

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 38



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

53e jaargang
16 februari 2010

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
---------------	--------	-----------

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2010/C 38/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.5648 — OТПP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2010/C 38/03	Wisselkoersen van de euro	2
--------------	---------------------------------	---

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

V Adviezen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europese Commissie

2010/C 38/04	Oproep tot het indienen van voorstellen in het kader van het meerjarenwerkprogramma 2010 voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-V) voor de periode 2007-2013 (Besluit C(2010) 607 van de Commissie)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 — Ontwikkeling, distributie, promotie en opleiding — Oproep tot het indienen van voorstellen — EACEA/03/10 — Steun voor de transnationale distributie van Europese films — het „automatische” programma 2010	4

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2010/C 38/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

Raad

2010/C 38/07	Kennisgeving ten behoeve van de personen, entiteiten en lichamen waarop de beperkende maatregelen van Gemeenschappelijk Standpunt 2004/161/GBVB van de Raad van toepassing zijn	7
--------------	---	---

Europese Commissie

2010/C 38/08	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	8
2010/C 38/09	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	13



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2010/C 38/01)

Op 11 december 2009 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de Eur-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32009M5648. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2010/C 38/02)

Op 26 november 2009 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
 - in elektronische vorm op de Eur-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32009M5652. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.
-

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

15 februari 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Munteenheid	Koers	Munteenheid	Koers		
USD	US-dollar	1,3607	AUD	Australische dollar	1,5304
JPY	Japanse yen	122,42	CAD	Canadese dollar	1,4253
DKK	Deense kroon	7,4437	HKD	Hongkongse dollar	10,5736
GBP	Pond sterling	0,86760	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,9510
SEK	Zweedse kroon	9,8805	SGD	Singaporese dollar	1,9203
CHF	Zwitserse frank	1,4661	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 572,96
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	10,4855
NOK	Noorse kroon	8,0530	CNY	Chinese yuan renminbi	9,2977
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,3093
CZK	Tsjechische koruna	26,002	IDR	Indonesische roepia	12 722,54
EEK	Estlandse kroon	15,6466	MYR	Maleisische ringgit	4,6609
HUF	Hongaarse forint	271,38	PHP	Filipijnse peso	62,973
LTL	Litouwse litas	3,4528	RUB	Russische roebel	41,1370
LVL	Letlandse lat	0,7085	THB	Thaise baht	45,155
PLN	Poolse zloty	4,0168	BRL	Braziliaanse real	2,5284
RON	Roemeense leu	4,1150	MXN	Mexicaanse peso	17,5857
TRY	Turkse lira	2,0611	INR	Indiase roepie	63,0340

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

V

(Adviezen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPESE COMMISSIE

Oproep tot het indienen van voorstellen in het kader van het meerjarenwerkprogramma 2010 voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-V) voor de periode 2007-2013

(Besluit C(2010) 607 van de Commissie)

(2010/C 38/04)

Het directoraat-generaal Energie en vervoer van de Europese Commissie lanceert een oproep tot het indienen van voorstellen in het kader van het meerjarenwerkprogramma voor het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-V) voor 2007-2013 teneinde subsidies te verlenen voor:

Gebied nr. 12: projecten op het gebied van luchtverkeersbeheer/functionele luchtruimblokken. Het maximale bedrag dat in 2010 beschikbaar is voor subsidies is 20 miljoen EUR.

De afsluitingsdatum van de oproep is 30 april 2010.

De volledige tekst van de oproep tot het indienen van voorstellen is beschikbaar op:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 — ONTWIKKELING, DISTRIBUTIE, PROMOTIE EN OPLEIDING**Oproep tot het indienen van voorstellen — EACEA/03/10****Steun voor de transnationale distributie van Europese films — het „automatische” programma 2010**

(2010/C 38/05)

1. Doelstellingen en beschrijving

Deze oproep tot het indienen van voorstellen is gebaseerd op Besluit nr. 1718/2006/EG van het Europees Parlement en de Raad van 15 november 2006 betreffende de invoering van een programma ter ondersteuning van de Europese audiovisuele sector (MEDIA 2007).

Een van de doelstellingen van het programma is het bevorderen en steunen van de bredere transnationale distributie van recente Europese films door het verschaffen van financiële middelen aan distributeurs, op basis van hun prestaties in de markt, ten behoeve van verdere investeringen in nieuwe, niet-nationale Europese films.

Met het programma wordt eveneens beoogd om verbanden tussen de productie- en distributiesectoren te leggen en uit te bouwen, waardoor het marktaandeel van Europese films en het concurrentievermogen van Europese bedrijven verbetert.

2. In aanmerking komende gegadigden

Deze oproep richt zich op Europese bedrijven die gespecialiseerd zijn in de distributie van Europese films bestemd voor vertoning in de bioscoop, en wier activiteiten een bijdrage leveren aan het bereiken van de voornoemde doelstellingen van het MEDIA-programma zoals beschreven in het besluit van de Raad.

Gegadigden moeten zijn gevestigd in een van de volgende landen:

- de 27 landen van de Europese Unie,
- de EVA-landen,
- Zwitserland,
- Kroatië.

