

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 321



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

53e jaargang
26 november 2010

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
	II <i>Mededelingen</i>	
	MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE	
	Europese Commissie	
2010/C 321/01	Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU — Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt ⁽¹⁾	1
	IV <i>Informatie</i>	
	INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE	
	Europese Commissie	
2010/C 321/02	Wisselkoersen van de euro	4

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2010/C 321/03	Door de lidstaten meegedeelde informatie over staatssteun die wordt verleend overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1857/2006 van de Commissie betreffende de toepassing van de artikelen 87 en 88 van het Verdrag op staatssteun voor kleine en middelgrote ondernemingen die landbouwproducten produceren, en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 70/2001	5
---------------	---	---

V Adviezen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2010/C 321/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.5961 — Bertrand Restoration/Inbev France/Bars&Co) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	12

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2010/C 321/08	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	13
2010/C 321/09	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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	18



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

(Mededelingen)

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

EUROPESE COMMISSIE

Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU**Gevalen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt**

(Voor de EER relevante tekst)

(2010/C 321/01)

Datum waarop het besluit is genomen	13.7.2010
Referentienummer staatssteun	N 612/09
Lidstaat	Duitsland
Regio	Hamburg, Schleswig-Holstein
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Rechtsgrondslag	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Cultuurbevordering
Vorm van de steun	Directe subsidie
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven: 10,3 miljoen EUR
Maximale steunintensiteit	80 %
Looptijd (periode)	tot 31.12.2015
Economische sectoren	Beperkt tot de media
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_nl.htm

Datum waarop het besluit is genomen	24.8.2010
Referentienummer staatssteun	N 164/10
Lidstaat	Duitsland
Regio	Sachsen
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Rechtsgrondslag	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Type maatregel	Individuele steun
Doelstelling	Cultuurbevordering
Vorm van de steun	Directe subsidie
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven: 2,11 miljoen EUR
Maximale steunintensiteit	80 %
Looptijd (periode)	Tot 31.12.2011
Economische sectoren	Beperkt tot de scheepsbouw
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_nl.htm

Datum waarop het besluit is genomen	30.8.2010
Referentienummer staatssteun	N 318/10
Lidstaat	Letland
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Rechtsgrondslag	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Cultuurbevordering
Vorm van de steun	Directe subsidie
Begrotingsmiddelen	Totaal van de voorziene steun: 3,9 miljoen LVL
Maximale steunintensiteit	50 %
Looptijd (periode)	2009-2015
Economische sectoren	Beperkt tot recreatie, cultuur en sport
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_nl.htm

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

25 november 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Munteenheid	Koers	Munteenheid	Koers		
USD	US-dollar	1,3321	AUD	Australische dollar	1,3595
JPY	Japane yen	111,35	CAD	Canadese dollar	1,3454
DKK	Deense kroon	7,4558	HKD	Hongkongse dollar	10,3369
GBP	Pond sterling	0,84645	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7547
SEK	Zweedse kroon	9,2705	SGD	Singaporese dollar	1,7428
CHF	Zwitserse frank	1,3326	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 524,67
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	9,3897
NOK	Noorse kroon	8,1275	CNY	Chinese yuan renminbi	8,8595
BGN	Bulgare lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,4150
CZK	Tsjechische koruna	24,720	IDR	Indonesische roepia	11 944,66
EEK	Estlandse kroon	15,6466	MYR	Maleisische ringgit	4,1800
HUF	Hongaarse forint	277,35	PHP	Filipijnse peso	58,708
LTL	Litouwse litas	3,4528	RUB	Russische roebel	41,6510
LVL	Letlandse lat	0,7093	THB	Thaise baht	40,036
PLN	Poolse zloty	3,9789	BRL	Braziliaanse real	2,2902
RON	Roemeense leu	4,2995	MXN	Mexicaanse peso	16,4481
TRY	Turkse lira	1,9660	INR	Indiase roepie	60,7000

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Door de lidstaten meegedeelde informatie over staatssteun die wordt verleend overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1857/2006 van de Commissie betreffende de toepassing van de artikelen 87 en 88 van het Verdrag op staatssteun voor kleine en middelgrote ondernemingen die landbouwproducten produceren, en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 70/2001

(2010/C 321/03)

Steun nr.: XA 185/10

Lidstaat: Frankrijk

Regio: Département de l'Isère

Benaming van de steunregeling of naam van de onderneming die individuele steun ontvangt: Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

Rechtsgrondslag: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Voorziene jaarlijkse uitgaven krachtens de regeling of totaalbedrag van de aan de onderneming verleende individuele steun: 60 000 EUR

Maximale steunintensiteit:

- 50 % van de investeringen of kapitaaluitgaven om de herderseconomie in berggebieden te bevorderen;
- Verhoging met 10 % voor jonge landbouwers;
- Overheidssubsidie tot maximaal 20 000 EUR per begunstigde.

Datum van tenuitvoerlegging: Met ingang van de datum waarop het registratienummer van het vrijstellingsverzoek op de website van het directoraat-generaal Landbouw en plattelandsontwikkeling van de Commissie wordt bekendgemaakt.

Duur van de regeling of van de individuele steunverlening: Tot en met 31 december 2013.

Doelstelling van de steun:

Deze steunregeling valt onder artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1857/2006 van 15 december 2006.

Om de door herders gebruikte natuurgebieden tot hun recht te laten komen, kunnen met name schapenperken, automatische draaihekken, veerosters, aanpassingen aan afsluitingen, drinkbakken en schapensluizen (speciale aan berggebieden aangepaste uitrusting) worden gefinancierd.

Deze ondersteuning van de extensieve schapenhouderij is bevorderlijk voor de biodiversiteit en voor het gebruik van natuurgebieden voor verschillende doeleinden.

Bovendien is de steun voorbehouden voor bedrijven:

- die als KMO kunnen worden gedefinieerd in de zin van de EU-wetgeving (cf bijlage I bij Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie van 6 augustus 2008 (PB L 214 van 9.8.2008),
- die zich toeleggen op de productie van primaire landbouwproducten,
- die geen ondernemingen zijn die zich in moeilijkheden bevinden in de zin van de communautaire richtsnoeren voor reddings- en herstructureringssteun aan ondernemingen in moeilijkheden (PB C 244 van 1.10.2004).

Betrokken economische sector(en): Organisaties van schaapherders en verenigingen van schaapherders die hun dieren op alpenweiden hoeden, organisaties voor het beheer van in berggebieden gelegen weidegronden (gebieden met extensieve beweiding in het noordelijke alpenmassief in het departement Isère)

Naam en adres van de autoriteit die de steun verleent:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Website:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf

Andere informatie: Dankzij de voorgestelde regeling kan regeling XA 299/08 worden voortgezet met een jaarlijkse begroting die beter is aangepast aan de behoeften van de schapenhouderijbedrijven in het departement Isère.

Steun nr.: XA 186/10

Lidstaat: Frankrijk

Regio: Département de l'Isère

Benaming van de steunregeling of naam van de onderneming die individuele steun ontvangt: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Rechtsgrondslag: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Voorziene jaarlijkse uitgaven krachtens de regeling of totaalbedrag van de aan de onderneming verleende individuele steun: 180 000 EUR

Maximale steunintensiteit:

- 75 % voor investeringen en werkzaamheden voor de instandhouding van erfgoedelementen die verband houden met de herderseconomie in berggebieden;
- Overheidssubsidie tot maximaal 20 000 EUR per begunstigde.

Datum van tenuitvoerlegging: Met ingang van de datum waarop het registratienummer van het vrijstellingsverzoek op de website van het directoraat-generaal Landbouw en plattelandsontwikkeling van de Commissie wordt bekendgemaakt.

Duur van de regeling of van de individuele steunverlening: Tot en met 31 december 2013.

Doelstelling van de steun:

Deze steunregeling valt onder artikel 5 van Verordening (EG) nr. 1857/2006 van 15 december 2006.

De regeling heeft ten doel natuurgebieden en berglandschappen van het departement tot hun recht te laten komen door steun te verlenen voor de ontwikkeling en het herstel van de weidegronden (bergweiden en open weidegebieden) en voor de handhaving van het productiepotentieel voor voedergewassen van de traditionele met de schapenhouderij verbonden infrastructuur.

Met name het inrichten van traditionele herdershutten, blokhutten en schuilplaatsen kan worden gefinancierd.

