Auf diese Weise, sowie mittels des Eintrags aller wichtigen Teilnehmer der Branche in die diesbezüglichen, von der Kontrollstelle geführten Verzeichnisse und durch die rechtzeitige Meldung der produzierten Mengen an die Kontrollstelle, wird die Rückverfolgbarkeit des Produktes gewährleistet. Alle in den Verzeichnissen aufgeführten natürlichen oder juristischen Personen werden von der Kontrollstelle überprüft.

Die an der Produktionskette Beteiligten sind anerkannte, identifizierte und stichprobenartig kontrollierte Milchviehbetriebe. Die Milch, die zur Weiterverarbeitung zu Käse mit der g.U. „Montasio“ bestimmt ist, wird täglich untersucht, indem die verwendeten Transportmittel, die Milchtanks der Betriebe und die Systeme zur Wärmebehandlung der Milch (im Falle des Montasio darf die Milch nicht pasteurisiert werden) kontrolliert und genehmigt werden. Der Montasio wird unmittelbar in geeignete Formen gegeben, die ihn mit einem Prägestempel versehen, welcher neben dem Kennungscode des Erzeugers zusätzlich Angaben zu Jahr, Monat und Tag der Herstellung macht. Sämtliche Aufzeichnungen im Zusammenhang mit der Herstellung des Montasio werden in Papierform und, soweit möglich, auch Online in elektronischer Form hinterlegt.

Die Betriebsanlagen der Milcherzeugungsbetriebe, Molkereien/Käsereien und der Reifungsbetriebe müssen sich innerhalb des Produktionsgebietes befinden.

4.5 *Herstellungsverfahren:*

Milchproduktion, Verarbeitung, Reifung und Kennzeichnung des „Montasio“ müssen innerhalb des unter Punkt 4.3 spezifizierten Gebiets erfolgen.

Nach dem Dicklegen der Milch mit Kälberlab wird die Gallerte zerkleinert, bis zum Erhalt von Körnchen, die nicht größer sein dürfen als Reiskörner. Dieser Käsebruch wird erhitzt, gesalzen und einer mittleren bis langen Reifezeit unterzogen. Die Mindestreifezeit des Montasio muss 60 Tage betragen, wobei in den ersten 30 Tagen die Temperatur nicht 8 °C unterschreiten darf und im weiteren Reifungsverlauf darüber liegen muss.

Der Transport von Montasio-Laiben, deren Reifungszeit weniger als 60 Tage beträgt, wird sowohl von der Molkerei als auch vom Reifungsbetrieb in Papierform und elektronisch dokumentiert.

4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Die natürlichen Faktoren sind eng mit dem Klima des Produktionsgebietes verknüpft, welches zum Großteil im Gebirge oder zumindest am Fuß eines Gebirges liegt, wo noch Alm- und Weidewirtschaft betrieben wird, die für die Qualität des Futters der Milchkühe von Bedeutung sind.

Der Montasio wurde bereits 1773/1775 in das Richtpreisverzeichnis von San Daniele und Udine eingetragen. Diese Tatsache belegt, dass der Montasio nicht nur für den Eigenverbrauch bestimmt war oder in einem regional begrenzten Gebiet vermarktet wurde. Im Vergleich zu ähnlichen, in benachbarten Regionen hergestellten Käsesorten, wird der Montasio, unabhängig von finanziellen Aspekten weitaus mehr geschätzt. Seine Eignung für eine Vermarktung über seine Gebietsgrenzen hinaus verdankte er neben Geschmack und Aroma zweifellos seiner charakteristisch langen Reifezeit und Haltbarkeit. Die enge Bindung des Montasio an sein Produktionsgebiet wird auch durch den starken Impakt deutlich, den die Herstellung dieser Käsesorte auf die Entstehung genossenschaftlicher Strukturen hatte. Gegen 1880 entstand im Cadore-Tal die erste Genossenschaft für Käsehersteller. Die „Latterie turnarie“ (eine besondere Form der gemeinsamen Verwaltung von Käsereien) verbreiteten sich bald darauf im Friaul und in Venetien, so dass es um 1915 (kurz vor dem Eintritt Italiens in den Ersten Weltkrieg) etwa 350 Genossenschaftsstrukturen gab, deren Ziel es war, den Montasio-Käse in diesem Gebiet zu produzieren und zu vermarkten.

Eine weitere Verbindung zur g.U. des Montasio ist die im Jahr 1925 in Friaul-Julisch Venetien gegründete „Scuola di Caseificio“, (Schule für Käseherstellung), die im Verlauf der Jahre Molkereifachpersonal für die Käseherstellung im östlichen Venetien und Friaul-Julisch Venetien ausbildete. Bereits in den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts stimmten die geografischen Angaben zum Produktionsgebiet mit später erstellten Dokumenten überein.

Der Montasio und seine spezifische Herstellungstechnik fanden nicht nur durch humane oder institutionelle Faktoren (wie die Gründung von Käsegenossenschaften oder die Errichtung einer Fachschule für Käseherstellung) eine schnelle Verbreitung im Friaul und im östlichen Venetien. In den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts gab es mehr als 650 aktive Käsereien. Diese Entwicklung hätte jedoch keine so große Bedeutung erlangt, wäre nicht der enorme Einfluss der Umwelt gewesen, in der sich diese Herstellungstechnik anfänglich verbreitete.