3. In aanmerking komende activiteiten

Het „automatische” steunprogramma bestaat uit twee fasen:

- Vorming van een potentieel kapitaalfonds, in verhouding met het aantal verkochte entreebewijzen voor niet-nationale Europese films in landen die deelnemen aan het programma, met een vastgestelde bovengrens per film en aangepast per land;
- Herinvestering van het potentiële kapitaalfonds: aldus gegenereerd door elk bedrijf, moet dit fonds op uiterlijk 1 oktober 2011 opnieuw geïnvesteerd zijn in 3 modules (3 soorten activiteiten):
 1. de coproductie van niet-nationale Europese films;
 2. de verwerving van distributierechten, bijvoorbeeld door middel van minimumgaranties, van niet-nationale Europese films; en/of
 3. editing- (prints, nasynchronisatie en ondertiteling), promotie- en publiciteitskosten voor niet-nationale Europese films.

Activiteiten in module 1 & 2:

- De maximale duur van de actie is 30 maanden;
- De activiteiten moeten aanvangen op 1 augustus 2010 en eindigen op 1 februari 2013.

Activiteiten in module 3:

- De maximale duur van de actie is 42 maanden;
- De activiteiten moeten aanvangen op 1 februari 2010 en eindigen op 1 augustus 2013.

4. Toekenningscriteria

Een potentieel kapitaalfonds wordt toegekend aan in aanmerking komende Europese distributiebedrijven op grond van het aantal toegangkaart voor niet-nationale Europese films die de aanvrager in het referentiejaar (2009) heeft gerealiseerd. Binnen de grenzen van de beschikbare budgettaire middelen wordt het potentiële kapitaalfonds berekend op basis van een vast bedrag per in aanmerking komend toegangkaart.

De steunmaatregel heeft de vorm van een potentieel fonds (het „fonds”) en staat ter beschikking van distributeurs die verdere investeringen doen in recente niet-nationale Europese films.

Het fonds kan worden geïnvesteerd:

1. in de productie van nieuwe niet-nationale Europese films (te weten films die op de datum van aanvraag van financiering nog niet klaar zijn);
2. in de tegemoetkoming aan minimum distributieggarantie voor recente niet-nationale Europese films;
3. in de tegemoetkoming aan distributiekosten, te weten PR (promotie en reclame) voor recente niet-nationale Europese films.

5. Beschikbare begroting

Het beschikbare budget bedraagt 18 150 000 EUR.

Er is geen maximumbedrag vastgesteld.

De toegekende financiële bijdrage is een subsidie. De financiële bijdrage van de Commissie kan niet meer bedragen dan 40 %, 50 % of 60 % van de totale in aanmerking komende.

Het Agentschap behoudt zich het recht voor om niet alle beschikbare fondsen toe te kennen.

6. Uiterste datum voor het indienen van voorstellen

Voorstellen voor de „opbouw” van een potentieel kapitaalfonds moeten uiterlijk op 30 april 2010 (datum poststempel) gezonden worden aan het onderstaande adres:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourgetlaan 1
1140 Brussel
BELGIË

Alleen aanvragen die met gebruikmaking van het officiële aanvraagformulier zijn ingediend, en die naar behoren ondertekend zijn door de persoon die het recht heeft om, namens de aanvragende organisatie, juridisch bindende overeenkomsten aan te gaan, worden aanvaard. Op de envelop moet duidelijk vermeld worden:

MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — AUTOMATIC CINEMA

Aanvragen die per fax worden ingestuurd, worden geweigerd.

7. Uitvoerige informatie

Alle gedetailleerde richtlijnen en de aanvraagformulieren zijn te vinden op het volgende internetadres: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Aanvragen moeten voldoen aan alle voorwaarden van de richtlijnen, worden ingediend op de verstrekte formulieren en bevatten alle informatie en bijlagen zoals aangegeven in de volledige tekst van deze oproep.

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2010/C 38/06)

1. Op 5 februari 2010 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC”) (Verenigd Koninkrijk), die deel uitmaakt van Lloyds Banking Group plc, in de zin van artikel 3, lid 1), onder b), van genoemde verordening volledige zeggenschap verkrijgt over Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH”) (Verenigd Koninkrijk), door de verwerving van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

— LDC: private-equityfonds, met in zijn portefeuille ondernemingen uit een breed aantal marktsectoren in het Verenigd Koninkrijk,

— PCH: raffinage en levering van hoogperformante speciality koolwaterstoffen, geavanceerde automotive fluids en chemische specialiteiten.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van de EG-concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens de EG-concentratieverordening ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32 („mededeling betreffende een vereenvoudigde procedure”).

ANDERE HANDELINGEN

RAAD

Kennisgeving ten behoeve van de personen, entiteiten en lichamen waarop de beperkende maatregelen van Gemeenschappelijk Standpunt 2004/161/GBVB van de Raad van toepassing zijn

(2010/C 38/07)

RAAD VAN DE EUROPESE UNIEK,

De volgende informatie wordt ter kennis gebracht van de personen, entiteiten en lichamen die voorkomen in de bijlage bij Gemeenschappelijk Standpunt 2004/161/GBVB van de Raad.