Deze ondersteuning van de extensieve schapenhouderij is bevorderlijk voor de biodiversiteit en voor het gebruik van natuurgebieden voor verschillende doeleinden maar leidt niet tot een verhoging van de productiecapaciteit van de betrokken bedrijven.

Bovendien is de steun voorbehouden voor bedrijven:

- die als KMO kunnen worden gedefinieerd in de zin van de EU-wetgeving (cf bijlage I bij Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie van 6 augustus 2008 (PB L 214 van 9.8.2008),
- die zich toelagen op de productie van primaire landbouwproducten,
- die geen ondernemingen zijn die zich in moeilijkheden bevinden in de zin van de communautaire richtsnoeren voor reddings- en herstructureringssteun aan ondernemingen in moeilijkheden (PB C 244 van 1.10.2004).

Betrokken economische sector(en): Organisaties van schaapherders en verenigingen van schaapherders die hun dieren op

alpenweiden hoeden, organisaties voor het beheer van in berggebieden gelegen weidegronden (gebieden met schapenhouderij in het noordelijke alpenmassief in het departement Isère)

Naam en adres van de autoriteit die de steun verleent:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Website:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Andere informatie: Dankzij de voorgestelde regeling kan regeling XA 300/08 worden voortgezet met een jaarlijkse begroting die beter is aangepast aan de behoeften van de schapenhouderijbedrijven in het departement Isère.

Steun nr.: XA 188/10

Lidstaat: Frankrijk

Regio: Région Rhône-Alpes

Benaming van de steunregeling of naam van de onderneming die individuele steun ontvangt: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Rechtsgrondslag:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Voorziene jaarlijkse uitgaven krachtens de regeling of totaalbedrag van de aan de onderneming verleende individuele steun: 200 000 EUR

Maximale steunintensiteit:

50 %

50 % van de uitgaven met een maximum van 2 700 EUR per bedrijf.

Datum van tenuitvoerlegging: na ontvangst van het ontvangstbewijs van de Commissie met het registratienummer van de regeling en na de bekendmaking van deze beknopte informatie op de website van de Commissie.

Duur van de regeling of van de individuele steunverlening: tot en met 31 december 2013

Doelstelling van de steun:

De steunregeling heeft ten doel de landbouwers — in overeenstemming met artikel 15 van Verordening (EG) nr. 1857/2006 — technische ondersteuning te verlenen bij hun omschakeling op biologische landbouw.

In het kader van deze technische ondersteuning wordt enerzijds geëvalueerd of de gehele dan wel gedeeltelijke omschakeling van het landbouwbedrijf technisch haalbaar is en of het bedrijf na de omschakeling economisch levensvatbaar is en wordt anderzijds het landbouwbedrijf met advies bijgestaan tijdens het omschakelingsproces.

Deze individuele begeleiding bij de omschakeling moet zorgen voor een maximum aan slaagkansen door de wijze waarop de omschakeling plaatsvindt zo goed mogelijk aan de situatie van het bedrijf aan te passen.

De begeleiding die de landbouwers wordt aangeboden, verloopt in twee fasen:

- 1^{ste} fase vóór de omschakeling: diagnose en omschakelingsplan,
- 2^{de} fase in het 1^{ste} of 2^{de} jaar van het omschakelingsproces: opvolging op verzoek van de landbouwers.

In overeenstemming met artikel 15, leden 3 en 4, van Verordening (EG) nr. 18577/2006 van de Commissie wordt de landbouwers geen steun in de vorm van geldelijke betalingen verleend en heeft elke voor de steun in aanmerking komende persoon toegang tot de door de collectieve structuren opgezette acties zonder enige verplichting tot lidmaatschap van deze structuren.

Bovendien is de steun voorbehouden voor bedrijven:

- die als KMO kunnen worden gedefinieerd in de zin van de EU-wetgeving (cf bijlage I bij Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie van 6 augustus 2008 (PB L 214 van 9.8.2008),
- die zich toeleggen op de productie van primaire landbouwproducten,
- en die geen ondernemingen in moeilijkheden zijn in de zin van de communautaire richtsnoeren voor reddings- en herstructureringssteun aan ondernemingen in moeilijkheden (PB C 244 van 1.10.2004).

Betrokken economische sector(en): Alle landbouwbedrijven in de volledige regio Rhône Alpes.

Naam en adres van de autoriteit die de steun verleent:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Website:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Andere informatie: —

V

*(Adviezen)*PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)****Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2010/C 321/04)

1. Op 17 november 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 Banco Santander SA („Santander”, Spanje) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Bank Zachodni WBK SA („BZWBK”, Polen), door een openbaar bod dat op 10 september 2010 is aangekondigd, en over BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management”, Polen) door de verwerving van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Santander: internationaal concern van banken en financiële ondernemingen die zich op internationaal vlak bezighouden met bankdiensten voor particulieren, vermogensbeheer, zakelijke en investeringsbankdiensten, financieel beheer en verzekeringen,

 - BZWBK: bank die in Polen een breed gamma diensten aanbiedt voor gezinnen, kleine, middelgrote en grote ondernemingen op het gebied van bankwezen, makelaardij, onderlinge fondsen, verzekeringen, leasing en factoring,

 - BZWBK Asset Management: dochteronderneming van BZWBK, die vermogensbeheerdiensten verleent in Polen.

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.

⁽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”).

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.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management, aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS)
Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2010/C 321/05)

1. Op 17 november 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 AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity”, Frankrijk) en Compagnie Industriali Riunite („CIR”, Italië) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over KOS SpA („KOS”, Italië) door de verwerving van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- AXA Private Equity: maakt deel uit van de bank- en verzekeringsgroep AXA en houdt zich bezig met vermogensbeheerdiensten,
- CIR: energie, media, gezondheidszorg, auto-onderdelen en financiële diensten,
- KOS: gezondheidszorgdiensten in Italië.

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.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS, 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”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2010/C 321/06)

1. Op 15 november 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 Europcar Autovermietung GmbH („Europcar”, Duitsland), die deel uitmaakt van Eurazeo SA (Frankrijk), en car2go GmbH („car2go”, Duitsland), die onder zeggenschap staat van het autoconcern Daimler (Duitsland), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg”, Duitsland) door de verwerving van aandelen in een nieuw opgerichte gemeenschappelijke onderneming.
2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Europcar: autoverhuurdiensten over de hele wereld,
 - car2go: autoverhuur op korte termijn,
 - car2go Hamburg: autoverhuur op korte termijn.
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.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV, 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”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)
Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2010/C 321/07)

1. Op 19 november 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 Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration”, Frankrijk), die onder zeggenschap staat van Groupe Bertrand („Groupe Bertrand”, Frankrijk) en Groupe LVMH („LVMH”, Frankrijk), en AB Inbev France („Inbev France”, Frankrijk), die onder zeggenschap staat van Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev”, België), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over Bars&Co, via een nieuw opgerichte gemeenschappelijke onderneming, Bars&Co Développement Franchises („BCDF”, Frankrijk).

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- Bertrand Restauration: gespecialiseerd in de horecasector (broodjeszaken, cafetaria's, fastfoodrestaurants),
- Groupe Bertrand, behalve Bertrand Restauration: actief in de bakkerijsector en de distributie van dranken voor keuken-hotel-restaurant,
- LVMH: één van de belangrijkste Franse concerns, gespecialiseerd in de sector luxeproducten (wijnen, sterk alcoholhoudende dranken, mode, lederwaren, parfums, juwelen),
- Groupe Anheuser-Busch Inbev: houdt zich bezig met de productie en distributie van bieren en niet-alcoholische dranken,
- Bars&CO: beheert momenteel, als deel van Inbev France, de franchisenetwerken van bars-brasserieën van de groep Anheuser-Busch Inbev onder de namen „Au Bureau”, „Belgian Beer Café”, „Brussel's Café”, „Café Leffe” en „Irish Corner” op het Franse grondgebied,
- BCDF: voor de uitvoering van de transactie nieuw opgerichte maatschappij die zich zal bezighouden met de ontwikkeling van franchisenetwerken van bars, brasserieën en restaurants via Bars&Co.