Vor allem der östliche Teil Italiens zeichnet sich auch heute noch durch reichliche Niederschläge im Frühjahr und Herbst aus. Diese Tatsache begünstigte wiederum die Ausdehnung der Weideflächen und des Getreideanbaus (Weizen und Gerste), der Hauptnahrungsquelle für Milchkühe. Ein weiteres bedeutendes Element ist die Entwicklung des Maisanbaus und die Verwendung von Mais als Frischfutter und Silage. Seit einigen Jahren wird im Produktionsgebiet auch Soja als zusätzliche Eiweißquelle angebaut.

Ohne Zweifel wurden Entwicklung und Verbreitung des Montasio durch die günstigen mikrobiologischen Gegebenheiten der Umwelt gefördert. Tatsächlich zeichnet sich das Gebiet des Montasio durch eine Flora thermophiler Milchsäurebakterien aus, die eine bis heute einzigartige Käsesorte im Käsesortiment hervorgebracht hat. Der Montasio-Käse kann frisch verzehrt werden (heute nach einer Mindestreifung von 2 Monaten, vor einigen Jahrzehnten jedoch schon nach einem Monat) oder aber voll reif mit einer Reifezeit von mehr als 36 Monaten. Dabei bleibt der Käse unverfälscht, ändert jedoch aufgrund der auf den Wiesen und Weiden des Produktionsgebietes natürlich vorhandenen Gesamtkeimzahl im Lauf der Reifungszeit seine organoleptischen Eigenschaften, seinen Geschmack und sein Aroma.

Dieser Sachverhalt wird noch deutlicher, wenn man den Montasio mit Käsesorten aus benachbarten Alpenregionen vergleicht, die aufgrund von Geschichte, Traditionen oder Umweltfaktoren für Käse mit verschiedenen Reifegraden unterschiedliche Herstellungsverfahren entwickeln mussten: entweder für frischen oder für 6-8 Monate gereiften Käse.

Mit der Verbesserung der Viehhaltungstechniken, der Rationalisierung der Anbaumethoden und der Anwendung immer strengerer Hygienemaßnahmen beim Melken, wurde die Notwendigkeit erkannt, die Milch nur mit solchen Bakterien anzureichern, die sich für die Herstellung, die Reifung, den Geschmack und die Konsistenz des Montasio als nützlich erwiesen haben. Aus diesem Grund wurde im Produktionsgebiet für die Verarbeitung der Milch mit Milchfermenten, die reich an Kokken sind, aber nur wenige Stäbchenbakterien enthalten, experimentiert und deren Anwendung propagiert, während man in angrenzenden Regionen auf veredelte Molke (reich an Stäbchenbakterien) zurückgriff.

4.7 Kontrollstelle:

Name: CSQA Certificazioni srl
 Anschrift: Via San Gaetano 74
 36016 Thiene VI
 ITALIA

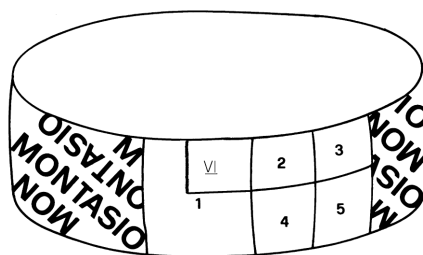
Tel. +39 0445313011
 Fax +39 0445313070
 E-Mail: csqa@csqa.it

4.8 Etikettierung:

Die Identifizierung des Produktes erfolgt mittels einer Beschriftung in personalisierten Formen, die die Kennung der Käserei, das Kürzel der Provinz und das Herstellungsdatum angeben müssen. Die „Ursprungskennzeichnung“ der g.U. Montasio besteht aus dem Wort „Montasio“, das diagonal jeweils in normaler und spiegelverkehrter Schrift angebracht ist (Abb. 1).

Die gesamte Produktion der anerkannten Betriebe wird mit dieser „Ursprungskennzeichnung“ unter der Voraussetzung beschriftet, dass sie die Anerkennung durch Beachtung der Produktionsspezifikationen erhalten hat.

Abb. 1



1. Brandzeichen der Bezeichnung „Montasio“ und Marke mit der Aufschrift PDM (*prodotto della montagna*, Ursprung aus Berggebieten)
2. Herstellungsmonat
3. Herstellungstag
4. Kennnummer der Käserei
5. Kürzel der Provinz
6. Herstellungsjahr

Das Namenslogo besteht aus dem stilisierten Großbuchstaben M und dem darunter liegenden Schriftzug „Montasio“.

Abb. 2



Wenn der gesamte Produktionsprozess von der Milcherzeugung bis zur Mindestreifedauer von 60 Tagen in einem Gebiet erfolgte, das gemäß den geltenden italienischen Bestimmungen als Gebirge gilt und innerhalb des Produktionsgebiets der g.U. Montasio liegt, dann darf der Käse ein Etikett mit der Aufschrift „prodotto della montagna“ (Ursprung aus Berggebieten) tragen. Zu diesem Zweck wird auf dem Laibrand die entsprechende Aufschrift PDM (Abkürzung der italienischen Bezeichnung „prodotto della montagna“) angebracht.

Das Konsortium zum Schutz des Montasio kann Käselaike mit der g.U. „Montasio“ und einem Reifeprozess von mehr als 100 Tagen auf Antrag des anerkannten Erzeugers mit einem Brandzeichen kennzeichnen und nach erfolgter Prüfung das Namenslogo an der dafür vorgesehenen Stelle am Laibrand anbringen (Abb. 2).

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>