Naar aanleiding van een evaluatie van de lijst van personen, entiteiten en lichamen waarop de beperkende maatregelen van Gemeenschappelijk Standpunt 2004/161/GBVB van de Raad houdende verlenging van de beperkende maatregelen tegen Zimbabwe van toepassing zijn, heeft de Raad van de Europese Unie vastgesteld dat de personen, entiteiten en lichamen die in bovengenoemde bijlage worden vermeld, voldoen aan de criteria van dat gemeenschappelijk standpunt en derhalve onderworpen moeten blijven aan de beperkende maatregelen zoals verlengd bij Besluit 2010/92/GBVB ⁽¹⁾ van de Raad.

De betrokken personen, entiteiten en lichamen worden erop geattendeerd dat zij een verzoek tot de bevoegde instanties van de desbetreffende lidstaat of lidstaten, als vermeld op de websites in bijlage II van Verordening (EG) nr. 314/2004, kunnen richten om een machtiging tot gebruik van bevroren tegoeden voor basisbehoeften of specifieke betalingen te verkrijgen (zie artikel 7 van de verordening).

De betrokken personen, entiteiten en lichamen kunnen, onder overlegging van bewijsstukken, de Raad verzoeken het besluit om hen op bovengenoemde lijst te plaatsen, te heroverwegen. Dergelijke verzoeken dienen als volgt te worden geadresseerd:

Raad van de Europese Unie
secretariaat-generaal
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

Tevens worden de betrokken personen, entiteiten en lichamen erop geattendeerd dat zij tegen het besluit van de Raad beroep kunnen instellen voor het Gerecht van de Europese Unie, overeenkomstig het bepaalde in artikel 275, tweede alinea, en in artikel 263, vierde en zesde alinea, van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie.

⁽¹⁾ PB L 41 van 16.2.2010, blz. 6.

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 38/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen van af de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„OBWARZANEK KRAKOWSKI”

EG-nummer: PL-PGI-005-0674

BGA (X) BOB ()

1. **Naam:**

„Obwarzanek krakowski”

2. **Lidstaat of derde land:**

Polen

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 2.4: Brood, gebak, cakes, snoepgoed, koekjes en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is.:*

„Obwarzanek krakowski” is een ringvormig, gebakken product. Het heeft de vorm van een ovaal met een gat in het midden of, minder vaak, van een regelmatige cirkel. De oppervlakte is gevormd door strengen deeg die tot een spiraal zijn gedraaid. Een streng van een „obwarzanek krakowski” is in doorsnede rond of ovaal van vorm.

De kleur van een „obwarzanek krakowski” varieert van lichtgoudbruin tot donker goudbruin tot lichtbruin, met een duidelijke glans.

Afmetingen van het product:

— diameter 12-17 cm,

— dikte van de streng 2-4 cm,

— gewicht 80-120 g.

Een „obwarzanek krakowski” voelt stevig aan en de oppervlakte varieert van glad tot enigszins ruw. De zichtbare strengen van de spiraal op de korst zijn stevig en het kruim van binnen is bleek, zacht en enigszins vochtig. De krokante korst en het kruim van „obwarzanek krakowski” hebben een zachtzoete smaak die eigen is aan bakkersproducten die eerst zijn voorgekookt (gestoomd met heet water) en vervolgens zijn gebakken. De smaak van de ingrediënten die op het oppervlak van het product zijn gestrooid, is ook te proeven.

Een „obwarzanek krakowski” wordt versierd door deze te bestrooien met verschillende ingrediënten, waaronder: zout, sesamzaad, maanzaad, nigellezaad, gemengde kruiden of gemengde specerijen (paprika, karwij, peper), kaas of ui. Ook kan het met andere ingrediënten worden bestrooid. Dit is een traditioneel aspect van het product. Het bestrooien met verschillende kruiden, specerijen enz. beïnvloedt de kenmerken van „obwarzanek krakowski” niet.

3.3. Grondstoffen:

Voor het maken van „obwarzanek krakowski” wordt voor voedingsmiddelen geschikt tarwemeel gebruikt; 30 % van het tarwemeel mag door rogge-meel worden vervangen.

Aan 100 kg bloem wordt het volgende toegevoegd:

- vet: 2-3 kg,
- suiker: 2-4 kg,
- gist: 1-2 kg,
- zout: 1-1,5 kg,
- water voor het aanmaken van het deeg: 40-48 l,
- aan het water dat voor het blancheren wordt gebruikt, mogen naar de smaak van de bakker zeer kleine hoeveelheden honing worden toegevoegd.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

De volgende specifieke onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

- de bereiding van het gistdeeg;
- het vormen van de „obwarzanek krakowski”;
- het blancheren;
- het versieren;
- het bakken.