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.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co, 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

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 321/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. 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

„QUESO CASÍN”

EG-nummer: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

BGA () BOB (X)

1. **Naam:**

„Queso Casín”

2. **Lidstaat of derde land:**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.3 Kaas

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

Volvette, harde of halfharde, gerijpte kaas die uit volle, niet-gepasteuriseerde koemelk wordt bereid door middel van enzymatische stremming en door kneding van de wrongel die als gevolg van deze stremming ontstaat.

De melk die voor de bereiding van deze beschermde kazen wordt gebruikt, is afkomstig van gezonde koeien van de rassen Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles en Frisona en van kruisingen van deze rassen.

De rijpe kazen vertonen de volgende kenmerken:

Fysische en chemische eigenschappen:

Minimaal drogestofgehalte: 57 %

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Minimaal vetgehalte in de droge stof: 45 %

Minimaal eiwitgehalte in de droge stof: 35 %

Fysische en organoleptische eigenschappen:

Soort en aanbiedingsvorm: Harde tot halfharde, belegen tot gedroogde dan wel half gedroogde kaas.

Vorm: Onregelmatig, schijfvormig-cilindrisch, met aan één zijde florale of geometrische merktekens, symbolen of de naam van de desbetreffende producent. Een diameter van ongeveer 10-20 cm en een hoogte van 4-7 cm.

Gewicht: 250 à 1 000 gram.

Korst: Glad, dun en bijna helemaal afwezig omdat deze kaas, na het herhaald kneden, uniform, en binnen en buiten in dezelfde mate, rijpt. Het binnenste en het buitenste van de kaas vormen samen een compacte, gebonden, zuivere, droge en licht vettige massa. De kaas is donker roomkleurig-geel met witte schakeringen. Op de bovenzijde is in bas-reliëf het stempel van de desbetreffende producent gedrukt.

Kaaszuivel: Vast, brokkelig, hard tot halfhard, gelige kleur, geen gaten hoewel kleine barsten mogelijk zijn. Brokkelig bij het snijden. Boterachtig gevoel op de tong. Consistentie: homogeen en kneedbaar.

Aroma: Sterk en krachtig.

Smaak: Is afhankelijk van de productiemethode, met name van het aantal kneedbeurten in de kneed-machine: indien hij lang is gekneet, heeft hij een bittere, pittige, sterke smaak — een smaak die men moet leren appreciëren — met het doordringende, eenvoudige aroma van door de tijd gerijpte boter; wordt hij minder lang gekneet, dan is de smaak weliswaar dezelfde maar minder intens. Hoe dan ook de kaas heeft een sterke, veelzijdige, doordringende, pittige smaak, enigszins bitter achteraan in de mond en met een sterke nasmaak.

Microbiologische kenmerken:

In overeenstemming met de eisen in de geldende voorschriften.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Koemelk, melkfermenten, calciumchloride, stremsel en zout.

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

Voor de basisvoeding van het melkvee dat de grondstof voor de bereiding van „Queso Casín”, levert, wordt rechtstreeks een beroep gedaan op de natuurlijke hulpbronnen van de regio want de koeien grazen haast het hele jaar op de weiden. Als aanvulling krijgen ze hooi en vers voeder dat afkomstig is van het eigen bedrijf van de producenten. Voor het gebruik van de weiden wordt een rotatiesysteem gehanteerd. De kudden zijn in wezen traditionele kudden. Ze zijn niet talrijk en ze zijn verbonden met de landstreek waar het heel gewoon is om ze haast het jaar rond te zien grazen.

Het voedsel van de dieren is dus van oorsprong uit het afgebakende geografische gebied. Wanneer op het eigen bedrijf van de producenten onvoldoende voeder wordt geproduceerd, mag de voeding van de dieren uitzonderlijk worden aangevuld met kleine hoeveelheden granen en leguminosomen die buiten het geografische gebied zijn geteeld.

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

—

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

Verpakking — Opdat het product geen kwaliteitsverlies zou lijden, wordt het verpakt op de plek waar het wordt geproduceerd of waar men het, alvorens het in de handel wordt gebracht, laat rijpen omdat de fijne, dunne, haast onbestaande korst de kaas gevoeliger maakt voor aantastingen en voor wijzigingen in zijn uiterlijk voorkomen.

Bovendien kan deze kaas in zijn geheel worden gegeten en moet hij dus, om dezelfde redenen, worden verpakt alvorens hij in de handel wordt gebracht.

De kaas mag worden verpakt in voor levensmiddelen of voor andere doeleinden geschikt papier, karton, hout of plastic waaraan de regelgevende instantie haar goedkeuring heeft gehecht.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

De etikettering is in overeenstemming met de algemene voorschriften met betrekking tot de etikettering en de aanbieding van, en de reclame voor levensmiddelen. Naast het etiket van de desbetreffende producent wordt op de beschermde kazen een specifiek genummerd secundair etiket aangebracht dat waarborgt dat het product authentiek is.

Op het etiket van de beschermde kazen worden de woorden „Denominación de Origen Protegida „Queso Casín” ” separaat aangebracht alsook — in een van de vier volgende kleuren — het logo, dat voor alle handelaren die kazen in de handel brengen die de BOB mogen voeren, uniform is. De kleuropties zijn hieronder weergegeven.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Het afgebakende geografische gebied waar de melk wordt geproduceerd en de „Queso Casín” waarop de BOB van toepassing is, worden bereid, gerijpt en verpakt, bevindt zich in het zuiden van Asturias, centraaloostelijk om precies te zijn. Dit geografische gebied omvat de gemeenten: Caso, Sobrescobio en Piloña.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Kenmerkend voor het gebied is dat het deel uitmaakt van de regio van het centraaloostelijke gebergte in Asturias, een landschap dat wordt gekenmerkt door smalle valleien die worden gescheiden door brede, rotsachtige heuveltoppen. Het bergachtige karakter van de natuur zorgt ervoor dat steile hellingen grotendeels overheersen. De minder hoge hellingen komen samen op een lager gelegen centrale vlakte die deel uitmaakt van het lagere voorkustgebied dat van oost naar west loopt en als rivierbedding voor de Piloña fungeert. Die rivier en de Alto Nalón zijn de twee grootste rivieren in het gebied.

De hoogste toppen uitgezonderd, kent het gebied een oceaanklimaat, een gematigd klimaat met weldadige, evenwel het jaar rond optredende regens, en met matige temperatuurschommelingen.

In dit landschap van valleien en stroomgebieden, omringd door bergen, is hardnekkige nevel zeer frequent. Een en ander leidt tot een opvallende vermindering van het aantal uren zonneschijn per jaar.

Kenmerkend voor de vegetatie in de regio is de aanwezigheid van rijke weiden die als hooi- en grasland kunnen worden ingezet, het grote bos- en kreupelhoutareaal en de dagzomende rotsen op de steilste hellingen.

De interessantste plantensoorten die het hooi- en grasland bedekken, behoren tot de families van de grassen en de leguminosen.

Het was in deze omgeving dat de techniek om „Casín”-kaas te bereiden tot ontwikkeling kwam. Dankzij deze techniek werd een veilig en blijvend middel om kaas te verduurzamen in het leven geroepen in een regio die ten gevolge van zachte temperaturen en een groot aantal regendagen en dagen met bewolking te kampen heeft met een hoge luchtvochtigheid die het drogen van de door het stremmen van de melk ontstane wrongel bemoeilijkt.

„Kneden” ontpopte zich tot de gebruikelijke en enige wijze om de diverse kleine wrongeldeeltjes tot één geheel te binden. Herhaald kneden zorgde voor een drogere en compactere massa waaruit een duurzamer product kon worden bereid. Bovendien kon, dankzij het kneden, op homogene wijze zout aan de massa worden toegevoegd en konden de micro-organismen die tijdens de gisting in werking traden, gelijkmatig worden verspreid hetgeen de noodzakelijke rijping vergemakkelijkte. Al deze factoren droegen bij aan de organoleptische kenmerken van het product.

Het kneden gebeurde handmatig totdat er een specifieke machine voor werd ontwikkeld, namelijk de kneedmachine of kneedtafel — naar verluidt een aanpassing van een instrument dat bij het traditionele broodbakken werd gebruikt — die bekend staat als de „bregadora” of „bregadera” en waarvan op basis van een gemeenschappelijk systeem — het „diis d’amasar” — gebruik werd gemaakt zodat de schaarse materiële middelen renderden en de productie kon worden verbeterd, niettegenstaande het arbeidsintensieve karakter ervan gehandhaafd bleef.

De werkzaamheden behelsden de verwerking van halfverwerkte wrongel („gorollus”) en kazen van verschillende producenten, die van elkaar moesten kunnen worden onderscheiden. De oplossing was om ieder kaasblok te merken met een karakteristiek stempel zodat de eigenaar vlug en gemakkelijk kon worden geïdentificeerd. Een cilindrisch of spoelvormig houten instrument, bekend onder de naam „ochavau”, dat aan de uiteinden van een eenvoudig symbool was voorzien, werd gebruikt om de halfverwerkte wrongel te merken; op iedere bereide kaasmassa werd één merkteken aangebracht. Om de verkregen kazen te merken, werd gebruik gemaakt van de „marcu” of „cuñu”. Dat waren grotere en gesofistikeerdere instrumenten met een variëteit aan fijn versierde stempels om de producenten aan te duiden. Heden ten dage is het gebruikelijk dat de „marcu” de naam van de producent vermeldt.

Waarschijnlijk doordat het productieproces, vooral als gevolg van het kneden, zeer complex is, wordt dit proces uitsluitend bij deze kaassoort gebruikt. Dat het werd in stand gehouden, hebben we te danken aan de vrouwen die de kaas voor eigen gebruik bereidden en aan het enthousiasme van de enige (vrouwelijke) producent die het product heden ten dage tentoonstelt en verkoopt op beurzen en markten in Asturias en in de rest van Spanje. Een andere belangrijke factor hierbij was de medewerking die door plaatselijke groeperingen voor plattelandontwikkeling werd verleend.

5.2. Specificiteit van het product:

„Casín”—kaas kan aan het uiterlijk worden herkend. Het stempel, met daarin telkens het anagram van de desbetreffende producent, dat is aangebracht met een matrijs („marcu”) en die het hele bovenvlak van elke kaas in beslag neemt, maakt dat de kaas er ongewoon uitziet.

Als specifiek voor deze kaas werden vermeld: zijn onregelmatige cilindrische schijfvorm; zijn gladde, dunne, haast onbestaande korst die met het binnenste van de kaas één compacte massa vormt; het geknede kaaszuivel; zijn sterke en doordringende smaak en aroma waarvan de intensiteit toeneemt telkens wanneer de wrongel in de kneedmachine wordt gekneed; zijn samenstelling die van deze kaas één van de droogste en eiwitrijke kazen in Spanje en wereldwijd maakt.

Deze kaas verschilt volledig van alle andere geproduceerde kaassoorten, ook van de kaassoorten die in de naburige gemeenten worden bereid. De grens van Caso met de gemeente Pongo bestaat uit een aantal bergketens. Deze staan ook voor de scheiding tussen twee soorten klassieke kazen uit Asturias — namelijk de „Casín” en de kaas die in Los Beyos wordt bereid — en hebben hier een bijzondere relevantie.

In historische studies is het belang van „Casín”—kaas gedocumenteerd.

In „En el país de los 100 quesos” (In het land van de 100 kazen), Barcelona 2000, voert Enric Canut aan dat de wijze waarop de kaas wordt geproduceerd en de primitieve instrumenten die daarbij worden gebruikt erop wijzen dat „Casín” wel eens een van de oudste kazen van Spanje zou kunnen zijn.

Schriftelijke getuigenissen met betrekking tot de kaas, geleverd door bepaalde populaties in het gebied, dateren van de 14e eeuw. „De abdis, D^a Gontrodo, die de *mansos* van San Salvador de Sobrecastiello in 1328 voor zeven jaar verpachtte voor een bedrag van 70 *maravedís* jaarlijks dat elke eerste september betaalbaar was, en voor „geknede kazen” die op elke (feestdag van) San Martín in november geleverd moesten worden.”

In 1341, idem., „en goed geknede kazen”.

Er wordt ook naar deze kaas verwezen in de geschriften van Jovellanos (18e eeuw); in het „Diccionario Geográfico de Madoz” (geografisch woordenboek van Madoz), dat aan het begin van de 19e eeuw werd gepubliceerd, en in de „Curso de Agricultura Elemental” (elementaire cursus landbouw) van Dionisio Martín Ayuso, die aan het eind van de 19e eeuw werd gepubliceerd.

In „Asturias” van O. Bellmut en Fermin Canella (Gijón 1900), wordt de kaas uit Caso geciteerd als een van de beroemdste kazen die de grens van Asturias is overgegaan. Op vrijwel dezelfde wijze wordt er gewag gemaakt van de kaas in „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial”, F. Requejo y M. Tortosa (Madrid 1903).

In het boek „Comer en Asturias” (Eten in Asturias) (Madrid, 1980) van Eduardo Méndez Riestra wordt „Casín” vermeld als één van de kazen die in Asturias worden bereid, en ook Carlos Mero González in zijn „Guía Práctica de los quesos de España” (Praktische gids voor de Spaanse kazen) (Madrid, 1983) en Simone Ortega in zijn „Tabla de quesos españoles” (De Spaanse kaastafel) (Madrid, 1983) vermelden de kaas.

In „El Gran Libro de la Cocina Asturiana” (Het grote Asturiaanse kookboek) van de scheikundige en schrijver J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) wordt aangevoerd dat „Casín”—kaas de representatiefste kaas van centraalzuidelijk Asturias is.

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 bergachtige topografie was de belangrijkste factor in de beslissing om het overschot aan melk te gebruiken voor de kaasbereiding: door de beperkingen die het gevolg waren van de schaarse verkeersverbindingen kon de melk immers alleen worden gebruikt voor de bereiding van kaas of boter.

Het was een combinatie van alle natuurlijke elementen die leidde tot de productie van deze specifieke soort kaas. Enerzijds resulteerde de topografie in een landschap van laagliggende weiden en bergweiden met een buitengewoon diverse flora en vegetatie, die rechtstreekse gevolgen hebben voor de voeding van de runderen die de melk leveren en die van deze hulpbronnen profiteren dankzij de traditionele houderijmethoden.

Anderzijds zijn het klimaat en de overvloedige, zachte regens die gelijkmatig over het jaar zijn gespreid, het gebrek aan zonneschijn en de matige temperaturen ideaal om de plaatselijke diervoederproductie veilig te stellen en om de koeien op de weiden te houden.

Alle melk die wordt gebruikt om „Casín”-kaas de bereiden, is afkomstig van koeien die het jaar rond regelmatig op het hooiland en het grasland in de regio grazen.

De eerste bereiders van deze kaas waren de landbouwers van toen. Zij ontwikkelden voor deze kaas een bereidingswijze en hielden rekening met de door het milieu opgelegde beperkingen zodat de houdbaarheid van het aan bederf onderhevige product kon worden verlengd. Zo ontstond een unieke kaassoort waarvan de kenmerken het resultaat zijn van de combinatie van natuurlijke elementen en een bijzondere bereidingswijze.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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 321/09)

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

WIJZIGINGSAANVRAAG

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD
WIJZIGINGSAANVRAAG OP GROND VAN ARTIKEL 9
„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”**

EG-nummer: ES-PGI-0105-0262-30-06-2009

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

3.1. Geografisch gebied:

In het oorspronkelijke productdossier en in de gepubliceerde beknopte informatie is bepaald dat het gebied waar de paprika wordt geteeld en het gebied waar hij wordt verwerkt of geroosterd, samenvallen en dat dit gemeenschappelijke gebied 17 gemeenten in de streek van Bierzo omvat. De voorgestelde wijziging houdt in dat geen geografische beperkingen worden toegepast op het gebied waar de verwerking van de paprika plaatsvindt zodat het roosteren eender waar kan plaatsvinden. Natuurlijke elementen van het geografische milieu laten immers bij het roosteren van de paprika geen sporen achter.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.2. Etikettering:

Het gebruik van de geografische aanduiding bij verwerkte producten wordt nader gepreciseerd zodat controle mogelijk wordt.

ENIG DOCUMENT

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

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

EG-nummer: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Pimiento Asado del Bierzo”

2. Lidstaat of derde land:

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.6: Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

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

Het te beschermen product is de voor menselijke consumptie bestemde vrucht van de paprikaplant (*Capsicum annuum* L.) van het ecotype Bierzo, die geroosterd en ingemaakt wordt aangeboden.