Het deeg voor „obwarzanek krakowski” wordt in een eenfasestelsel aangemaakt. Zodra het deeg goed gemengd is, laat men het deeg een eerste maal rijzen. De duur van de eerste maal rijzen hangt af van de omgevingsfactoren, en varieert van een paar minuten in de zomer tot een uur in de winter. Het deeg wordt verdeeld in kleine stukken, die elk worden uitgerold en in stroken van de juiste lengte en dikte en van het juiste gewicht worden versneden. De bakker draait twee of drie stroken tot een spiraal en vormt er vervolgens een ring van door de stroken rond zijn hand te draaien en vervolgens tegen de tafel te drukken. De gevormde deegring „obwarzanek krakowski” wordt op een plank, rooster of vlechtwerk gelegd om verder te rijzen en te rijpen, waarna het deeg wordt voorgekookt, d.w.z. dat het rauwe deeg in water van ten minste 90 °C wordt ondergedompeld. De „obwarzanek krakowski” wordt gekookt tot het aan de oppervlakte komt drijven. Daarna wordt hij versierd en gebakken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Een „obwarzanek krakowski” mag pas worden verpakt nadat hij is afgekoeld. Als de verpakking plaatsvindt voordat de „obwarzanek krakowski” is afgekoeld, verliest deze snel zijn knapperigheid, wordt deze vochtiger en ontwikkelt allerlei minder gewenste kenmerken (het baksel wordt dan draderig en rubberachtig).

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

„Obwarzanek krakowski” mag onverpakt en zonder etiket worden verkocht. Verkooppunten moeten het opschrift „obwarzanek krakowski” dragen. Als „obwarzanek krakowski” wordt verpakt, moeten op het etiket de volgens de geldende regelgeving verplichte aanduidingen worden aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

De provincie Klein-Polen, binnen de administratieve grenzen van de stad Krakau en de districten Krakau en Wieliczka.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

In de archieven en musea van Krakau zijn documenten en boeken te vinden waaruit blijkt dat het bakkersvak in die stad een eeuwenoude, rijke traditie kent. De eerste gedocumenteerde referenties aan bakkers in Krakau gaan terug tot de 13e eeuw. Overeenkomstig de stichtingsoorkonde van Krakau van 1257 heeft groothertog Boleslaw Wstydlivy (Boleslaw de Kuise) de vroede vaders van de stad het recht gegeven om bakkersstalletjes te bouwen (in het document met de Latijnse term „stationes” aangeduid) waarvan het de bedoeling was dat ze er tot in alle eeuwigheid huurinkomsten uit zouden verwerven. De Poolse koningen waardeerden de bakkers van Krakau zeer, hetgeen wordt weerspiegeld in de vele privileges die zij kregen, waaronder het recht om bakkersstalletjes te bouwen en om daaruit huurpenningen te ontvangen en het recht om de molen te kiezen waar hun meel werd gemalen.

In 1458 heeft de gemeenteraad van Krakau de statuten van het bakkersgilde erkend. In deze statuten waren regels opgenomen voor de kwaliteit van de bakkerijproducten, de maat van de bakovens en het gedrag van de bakkers. Het belangrijkste privilege werd de bakkers van Krakau echter in 1496 verleend, toen koning Jan Olbracht (Jan I Albrecht van Polen) hen speciale rechten verleende en decreeteerde dat personen die buiten de stad woonden geen wit brood, en dus ook geen „obwarzanek krakowski”, mochten bakken. Dit privilege werd vervolgens door alle latere koningen van Polen tot en met Jan de IIIe Sobieski (tweede helft zeventiende eeuw) erkend. In de regio Ziemia Krakowska (het land van Krakau), in wat nu het district Wieliczka is, bevindt zich verder een zoutmijn die een grondstof leverde die eeuwenlang door de bakkers van Klein-Polen werd gebruikt.

Het bakkersgilde was niet alleen een vereniging van ambachtslieden, maar had ook taken op het gebied van religie, humanitaire hulp en defensie. Halverwege de zestiende eeuw werd de bakkers van Krakau de verdediging van de voornaamste poorten van de stad, de Nowa Brama (de nieuwe poort) aan het einde van de ulica Sienna (Siennastraat) toevertrouwd. In die stadspoort sloegen de bakkers van de stad wapens en munitie op om in het geval van een aanval te gebruiken.

De vaardigheden van de plaatselijke bakkers, die in de loop van honderden jaren waarin dit product is gemaakt, steeds beter zijn geworden, zijn een belangrijke factor bij de handhaving van de karakteristieke kenmerken ervan: het kneden en het vormgeven van het deeg met de hand, dat elke „obwarzanek krakowski” een iets andere vorm geeft, alsmede het blancheren, dat een van de eerste productiestadia vormt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

„Obwarzanek krakowski” heeft een unieke kruimstructuur en consistentie, die tot stand komt door het blancheren van het deeg in heet water bij een temperatuur van ten minste 90 °C, voordat het wordt gebakken. „Obwarzanek krakowski” onderscheidt zich ook door de kenmerkende ringvorm ervan, het spiraalvormige oppervlak en het feit dat het zichtbaar bestrooid is met ingrediënten. Een ander kenmerk dat „obwarzanek krakowski” onderscheidt van andere bakkerijproducten, is dat het maar enkele uren vers blijft.

5.3. Bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product:

Het verband van het product met de regio is gebaseerd op specifieke kenmerken die in punt 5.2 zijn beschreven en op de reputatie van het product, die hierna verder wordt uiteengezet.