Paprika's van het ecotype Bierzo zijn paprika's die dezelfde genetische kenmerken hebben als de soort waartoe ze behoren maar die zich aan het in de streek van Bierzo heersende milieu hebben aangepast en met dit milieu verband houdende morfologische en fysiologische verschillen vertonen; juist daarom werden ze met de benaming „pimiento del Bierzo” bedacht.

1. De fysische en morfologische kenmerken die de verse paprika's moet vertonen, zijn:

- Oppervlak: glad oppervlak met slechts enkele ondiepe groeven en zonder stijlwond. Gladde, glanzende huid zonder ruwe of weke gedeelten, licht- tot donkerrood van kleur. Paprika's met groene plekken komen niet in aanmerking;
- Aantal lobben: 3-4;
- Vorm: driehoekig en langwerpig, met een lengte van meer dan 10 cm en een breedte van meer dan 6 cm;
- Groeitop: afgestompt;
- Vruchtwand: vast vlees dat tegen manuele druk bestand is en hierbij niet beschadigd geraakt. De gemiddelde dikte van het vruchtvlees van de paprika bedraagt minder dan 8 mm;
- Gewicht per stuk: meer dan 160 g.

2. De minimale kwaliteitskenmerken die de verse paprika's moeten vertonen, zijn:

- De paprika's moeten heel en goed ontwikkeld zijn en voorzien zijn van een steel; ze moeten schoon zijn, mogen aan de buitenkant niet vochtig zijn en moeten vrij zijn van vreemde stoffen en geuren;
- Indien door ziekte of klimaatomstandigheden een oppervlakkige beschadiging optreedt, mag het totale oppervlak hiervan niet meer bedragen dan 1 cm² per paprika;
- De paprika's moeten hun vorm behouden en vast blijven; misvormde of vormeloze vruchten worden als beschadigde vruchten beschouwd.

3. De fysisch-chemische en organoleptische kenmerken die de geroosterde paprika's moeten vertonen, zijn:

- Kleur: licht- tot donkerrood;
- Aroma: typisch aroma van een geroosterde paprika en rookaroma;
- Smaak: licht bittere hoofdsmaak met een zwak tot matig rokerige, en niet zeer pikante nasmaak;
- Oppervlak: met kleine barstjes;
- Verbrande vruchthuid: minder dan 1,5 cm² per 100 g paprika;
- Aanwezigheid van zaden: tot 10 zaden per 100 g paprika;
- Vocht dat tijdens het roosteren vrijkomt: niet zeer dik;
- Textuur: gematigd zacht of week tot niet zeer zacht of week;
- Homogeniteit: de inhoud van een verpakking moet homogeen zijn wat de kleur, de vorm, de afmetingen en de consistentie betreft;
- Gluciden: minder dan 5 %. Verlenen de paprika zijn typische lichtbittere smaak;
- Voedingsvezels: minder dan 3 %. Verlenen de paprika zijn typische zachtheid.

De geroosterde, ingemaakte paprika's kunnen in hun geheel of in stukken worden aangeboden. Worden ze in hun geheel aangeboden, dan moeten het paprika's zijn die worden ingedeeld in de handelsklassen Extra of I; worden ze in stukken aangeboden, dan moeten het paprika's zijn die worden ingedeeld in handelsklasse I, overeenkomstig de geldende kwaliteitsnorm voor groenteconserven die op ingemaakte paprika's toepasselijk is.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

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 paprika's moeten worden geteeld in het afgebakende geografische gebied, dat centraal in de streek van Bierzo is gelegen.

De percelen moeten een goede teelaarde hebben met een pH-waarde van 5,0 tot 7,0, en moeten voor de teelt van het ecotype van Bierzo worden ingezet. Irrigatie met een lineair systeem of gelokaliseerde irrigatie zijn als enige toegestaan, opdat de stam van de plant niet in contact zou komen met water. De pluk gebeurt handmatig en in verschillende fasen. Bij iedere fase worden de paprika's geselecteerd die de kenmerken vertonen die het meest overeenstemmen met die welke in het productdossier worden vereist.

Het fundamentele element waaraan het eindproduct zijn kenmerken ontleent, is het feit dat de teelt van de paprika's van het ecotype „El Bierzo” in dit gebied plaatsvindt, zelfs al vindt het roosteren niet in dit gebied plaats.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De door de Consejo Regulador erkende bedrijven voor de verwerking en de verpakking van de paprika's moeten gebruik maken van etiketten waarop de vermelding „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo” en het logotype van de Consejo Regulador zijn aangebracht.

Iedere verpakking waarin de beschermde geroosterde paprika's in de handel worden gebracht, is voorzien van de door de Consejo Regulador verstrekte en door het verpakkingsbedrijf aangebrachte nummercode.

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

Het afgebakende geografische productiegebied ligt centraal in de streek van Bierzo, in het uiterste noordoosten van de provincie León, die deel uitmaakt van de Autonome Gemeenschap Castilla y León, en omvat de volgende gemeenten:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados en Villafranca del Bierzo.

Voor het gebied waar de paprika's worden geroosterd, geldt geen enkele geografische beperking.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het afgebakende productiegebied is een tektonische depressie, omzoomd en afgesloten door een reeks van meerdere bergen en bergketens met de vallei van de Sil als enige gemakkelijke doorgang. De gemeenten waar de paprika's worden geteeld, liggen doorgaans op een hoogte van ongeveer 550 meter boven de zeespiegel.

De paprika's worden geteeld op gronden met een goede teelaarde. Deze gronden zijn diep, gemakkelijk te bewerken, laten goed water door en zijn goed gedraineerd. Ze zijn arm aan organisch materiaal, calcium, fosfor, kalium en natrium en de verhouding koolstof/stikstof bedraagt 8 tot 10. Het zijn lichtzure gronden met een pH-waarde tussen 5,5 en 7,0.

De streek van Bierzo kan bogen op een mediterraan klimaat (index 5,28). Het is een zone die geschikt is voor de paprikateelt want ze wordt gekenmerkt door vele uren zonneshij, een gemiddelde jaartemperatuur van 12,5 °C en een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 800 mm.

De lange vorstperiode loopt meestal van 11 november tot 4 april zodat de paprikaplanten doorgaans begin mei kunnen worden geplant en de vruchten van half augustus tot begin november kunnen worden geoogst.

Het aantal uren zonneshij, de zonnestraling en de temperatuur hebben een rechtstreekse invloed op het lage gehalte aan koolhydraten (minder dan 5 %) dat door de fotosynthese wordt gegenereerd en dat de paprika's hun lichtbittere smaak — een van de organoleptische kenmerken van het product — verleent.

Het gehalte aan voedingsvezels — hoofdzakelijk cellulose — dat eveneens van de fotosynthese afhankelijk is, is laag (minder dan 3 %) en zorgt voor een gemakkelijk aantoonbaar organoleptisch kenmerk van de vrucht, namelijk de zachtheid.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Het product dankt zijn specificiteit aan zijn geografische oorsprong. Het geografische teeltgebied van de vruchten brengt paprika's van het ecotype Bierzo voort met een laag gehalte aan koolhydraten en voedingsvezels, hetgeen zachte vruchten oplevert en de geroosterde paprika's een lichtbittere smaak verleent.

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):*

Het lage koolhydratengehalte dat door de fotosynthese wordt gegenereerd, houdt rechtstreeks verband met het aantal uren zonneshij, de zonnestraling en de temperatuur.

Het gehalte aan voedingsvezels — hoofdzakelijk cellulose — dat eveneens van de fotosynthese afhankelijk is, is laag.

Voorts wordt in historische en literaire werken verwezen naar de faam van het product; deze stoelt op de teeltraditie en op de karakteristieke wijze waarop de paprika's worden geroosterd en verpakt.

De traditionele methode om de paprika's te roosteren — op een grill of in een oven, met gebruikmaking van hout of gas als brandstof — doet geen afbreuk aan de kwaliteit van het product. Deze methode levert paprika's op met een smaak en een rokerige nasmaak die niet verdwijnen na de toevoeging van een kleine hoeveelheid olie, zout en citroensap of citroenzuur.

Het volledige proces — het roosteren, het verwijderen van de zaadlijsten en het ontvellen van de paprika's — gebeurt handmatig. Er worden geen chemische oplossingen gebruikt en de paprika's worden zelfs niet met water gewassen. Derhalve kan het gebeuren dat bij de geroosterde paprika's nog zaden of restjes verbrande huid worden aangetroffen, getuigen van de manuele verwerking van de vruchten.

Aangezien het roosteren van de paprika's in eender welke andere regio onder dezelfde omstandigheden kan plaatsvinden, werd besloten het gebied voor de verwerking van de vruchten niet af te bakenen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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 321/10)

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

WIJZIGINGSAANVRAAG

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

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EG-nummer: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (Grondstoffen)

2. Aard van de wijziging:

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

3.1. Beschrijving van het product:

Er wordt verzocht de waarden van de chemische en fysisch-chemische parameters te differentiëren naargelang de verschillende soorten „Bresaola della Valtellina”.

Voorgesteld wordt de waarden van het vocht- en eiwitgehalte te wijzigen op basis van zowel het gebruikte deelstuk als de verpakkingswijze. Het vochtgehalte is maximaal 63 % voor los verkochte bresaola van de bovenbil zonder deksel, maximaal 62 % voor vacuümverpakte bresaola van de bovenbil zonder deksel, maximaal 60 % voor vacuümverpakte bresaola van de muis, maximaal 60 % voor vacuüm- of gasverpakte voorgesneden bresaola en maximaal 65 % voor alle overige soorten versnijdingen en/of verpakkingen.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Ten gevolge van de wijzigingen van het maximale vochtgehalte, wordt het minimale eiwitgehalte van het voorgesneden product 33 % en van de overige verpakkingswijzen 30 %.

In het algemeen leidt een verlaging van het maximale vochtgehalte tot een verbetering van zowel de in punt 3.2 van het enig document vermelde kenmerken als de houdbaarheid van het product. Aan de hand van analyses van het eindproduct is aangetoond dat de vaststelling van de specifieke analysewaarden voor het vochtgehalte van de bovenbil zonder deksel en de muis, de consistentie van het eindproduct verbetert in de zin dat het steviger en elastischer is. Opgebonden „Bresaola della Valtellina” droogt op natuurlijke wijze in en mag daarom een hoger vochtgehalte hebben dan het vacuümverpakte product, dat immers beschermd wordt door het verpakkingsmateriaal. Het voorgaande is bedoeld om het behoud van de kenmerken als vermeld in punt 3.2. van het enig document te waarborgen. Het vochtgehalte van het voorgesneden product moet lager zijn dan dat van het vacuümverpakte en het opgebonden product om condensvorming en de daaruit voortvloeiende gevolgen voor het eindproduct te voorkomen. Met de verlaging van het vochtgehalte wordt het eiwitverloop naar evenredigheid verhoogd, zonder dat dit nadelige gevolgen heeft voor de organoleptische kenmerken van het eindproduct.

Er wordt verzocht om verlaging van het minimumgewicht van 2,5 naar 2 kg voor stukken „Bresaola della Valtellina” van de bovenbil zonder deksel, die voorgesneden en vervolgens vacuüm- of gasverpakt worden. Deze wijziging is nodig met het oog op een optimale voorverpakking van het in plakken gesneden product, waarvoor vrij kleine stukken bresaola moeten worden gebruikt, met een cilindrische of carrévorm die over het hele stuk gelijkmatig is.

3.2. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

Er wordt verzocht lactose te schrappen als ingrediënt van de pekelvloeistof omdat deze stof door de Europese wetgeving als allergeen is aangemerkt. Deze maatregel heeft geen gevolgen voor de kenmerken van „Bresaola della Valtellina”.

Er wordt gewezen op het feit dat de grenswaarde voor „natrium- en/of kaliumnitriet” uitgedrukt als „een maximale hoeveelheid van 195 p.p.m.” moet worden geïnterpreteerd als de „maximaal toegevoegde of geabsorbeerde hoeveelheid” in het bewerkte product, en dat het bij de geldende wetgeving vastgestelde residu in het eindproduct dus onverlet blijft. Dit om te voorkomen dat de huidige tekst de twijfel wekt dat voormelde grenswaarde van 195 p.p.m. betrekking heeft op de vloeistof voor het pekelbad.

Tevens wordt verzocht om invoering van een nieuwe „range” voor de temperatuur in de rijplokalen, door in plaats van de vastgestelde 15 °C een gemiddelde temperatuur van 12 tot 18 °C voor te schrijven.

Uit technologisch oogpunt beschouwd, ontstaat door deze vergroting van het temperatuurbereik in de rijpruimten meer ruimte voor eventuele aanpassingen van de omgevingsomstandigheden aan de werkelijke voortgang van het productieproces, die bedoeld zijn om een langzame en geleidelijke rijping zonder aantasting van de kenmerken van het eindproduct te garanderen.

Voor het los verkochte product zonder vacuümverpakking moet de minimale rijpingstijd worden teruggebracht tot 3 weken. Vanwege het feit dat „Bresaola della Valtellina” niet op natuurlijke wijze wordt beschermd door, bijvoorbeeld, zwoerd of vet, kan het vlees tijdens de opslag in andere ruimten dan de rijplokalen overmatig uitdrogen en kan de karakteristieke kleur veranderen. Het is gebleken dat dit probleem drastisch afneemt wanneer de rijpingstijd van los verkochte (niet vacuümverpakte) bresaola wordt gereduceerd tot 3 weken.

3.3. *Etikettering:*

Er wordt verzocht om wijziging van de etikettering van het product met het oog op de naleving van de huidige voorschriften voor levensmiddelenetikettering.

3.4. *Overige — Grondstoffen:*

Het wordt nodig geacht de slachtleeftijd van de runderen te wijzigen van 2 tot 4 jaar in 18 maanden tot 4 jaar. Recente wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat ook wanneer de slachtleeftijd wordt verlaagd, de grondstof voor de productie van „Bresaola della Valtellina” haar kenmerken behoudt. Bovendien is aangetoond dat wijziging van de slachtleeftijd niet leidt tot veranderingen in de kenmerken van het eindproduct die in de punten 3.2 en 5.2 van het enig document zijn opgegeven.

ENIG DOCUMENT

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

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EG-nummer: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

BGA (X) BOB ()

1. **Naam:**

„Bresaola della Valtellina”

2. **Lidstaat of derde land:**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.2 — Vleesproducten

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

„Bresaola della Valtellina” BGA is een gezouten en natuurlijk gerijpt rundvleesproduct, dat rauw genuttigd wordt. Het heeft de vorm van het gebruikte spiervlees, dat om commerciële redenen wordt bijgekant tot een cilinderachtige vorm. Op basis van specifieke vereisten mogen de stukken vlees ook tot een carrévorm worden geperst. „Bresaola della Valtellina” BGA wordt gestopt in natuurlijke of kunst darm en vervolgens te drogen en te rijpen gelegd onder zodanige omgevingsomstandigheden dat tijdens de langzame en geleidelijke vermindering van de luchtvochtigheid natuurlijke enzymatische en gistingprocessen optreden. Deze leiden tot veranderingen die bepalend zijn voor de typische organoleptische kenmerken van het product en de bewaring en houdbaarheid bij normale omgevingstemperaturen waarborgen. Wat betreft de organoleptische kenmerken van het product: het vlees is vast en elastisch, het uiterlijk van de doorsnede is compact en zonder spleten, de kleur is gelijkmatig rood met een iets donkere rand om de magere delen en witte reepjes vet. De geur is verfijnd en enigszins aromatisch, en de smaak is aangenaam, licht pittig en nooit zuur. Handelskenmerken: a) bresaola van de bovenbil: minimaal 3,5 kg; b) bresaola van de bovenbil zonder deksel: b-1) voor de verkoop aan het stuk of in deelstukken: minimaal 2,5 kg; b-2) voor de verkoop als voorgesneden vacuüm- of gasverpakt product: minimaal 2,0 kg; c) bresaola van de lange bil minimaal 1,8 kg; d) bresaola van de muis: minimaal 1,0 kg; e) bresaola van het spierstuk: minimaal 0,8 kg.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

„Bresaola della Valtellina” is een vleesproduct van runderen van 18 maanden tot 4 jaar oud, dat uitsluitend met de volgende spiermassa's van de stomp wordt bereid: Bovenbil: het achter-mediale deel van de stompspieren, bestaande uit de binnenste rechte spier, de lange aanvoerder en de halfvlezige spier; Bovenbil zonder deksel: het deel van de bovenbil zonder de aanvoerder; Lange bil: het laterale achterste deel van de stompspieren ofwel de brede spier; Muis: het laterale achterste deel van de stompspieren ofwel de halfpezige spier; Spierstuk: de voorste reep van de stomp, bestaande uit de voorste rechte spier en de buitenste, binnenste en middelste brede spier.