De reputatie van „obwarzanek krakowski” is door bakkers uit Krakau en de omliggende gebieden gecultiveerd. Zij zijn het die dit exquise en unieke product reeds 600 jaar lang voor de bewoners van Krakau hebben gemaakt. De traditie van het bakken van „obwarzanek krakowski” is beperkt tot dit ene geografische gebied.

„Obwarzanek krakowski” is een traditioneel gebakken product dat aanvankelijk uitsluitend tijdens de vasten kon worden gebakken door bakkers die daartoe waren aangewezen door het bakkersgilde van Krakau. Volgens de definitie in het *Słownik Staropolski* (oud-Pools woordenboek) is „een *obwarzanek* [...] een soort gebak in de vorm van een tot een ring gedraaide rol, die in de meeste gevallen worden gestoomd voordat deze wordt gebakken.” De Poolse benaming „obwarzanek krakowski” is namelijk afgeleid van de manier waarop het product is gemaakt, door het deeg in heet water voor te koken (te blancheren).

De eerste verwijzingen naar *obwarzanki* die in Krakau en de omliggende gebieden werden gebakken zijn te vinden in de boekhouding van het hof van koning Władysław Jagiełło en koningin Jadwiga. Zo staan bij 2 maart 1394 de volgende gegevens in die boekhouding: „voor de koningin, voor een ring *obrzanka*, 1 grosz”.

Het bakkersgilde van Krakau vaardigde in 1611 een decreet (*laudum*) uit, waardoor het gilde werd gemachtigd om de verkoop van *obwarzanki* binnen de stad te reguleren en waarbij het het recht kreeg de bakkers te kiezen die ze mochten verkopen. In de 19e eeuw veranderden de voorwaarden waaronder men het recht kreeg om *obwarzanki* te bakken radicaal. Op 22 januari 1802 is een decreet ondertekend waarin werd gesteld dat elke bakker het recht had *obwarzanki* te bakken als het zijn beurt was. Welke bakkers toestemming hadden om *obwarzanki* te bakken, werd door het trekken van loten bepaald. De loten die in 1843 waren getrokken golden tot 1849. Op dat moment is de gewoonte om loten te trekken waarschijnlijk beëindigd, aangezien er van latere data geen aanwijzingen bestaan dat loten zijn getrokken. Dit zou kunnen betekenen dat de hierboven beschreven selectiemethoden sindsdien niet meer bestaan en dat elke bakker op elke dag van het jaar *obwarzanki* kon maken, wat ook nu nog zo is.

„Obwarzanek krakowski” werd verkocht in stalletjes die vóór zes uur 's morgens opengingen, zodat de bevolking van Krakau 's ochtends vroeg ook al vers gebakken producten, waaronder „*obwarzanki*”, konden kopen. Het gilde hield de kwaliteit en de versheid van de producten in de gaten. Acht gildeleden waren verantwoordelijk voor de controles van de stalletjes. Overtredingen werden uiteraard streng bestraft. De verkoop van *obwarzanki* vond mettertijd ook op andere manieren plaats. Tot in de jaren 50 werden ze bijvoorbeeld nog rechtstreeks uit tenen manden verkocht.

Tegenwoordig wordt „obwarzanek krakowski” niet alleen in winkels en bakkerijen verkocht, maar ook van typische karren. Er zijn tegenwoordig 170 tot 180 van dergelijke karren die in Krakau *obwarzanki* verkopen. Gemiddeld worden bijna 150 000 stuks „obwarzanek krakowski” op de markt van Krakau verkocht.

De reputatie van „obwarzanek krakowski” is van dien aard dat die een rol speelt in de promotiecampagnes van de stad Krakau. Het product is een bekend symbool van Krakau en de provincie Klein-Polen, en wordt als zodanig vaak gebruikt in reclame die op de plaatselijke bevolking en toeristen is gericht; zo tref je het aan in advertenties in de plaatselijke pers en voor luchtvaartmaatschappijen die op de stad vliegen. In een in 2004 gehouden competitie om het beste souvenir uit Krakau te kiezen werd de tweede prijs gewonnen door een product dat bestond uit van textiel gemaakte „obwarzanek krakowski”, compleet met „maanzaadeffect”, en een andere waarop de mythische stadsdraak was afgebeeld.

De „obwarzanek krakowski” zelf heeft ook talrijke prijzen in de wacht gesleept. Het product won een prijs in de nationale culinaire competitie *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* en de Perla 2003-prijs op de internationale landbouwbeurs 2003 Polagra in 2003 in Poznań. „Obwarzanek krakowski” is samen met vele andere regionale specialiteiten vanuit heel Polen opgenomen in een kalender van het jaar 2004 als onderdeel van een campagne om regionale producten te promoten. Ook wordt in vele toeristengidsen voor Krakau en Klein-Polen en in talrijke artikelen en geschriften over de geschiedenis en tradities van Krakau aan het product gerefereerd.