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 productiefasen van „Bresaola della Valtellina” BGA moeten in het afgebakende productiegebied plaatsvinden: bijkanten, droog zouten, stoppen, drogen, rijpen, in plakken snijden, versnijden en verpakken.

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

„Bresaola della Valtellina” mag aan het stuk, in deelstukken, in delen of in plakken worden verpakt onder vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer. Het product moet in het in punt 4 omschreven productiegebied worden versneden, in plakken gesneden en verpakt om te voorkomen dat de

schommelingen in temperatuur en luchtvochtigheid tijdens het transport afbreuk doen aan het product en dientengevolge aan zijn uiteindelijke kwalitatieve kenmerken.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket van „Bresaola della Valtellina” moeten de volgende aanduidingen voorkomen: de onvertaalde naam „Bresaola della Valtellina” in duidelijke, onuitwisbare lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van de andere opschriften, direct gevolgd door de afkorting „IGP” in hoofdletters van dezelfde grootte en het symbool van de aanduiding beschermde geografische aanduiding in de taal van het land waarin het product wordt verhandeld en in de vorm die door de EU is toegestaan.

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

Het productiegebied van „Bresaola della Valtellina” is van oudsher een afgebakend gebied in de provincie Sondrio. „Valtellina” is de naam van grootste vallei van de provincie.

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

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het productiegebied van „Bresaola della Valtellina” BGA wordt gevormd door de valleien tussen de Rätische Alpen en de Bergamasker Alpen. Deze streek wordt gekenmerkt door relatief lage temperaturen, ook in de zomer, een geringe luchtvochtigheid, vrij veel wind door de temperatuurschommelingen onder invloed van het Comomeer, en droge lucht. De bijzondere combinatie van deze omgevings- en weersomstandigheden vormen de ideale voorwaarden voor een langzame en geleidelijke rijping van het product. Niet alleen het bijzondere klimaat, maar ook de ijver en het vakmanschap van de lokale bevolking, dat steeds door de bereiders is doorgegeven en verbeterd, zijn essentiële elementen voor de bereiding van „Bresaola della Valtellina” BGA.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Wanneer „Bresaola della Valtellina” BGA in de handel wordt gebracht, heeft het product de volgende chemische en fysisch-chemische kenmerken: Eiwitgehalte: gesneden vacuüm- of gasverpakte bresaola min. 33 %, de overige verpakkingsoorten min. 30 %; Vochtgehalte in het analysemonster: los verkochte bresaola van de bovenbil zonder deksel max. 63%; vacuümverpakte bresaola van de bovenbil zonder deksel max. 62 %, vacuümverpakte bresaola van de muis max. 60 %, vacuüm- of gasverpakte voorgesneden bresaola max. 60 % en alle overige soorten versnijdingen en/of verpakkingen max. 65 %; Vetgehalte: max. 7 %; Asgehalte: min. 4 %; Natriumchloride: max. 5 %.

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

De eisen die aan „Bresaola della Valtellina” BGA worden gesteld, kunnen worden teruggevoerd op milieumomstandigheden en natuurlijke en menselijke factoren. Dankzij het bijzondere klimaat van de Valtellina, de vallei die zich in de lengte uitstrekt tussen de Rätische Alpen en de Bergamasker Alpen, was het mogelijk om met behulp van lichte zouting een heerlijk vleeswarenproduct van de runderstomp, met een verfijnde smaak en een aangename zachtheid te produceren. „Bresaola della Valtellina” BGA ontleent zijn naam en bekendheid aan het geografische gebied waar dit product is ontstaan. Lange tijd geleden werd de techniek om vlees door middel van zouting en droging te bewaren op grote schaal toegepast. De verrijking van de levensmiddelenproductie, de toegenomen diversificatie en de toepassing van andere bewaringsmethoden hebben het gebruik van droog en ingezouten vlees teruggedrongen. In geschriften uit de dertiende eeuw wordt al melding gemaakt van het inzouten en drogen van runderstompen in Valtellina. Het schijnt dat de naam afkomstig is van de uitdrukking „salaa come brisa” uit het dialect van Valtellina, die vervolgens „brisaola” is geworden en is „veritaliaanst” tot Bresaola. Het woordenboek van de Italiaanse taal (Nuovissimo Palazzi, uitgave 1974) beschrijft „bresaola” als: „typisch gedroogd en gezouten rundvlees uit Valtellina”. Ijver en vakmanschap dat steeds door de bereiders is doorgegeven en verbeterd, zijn essentiële elementen voor de bereiding van een product waarvan de bijzondere kenmerken vandaag de dag nog steeds nauw verbonden zijn met mens en omgeving.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften tegen de registratieaanvraag voor de beschermde geografische aanduiding „Bresaola della Valtellina” ingeleid.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd: via de volgende link

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

of

door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie (<http://www.politicheagricole.it>) te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

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 321/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de registratieaanvraag. 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

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

EG-nummer: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

BGA () BOB (X)

1. Naam:

„Liquirizia di Calabria”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Producttype:

Categorie 1.8: Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

Categorie 2.4: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

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

De beschermde oorsprongsbenaming „Liquirizia di Calabria” is exclusief voorbehouden aan vers of gedroogd zoethout afkomstig uit Calabrië en de extracten daarvan. Dat zoethout moet worden verkregen uit de geteelde of in het wild groeiende plant *Glychirrhiza glabra* (familie: *Leguminosae*), en wel uit de typische Calabrische variant, die „Cordara” wordt genoemd.

Op het moment dat Liquirizia di Calabria BOB in de handel wordt gebracht, vertoont het de volgende kenmerken:

Verse wortel:

- strogele kleur;
- zoete, geurige, intense en langdurige smaak;
- het vochtgehalte bedraagt 48 % à 52 %;
- het glycyrrizinegehalte ligt tussen 0,60 % en 1,40 %;

Gedroogde wortel:

- een strogele tot okergele kleur;
- zoete, fruitige en enigszins wrange smaak;
- het vochtgehalte bedraagt 6 % à 12 %;
- het glycyrrizinegehalte ligt tussen 1,2 % en 2,4 %;

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Wortelextract:

- kleur variërend van kastanjebruin (gebrande aarde) tot zwart;
- zoet-bittere, geurige, intense en langdurige smaak;
- het vochtgehalte bedraagt 9 % à 15 %;
- het glycyrrizinegehalte ligt tussen 3 % en 6 %;

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

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

—

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

Alle onderdelen van het productieproces, van de teelt tot en met de oogst, evenals het droog- en verwerkingsproces, moeten plaatsvinden in het gebied dat onder punt 4 nader gespecificeerd wordt.

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

BOB Liquirizia di Calabria wordt in de handel gebracht in verpakkingen van karton, glas, metaal, aardewerk, polypropreen en polyethyleen en in alle materialen waarin het onder de geldende wetten toegestaan is levensmiddelen te verpakken. Het gewicht van de verpakkingen varieert van 5g tot 25 kg. Elke verpakking moet zo verzegeld zijn dat de verzegeling verbroken wordt door opening van de verpakking.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket moet het volgende vermeld worden: het logo, het nummer dat door de controle instantie aan het product is toegekend en de datum waarop het product is verpakt in afzonderlijke verpakkingen. Het logo van BOB Liquirizia di Calabria bestaat uit een gestileerde ruit met zijden die even lang zijn en hoeken van 90 graden. In gedrukte vorm zijn de minimale afmetingen van het gehele logo 0,5 cm, zowel in hoogte als in breedte. Het logo mag in alle kleuren worden gedrukt.