„Obwarzanek krakowski” is altijd van de partij op het broodfestival „Święto Chleba”, een evenement dat regelmatig in Krakau plaatsvindt. Ook wordt een afbeelding van „obwarzanek krakowski” gebruikt als onderdeel van een campagne om de beste restaurants van Krakau te promoten. Speciaal aanbevolen restaurants krijgen ten teken van dat feit een symbolisch bronzen beeldje van een „obwarzanek krakowski” op een vork. Stickers met de afbeelding van een „obwarzanek krakowski” worden op de deur van speciaal aanbevolen restaurants aangebracht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 38/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag ⁽¹⁾. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„PORC DE FRANCHE-COMTÉ”

EG-nummer: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Porc de Franche-Comté”

2. Lidstaat of derde land:

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.1 — Vers vlees (en verse slachtafvallen).

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is.:

Het vlees van „Porc de Franche-Comté” is gekoeld vers vlees van varkens die met melkwei zijn gevoederd, bij het slachten minstens 182 dagen oud zijn (wat overeenkomt met een gemiddelde slachtleefijd tussen 190 en 200 dagen) en een warm geslacht gewicht van minstens 75 kg hebben (er is geen maximumgewicht).

De vetgemeste dieren zijn vrouwelijke dieren of mannelijke gecastreerde dieren die zijn geselecteerd aan de hand van de volgende genetische criteria:

- de fokzeugen die de voor het vetmesten bestemde biggen werpen, zijn vrij van het gevoeligheidsgen voor halothaan;
- de beren worden zo geselecteerd dat hun nageslacht homogeen rosévlees van goede kwaliteit levert;
- het aantal vleesvarkens dat gevoelig is voor halothaan bedraagt minder dan 3 % en de dieren zijn vrij van het Rn-allel.

Het vlees van „Porc de Franche-Comté” wordt op alle niveaus geselecteerd (de karkassen, de versnij-eenheden en de verkoopeenheden voor de consument) om te garanderen dat het vlees geen uiterlijke gebreken vertoont (ontharing, gescheurd zwoerd, bloedpuntjes, hematomen, breuken, aanwezigheid van vreemde stoffen). De selectie heeft ook betrekking op de kleur van het vlees (geen donkere of bleke kleur) en op de kwaliteit van de lichaamsvetten, die wit en stevig moeten zijn (vlees met week en olieachtig lichaamsvet komt niet in aanmerking). Tot slot wordt om de kwaliteit van het vlees te waarborgen, ook gesorteerd op de pH-eindwaarde van het vlees.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

De „Porcs de Franche-Comté” worden grotendeels met melkwei gevoederd. Dit bijproduct van de kaasbereiding maakt tussen 15 en 35 % van de droge stof van het voederrantsoen uit en kan in onverwerkte, geconcentreerde of droge vorm worden toegediend.

Door de wei met andere diervoeders aan te vullen kan in de voederbehoeften van de varkens worden voorzien en kunnen ook granen en daarvan afgeleide producten een belangrijke plaats innemen: het aanvullend diervoeder bestaat voor minstens 50 % uit granen en zemelen (deze laatste bevatten ook minstens 25 % granen), en uit plantaardige eiwitten met een goede aminozurenbalans. Voorts wordt het linolzuur, dat de kwaliteit van het vet kan aantasten, gecontroleerd en wordt het aandeel daarvan beperkt tot 1,7 % van het totale rantsoen.

3.4. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Als gekoeld vers vlees wordt „Porc de Franche-Comté”, al dan niet verpakt, verkocht in de volgende vormen:

- een volledig karkas,
- grote deelstukken,
- kleine deelstukken.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de etiketten moet het volgende zijn vermeld:

Verkoopbenaming: „Porc de Franche-Comté”.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

De „Porcs de Franche-Comté” worden uitsluitend in de regio Franche-Comté geboren, vetgemest en geslacht. Deze regio komt overeen met de departementen Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70) en Territoire de Belfort (90).

Het slachten in het geografische gebied beperkt de stress die vervoer bij de dieren kan veroorzaken, en garandeert de best mogelijke technologische kwaliteit van het vlees.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Franche-Comté ligt tussen de Rhône en de Rijn en wordt omgeven door twee bergmassieven die zeer bepalend zijn voor het landschap: de Jura in het oosten en de Vogezen in het noorden. In het westen gaat het landschap over in een lageregelegen zone met vlakten die doorsneden worden door de twee belangrijkste waterlopen van de regio: de Saône en de Doubs. Oostwaarts is er een opeenvolging van twee plateaus, die aansluiting vinden bij het Juragebergte.

De landbouwactiviteit in Franche-Comté, die grotendeels het uitzicht van het gebied bepaalt, is hoofdzakelijk toegespitst op de rundveehouderij en meer bepaald de melkveehouderij. Franche-Comté bezit een zeer goed ontwikkelde kaasindustrie, die prat gaat op verscheidene BOB's. Overal op het grondgebied zijn tal van „fruitières” te vinden („fruitière” is de plaatselijke benaming voor een kaasmakerij).

Deze kaasmakerijen produceren wei, een voortreffelijke grondstof voor diervoeder. Wei is arm aan vetten en onverzadigde vetzuren, maar vrij rijk aan lysine en threonine, die essentiële aminozuren zijn voor bepaalde diersoorten. Het is dus dankzij deze kaasmakerijen — die er door hun kleinschaligheid aan bijdragen dat de wei grotendeels ter plaatse wordt gebruikt zodat vervoer of afkoeling overbodig worden — dat zich op het grondgebied van Franche-Comté een varkenshouderij heeft kunnen ontwikkelen met varkens die met melkwei worden gevoederd.

Deze lokale varkensproductie wordt vooral in de regio afgezet. „Porc de Franche-Comté” wordt verkocht als vers vlees, maar gaat ook als grondstof naar de producenten van ingezouten levensmiddelen.

5.2. Specificiteit van het product:

Een combinatie van kwaliteiten die specifiek zijn voor „Porc de Franche-Comté”:

De „Porc de Franche-Comté” heeft de onderstaande, door de varkensslagers erkende kwaliteiten, zowel wat het karkas als wat de verwerkbaarheid betreft:

- stevig vlees met een zeer mooie kleur en een zeer goede textuur,
- geen exsudaat in de diepe spieren en evenmin in de deelstukken,
- kwaliteiten die bij het bakken of koken tot uiting komen: malse koteletten, hammen met een vaste, smeuijge textuur en een helder, zeer smaakvol aroma, vast, wit vet.

Deze kwaliteiten van het vlees van „Porc de Franche-Comté” vloeien voort uit tal van factoren: genetica, transport- en slachtomstandigheden, voeder, slachtleeftijd en slachtgewicht.

Kwaliteit en genetica:

Voor „Porc de Franche-Comté” komen gecastreerde mannelijke dieren (de castratie voorkomt mogelijke onaangename geuren van het vlees) en vrouwelijke dieren die nog niet geworpen hebben, in aanmerking. Zij worden geselecteerd op twee belangrijke genen die van grote invloed zijn op de technologische kwaliteit van het vlees: het halothaangen (HAL), dat stressgevoeligheid creëert en tot het PSE-syndroom (Pale, Soft, Exsudative) leidt, en het Rn-allel van het Rn-gen, dat verantwoordelijk is voor wat „zuur vlees” wordt genoemd.

Kwaliteit en fokomstandigheden:

De BGA „Porc de Franche-Comté” verwijst niet alleen naar de genetische kenmerken van de dieren, maar ook naar de specifieke omstandigheden waarin de varkens in de regio Franche-Comté worden gehouden (zij worden met melkwei gevoederd en gedurende een lange periode vetgemest). Deze omstandigheden hebben een impact op de kwaliteit van het geproduceerde vlees.

Zo is aangetoond dat de gereduceerde energieopname die door het gebruik van melkwei mogelijk is, de kwaliteit van het vlees ten goede komt doordat de varkens langzamer groeien en de slachtleeftijd toeneemt, waardoor het vlees langer kan rijpen. Bovendien verhoogt de wei de kwaliteit van de lichaamsvetten van de varkens.

Voorts is aangetoond dat slachten op latere leeftijd (voor „Porc de Franche-Comté” bedraagt de slachtleeftijd minstens 182 dagen) en een hoog karkasgewicht (meer dan 75 kg voor „Porc de Franche-Comté”) de kwaliteit van het vlees verhogen, en met name het scheerspek steviger en dikker maken. Daarnaast verhogen het karkasgewicht en de slachtleeftijd, in combinatie met het specifieke voer van de varkens, de organoleptische kwaliteit van het vetweefsel van de varkens. Met de leeftijd en het gewicht neemt de onverzadigdheid van het varkensvet namelijk af.

Daarnaast is de kwaliteit van het vlees van „Porc de Franche-Comté” ook beter doordat de vervoer- en de slachtomstandigheden erop gericht zijn de stress van de dieren zo veel mogelijk te beperken.

Tot slot maakt het voer dat aan de „Porc de Franche-Comté” te eten wordt gegeven, het mogelijk de aanwezigheid van onverzadigde vetzuren in het vlees te verminderen en verbetert het zo de organoleptische kwaliteiten van het vlees en van de daarmee bereide producten. Peroxidatie van onverzadigde vetzuren kan op het dekvet van gedroogde hammen oranje kleurafzettingen doen ontstaan en de smaak van het vlees wijzigen doordat zich ketonen en aldehyden vormen, die een ranzige geur verspreiden. De toegepaste methoden verlagen het gehalte aan onverzadigde vetzuren van het vlees en zorgen ervoor dat het vlees er goed uitziet en een aangename geur heeft.

Een jarenlange faam:

Sinds de 19^e eeuw is men steeds meer de wei van de lokale kaasmakerijen gaan gebruiken voor het vetmesten van de varkens. Dit is een specialiteit van de landbouw in Franche-Comté geworden.

Zo blijft tot op vandaag de band tussen de kaasproductie en de varkensproductie bestaan en blijven de varkenshouderijen van de regio nauw verbonden met de verschillende kaasbedrijven van Franche-Comté waaraan BOB's zijn toegekend (Comté, Morbier, Mont d'Or en Bleu de Gex). Zo zijn de varkensbedrijven een dankbare afnemer van de melkwei van de kaasmakerijen en produceren zij ook organische meststoffen waarmee zuivelbedrijven hun weiden bemesten. In dit lokale economische systeem houden beide bedrijfssectoren elkaar in evenwicht.