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

Het gebied waar Liquirizia di Calabria wordt geproduceerd beslaat alle gemeenten die in detail in het productdossier worden genoemd en waar de typisch Calabrische variëteit van *Glycyrrhiza Glabra*, „Cordara”, tot op een hoogte van 650 m boven de zeespiegel in het wild groeit of gekweekt wordt. Dit gebied wordt in het noorden begrensd door het massief van Pollino, dat in het noordoosten licht afloopt tot aan de gemeente Rocca Imperiale en zo het gebied scheidt van de regio Basilicata. Het gebied bestaat uit het dal van de rivier de Crati, dat zich uitstrekt aan de rechter- en linkeroever van de rivier die, stromend van zuid naar noord en daarbij de vlakte van Sibari doorkruisend, in het noordoosten in de Ionische zee uitmondt. Aan de Tyrrheense kust betreft het het gebied dat in het noorden door de gemeente Falconara Albanese en in het zuiden door de gemeente Nicotera omsloten wordt. Aan de Ionische kust betreft het de gebieden die vanaf het noorden door de vlakte van Sibari en het uitgestrekte laagland van de provincie Crotona lopen en uitkomen in de uiterste punt van Calabrië.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het gebied waar Liquirizia van oudsher wordt geproduceerd strekt zich uit langs de Calabrische kust. Het gaat in het bijzonder om het gebied tussen de gemeenten Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro en Rossano, die op de vlakte van Sibari gelegen zijn. Deze vlakte bevat van nature siliciumhoudende elementen en ph-neutrale skeletgronden. Ook vanuit klimatologisch oogpunt biedt de vlakte van Sibari, waar nog steeds het merendeel van de productie van Liquirizia gevestigd is, gunstige omstandigheden voor de verspreiding van de zoethoutplant: vanwege de nabijge bergen en omdat er geen wind staat, aangezien de Pollino- en Silamassieven een natuurlijke barrière vormen. De Liquirizia-plant groeit — in het wild of geteeld — langs de kust en verspreidt zich over een gebied dat reikt van de laagvlaktes van de Tyrrheense kuststrook (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) en de Ionische kuststrook (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) tot aan de heuvelachtige binnenlandse gebieden, die zich uitstrekken van de belangrijkste Calabrische rivierdalen tot aan het binnenlands reliëf; dit heeft een bijzondere structuur en profiteert daardoor van de gunstige effecten van de invloed van de zee, waardoor de Liquirizia op een paar kilometer van de kust over precies dezelfde eigenschappen beschikt. Het uitgesproken mediterrane klimaat met lange, droge, hete zomers en gematigde winters zorgt voor een homogene verspreiding van de Calabrische variant van *Glycyrrhiza glabra* (Cordara) over het hele gebied in kwestie.

5.2. Specificiteit van het product:

BOB Liquirizia di Calabria onderscheidt zich onmiskenbaar van andere varianten van Liquirizia, die op chemisch-fysisch vlak wel overeenkomsten vertonen, door de aanwezigheid van secundaire metabolieten, waaronder het actieve bestanddeel dat de commerciële en farmacognostische eigenschappen bepaalt: de glycyrrizine. Het gaat om een saponien dat procentueel minder voorkomt in Liquirizia di Calabria dan in soortgelijke varianten en dat juist vanwege deze eigenschap gewild is op de markt. Recente onderzoeken hebben voor een groot deel het verschil uitgewezen tussen Liquirizia di Calabria en de Liquirizia uit andere aangrenzende regio's wat betreft het gehalte aan glycyrrhetinezuur dat, zoals gezegd, duidelijk lager ligt dan in de wortels afkomstig uit andere regio's, maar ook wat betreft het lagere suikergehalte.

Uit nader onderzoek van de vluchtige fractie is het duidelijke verschil tussen de samenstelling van Liquirizia di Calabria en de Liquirizia uit andere regio's (zowel Italiaanse als buitenlandse) gebleken. De vergelijking met extracten van Liquirizia uit andere landen wees ook uit dat de Liquirizia di Calabria een andere kwalitatieve en kwantitatieve samenstelling heeft wat betreft fenolverbindingen.

In het bijzonder het zeer geringe percentage van liquiritigenine en isoliquiritigenine valt op, terwijl Licochalcone A, dat in sommige andere monsters afwezig blijkt te zijn en in sommige andere aanwezig samen met Licochalcone B, in procentueel significante hoeveelheden voorkomt.

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

Calabrië is een regio die, door haar structuur en morfologie van bergen, over volstrekt unieke eigenschappen beschikt ten opzichte van de andere Italiaanse regio's.

Gelegen aan de uiterste punt van het Italiaanse schiereiland wordt Calabrië als een lang en uitgestrekt schiereiland beschouwd, waarvan de kustlijn circa 800 km meet en dat tot op zeker hoogte met Apulië kan worden vergeleken, maar er uiteindelijk toch fundamenteel van verschilt. Calabrië wordt namelijk in de lengte door de hoge Apenijnse bergketen in tweeën gedeeld, een uniek gegeven ten opzichte van de andere Italiaanse regio's.

De structuur en de morfologie van bergen zorgen in Calabrië voor een kenmerkende bodemgesteldheid en unieke biologische en klimaatomstandigheden in vergelijking met de rest van het schiereiland wat betreft gemiddelde temperaturen, thermische amplitude, vochtigheidsgraad, regenval, neerslag, wind, aantal zonne-uren en zonnestraling oftewel zonetemperatuur. Al deze aspecten zijn in tal van studies uitvoerig onderzocht. De bijzondere habitat heeft in de loop der eeuwen een sterke aanpassings- en daardoor selectiedruk op de plantensoort uitgeoefend die de prestaties en eigenschappen van de plant heeft bepaald wat betreft samenstelling, voedingswaarde en geur, waarbij een specifiek chemisch type ontstond: Liquirizia di Calabria.

Deze bijzondere soort van Liquirizia is typisch voor de Calabrische regio. Uit talloze documenten blijkt dat dat al in de 17^e eeuw werd opgemerkt, zie bijvoorbeeld het beroemde „Trattato di terapeutica e farmacologia” volume I (1903), waarin bevestigd wordt dat „(...) de soort die hier voorkomt de *Glycyrrhiza Glabra* (*Leguminose Papillonacee*) (is), die voorkomt in zuidwest Europa. De geneeskrachtige wortel wordt aangeduid met de naam Liquirizia di Calabria om haar te onderscheiden van de Liquirizia uit Rusland, die meer *Glycyrrhiza glandulifera* of *echinata* bevat en die in het zuidoosten van Europa wordt aangetroffen.”

Bovendien staat er in de 14^e editie (1928) van de beroemde Encyclopaedia Britannica: „De verwerking van het sap vindt wijd en zijd plaats langs de mediterrane kust: maar de kwaliteit die het hoogst wordt gewaardeerd in Groot-Brittannië is Made in Calabria ...”.

De verklaring van de Encyclopaedia Britannica wordt nog eens bevestigd in een verslag van het ministerie van buitenlandse zaken van de VS, getiteld „The licorice plant” (1985).

Liquirizia di Calabria is het resultaat van handarbeid die in de loop van de eeuwen overgeleverd is en zich tot een waardige traditie van Calabrië heeft ontwikkeld, zoals weergegeven in de volgende werken: het schilderij van Saint-Non aan het eind van de 18^e eeuw, „Stato delle persone in Calabria. I concari” van Vincenzo Padula uit 1864, het SVIMEZ document „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive” uit 1951, „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro” geschreven door Augusto Placanica in 1980, „i „Conci” e la produzione del succo di liquirizia in Calabria” in 1986 geschreven door Gennaro Maticena, „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo” opgesteld door Vittorio Marzi et al. (1991) en in vele andere teksten die tussen 1700 en 2000 werden gepubliceerd.

In het Calabrië van de tweede helft van de 18^e eeuw werd Liquirizia langs de hele Ionische kuststrook verbouwd, vooral langs de noordelijke grenzen met Lucania en de uitgestrekte laagvlakte van Sibari, waar sprake was van overvloedige teelt, tot en met Crotona en Reggio Calabria. Liquirizia werd ook op grote schaal verbouwd in het dal van de rivier Crati, die bij Cosenza uitkomt op de vlakte van Sibari, evenals op brede stukken land bij de Tyrreense kust.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De overheidsdienst heeft de nationale bezwaarprocedure gestart door het voorstel voor het erkennen van BOB Liquirizia di Calabria te publiceren in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, nr. 180, 4 augustus 2007. De tekst uit het productdossier is op het internet te raadplegen:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

of

door direct naar de homepage van het ministerie te gaan (<http://www.politicheagricole.it>), aan de linkerkant van het scherm op „Prodotti di qualità” te klikken en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

<u>Nummer</u>	Inhoud (vervolg)	Bladzijde
2010/C 321/10	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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	23
2010/C 321/11	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	28



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