Op vandaag profileert het vlees van „Porc de Franche-Comté” zich duidelijk als een product voor de regionale markt, in de vorm van vers vlees voor de consument en van grondstof voor de verwerkers.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De varkensproductie in Franche-Comté heeft zich parallel met de lokale kaasbedrijven ontwikkeld.

De specifieke kenmerken van de melkproductie en –verwerking in Franche-Comté liggen aan de oorsprong van de ontwikkeling van de regionale varkensproductie. Door de kleine omvang van de kaasmakerijen in het gebied is het van des te meer belang dat de wei ter plaatse wordt gebruikt, zonder vervoer of koeling, wat verklaart waarom Franche-Comté tot op vandaag de enige Franse regio is waar op grote schaal melkwei wordt gebruikt om varkens te voederen.

Van de 1 000 miljoen liter melk die door de zowat 180 regionale kaasmakerijen wordt verwerkt en ongeveer 850 miljoen liter wei doet ontstaan, wordt momenteel ongeveer een kwart door de varkenssector benut.

Dit specifieke aspect gaat hand in hand met de ontwikkeling van bijzondere varkenshouderijssystemen, waarbij bijvoorbeeld melkleidingen tussen de kaasmakerijen en de varkensstallen worden aangelegd om te voorkomen dat de wei per vrachtwagen moet worden vervoerd, of waarbij gier wordt uitgewisseld tussen de varkenshouders en de leden van zuivelcoöperaties, die dit gebruiken om hun weiden te bemesten.

Tot slot wordt er sinds de jaren 1980 fors in de regionale varkenshouderijen geïnvesteerd om het gebruik van melkwei op de eisen van de moderne varkenshouderij af te stemmen, en bij meer dan tweederde van de mestvarkensplaatsen van Franche-Comté wordt nu melkwei gebruikt (ongeveer 70 000 plaatsen, d.i. een productie van 190 000 varkens per jaar). De varkenshouderijen waar melkwei wordt gebruikt en de melkverwerkingsbedrijven vertonen trouwens een analoog vestigingspatroon.

Zo heeft de kaasproductie van Franche-Comté en de daardoor beschikbare melkwei een echte band gesmeed tussen de varkensproductie van Franche-Comté en Franche-Comté zelf. Er is een rechtstreekse link tussen de wijze waarop de varkens met melkwei worden vetgemest en de daarmee samenhangende langere vetmestperiode (oudere en zwaardere dieren) enerzijds en de regio Franche-Comté anderzijds. De voederwijze en de langere mestperiode geven „Porc de Franche-Comté” zijn specifieke kenmerken, namelijk vlees met een mooie textuur en weinig exsudaat, met een mooie kleur en stevig wit vet. Dit vlees geniet een sterke faam bij de consumenten van Franche-Comté, die de kwaliteit ervan loven en zeer gehecht zijn aan de lokale oorsprong ervan.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

Abonnementsprijzen 2010 (excl. btw, incl. verzendkosten voor normale verzending)

<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	1 100 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, papieren versie + cd-rom (jaarlijks)	22 officiële talen van de Europese Unie	1 200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	770 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, cd-rom (maandelijks) (cumulatief)	22 officiële talen van de Europese Unie	400 EUR per jaar
<i>Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie</i> (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), cd-rom, verschijnt twee keer per week	Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie	300 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie „Vergelijkende onderzoeken”	Taal (talen) van het (de) vergelijkende onderzoek(en)	50 EUR per jaar

Het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, dat in de officiële talen van de Europese Unie verschijnt, is verkrijgbaar in 22 verschillende taalversies. Het abonnement omvat de L-serie (Wetgeving) en de C-serie (Mededelingen en bekendmakingen).

Ieder abonnement geldt slechts voor één enkele taalversie.

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 920/2005 van de Raad, bekendgemaakt in *Publicatieblad L 156* van 18 juni 2005, waarin is bepaald dat de instellingen van de Europese Unie tijdelijk niet verplicht zijn om alle rechtsbesluiten in het lers te redigeren en in die taal bekend te maken, worden de in het lers opgestelde nummers van het *Publicatieblad* apart verkocht.

Het abonnement op het *Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie* (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen) omvat alle 23 officiële taalversies op één meertalige cd-rom.

Op verzoek kunnen de abonnees op het *Publicatieblad van de Europese Unie* eveneens de verschillende bijlagen van het *Publicatieblad* ontvangen. De abonnees worden op de hoogte gebracht van het verschijnen van bijlagen door middel van een „Bericht aan de lezer” in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

In 2010 worden cd-formaten vervangen door dvd-formaten.

Verkoop en abonnementen

Abonnementen op verscheidene niet-kosteloze publicaties, zoals het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, zijn verkrijgbaar bij onze verkoopkantoren. Een lijst met verkoopkantoren is te vinden op het volgende internetadres:

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

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) heeft u direct en gratis toegang tot het recht van de Europese Unie. Op deze website kunt u het *Publicatieblad van de Europese Unie* raadplegen. U vindt er eveneens de verdragen, de wetgeving, de jurisprudentie en de voorbereidende wetgevende besluiten.

Meer informatie over de Europese Unie is te vinden op de volgende website: <http://europa.eu>



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

NL