

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

C 387



Uitgave  
in de Nederlandse taal

### Mededelingen en bekendmakingen

55e jaargang  
15 december 2012

Nummer	Inhoud	Bladzijde
	II <i>Mededelingen</i>	

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

##### Europese Commissie

2012/C 387/01	Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU — Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 387/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6485 — Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC) <sup>(1)</sup> .....	2
2012/C 387/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6611 — Arla Foods/Milk Link) <sup>(1)</sup> .....	2
2012/C 387/04	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6724 — PAI Partners/Marcolin) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV *Informatie*

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

##### Europese Commissie

2012/C 387/05	Wisselkoersen van de euro .....	4
---------------	---------------------------------	---

Prijs:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

2012/C 387/06	Mededeling van de Commissie tot wijziging van de mededeling van de Commissie — Richtsnoeren betreffende bepaalde staatssteunmaatregelen in het kader van de regeling voor de handel in broeikasgasemissierechten na 2012 <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	---	---

## INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2012/C 387/07	Kennisgeving inzake de aanvraag voor een exploratievergunning voor vloeibare en gasvormige koolwaterstoffen, genaamd „Torrente Rizzuto” — Regionaal ministerie voor Energie en Openbare Nutsvoorzieningen — Regionaal directoraat voor energie — Regionaal bureau voor koolwaterstoffen en geothermie (U.R.I.G.) .....	14
---------------	--	----

---

**V Adviezen**

## ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

2012/C 387/08	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 .....	16
2012/C 387/09	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 .....	22

---

**Rectificaties**

2012/C 387/10	Rectificatie van de aankondiging van algemeen vergelijkend onderzoek EPSO/AST/125/12 (PB C 384 van 13.12.2012) .....	27
---------------	--	----



---

<sup>(1)</sup> 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****Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt**

(Voor de EER relevante tekst)

(2012/C 387/01)

Datum waarop het besluit is genomen	11.2.2009	
Referentienummer staatssteun	SA.25741 (N 239/08)	
Lidstaat	Duitsland	
Regio	Mecklenburg-Vorpommern	Artikel 107, lid 3, onder a)
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Investitionsbeihilfe zugunsten der Volkswerft Stralsund GmbH in Stralsund — Mecklenburg-Vorpommern	
Rechtsgrondslag	Gesetz über die Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) dated 12.5.1969 Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) 36. Rahmenplan: Teil II A — Gewerbliche Wirtschaft	
Type maatregel	ad-hoc steun	Volkswerft Stralsund GmbH
Doelstelling	Regionale ontwikkeling, Sectorale ontwikkeling	
Vorm van de steun	Rechtstreekse subsidie	
Begrotingsmiddelen	Totaalbudget: 0,837 EUR (in miljoen)	
Maximale steunintensiteit	15 %	
Looptijd (periode)	Tot 31.12.2008	
Economische sectoren	Scheepsbouw	
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Land Mecklenburg-Vorpommern	
Andere informatie	—	

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

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

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak COMP/M.6485 — Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 387/02)

Op 20 september 2012 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 32012M6485. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.

---

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak COMP/M.6611 — Arla Foods/Milk Link)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 387/03)

Op 27 september 2012 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 32012M6611. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.
-

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak COMP/M.6724 — PAI Partners/Marcolin)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 387/04)

Op 29 november 2012 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 32012M6724. 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 <sup>(1)</sup>

14 december 2012

(2012/C 387/05)

1 euro =

Munteenheid	Koers	Munteenheid	Koers		
USD	US-dollar	1,3081	AUD	Australische dollar	1,2429
JPY	Japanse yen	109,55	CAD	Canadese dollar	1,2878
DKK	Deense kroon	7,4613	HKD	Hongkongse dollar	10,1378
GBP	Pond sterling	0,81150	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5564
SEK	Zweedse kroon	8,7743	SGD	Singaporese dollar	1,5980
CHF	Zwitserse frank	1,2089	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 406,04
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	11,3300
NOK	Noorse kroon	7,3715	CNY	Chinese yuan renminbi	8,1704
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,5230
CZK	Tsjechische koruna	25,231	IDR	Indonesische roepia	12 609,02
HUF	Hongaarse forint	283,76	MYR	Maleisische ringgit	3,9982
LTL	Litouwse litas	3,4528	PHP	Filipijnse peso	53,734
LVL	Letlandse lat	0,6963	RUB	Russische roebel	40,2507
PLN	Poolse zloty	4,0861	THB	Thaise baht	40,067
RON	Roemeense leu	4,4720	BRL	Braziliaanse real	2,7244
TRY	Turkse lira	2,3306	MXN	Mexicaanse peso	16,7345
			INR	Indiase roepie	71,2800

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**Mededeling van de Commissie tot wijziging van de mededeling van de Commissie — Richtsnoeren betreffende bepaalde staatssteunmaatregelen in het kader van de regeling voor de handel in broeikasgasemissierechten na 2012**

(Voor de EER relevante tekst)

(2012/C 387/06)

In de definitie van de „fallback-efficiëntiebenchmark voor elektriciteitsverbruik” (bijlage I van de richtsnoeren), wordt 80 % toegevoegd. De definitie luidt dan als volgt:

„— „fallback-efficiëntiebenchmark voor elektriciteitsverbruik”: 80 % van het referentie-elektriciteitsverbruik. Dit stemt overeen met de gemiddelde reductie-inspanning welke voortvloeit uit de toepassing van de efficiëntiebenchmarks voor elektriciteitsverbruik (benchmark-elektriciteitsverbruik/ex-ante elektriciteitsverbruik). De fallback-benchmark wordt toegepast voor alle producten en processen die vallen onder in aanmerking komende bedrijfstakken of deeltakken, maar niet door de in bijlage drie opgenomen efficiëntiebenchmarks voor elektriciteitsverbruik worden gedekt.”

Bijlage III van de mededeling — Efficiëntiebenchmarks voor elektriciteitsverbruik voor producten die onder de NACE-codes als vermeld in bijlage II vallen — wordt door de volgende tekst vervangen.

**Efficiëntiebenchmarks voor elektriciteitsverbruik voor producten die onder de NACE-codes als vermeld in  
bijlage II vallen**

NACE 4	Product-benchmark (1)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (2)	Productomschrijving (2)	Onder de productbenchmark vallende procedés (2)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
2742	Primair aluminium	14,256	MWh/t product (elektriciteitsverbruik)	Ton vloeibaar niet-gelegeerd ruw aluminium	Vloeibaar, niet-gelegeerd ruw aluminium uit elektrolyse	Vloeibaar, niet-gelegeerd ruw aluminium uit elektrolyse, met inbegrip van eenheden voor de bestrijding van verontreiniging, secundaire procedés en het ovenhuis. Behalve de definities van het product in 2011/278/EU is ook de anodefabriek (voorgebakken anoden) inbegrepen. Wanneer de anoden door een op zichzelf staande fabriek in Europa worden geleverd, mag deze fabriek niet worden gecompenseerd aangezien dit al in de benchmark is opgenomen. Indien anoden buiten Europa worden geproduceerd, mag een correctie worden aangebracht	27421130	Ruw aluminium, niet-gelegeerd
							27421153	Legeringen van ruw aluminium, primair
2742	Aluminiumoxide (raffinage)	0,225	MWh/t product	Ton aluminiumoxide		Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de productie van aluminiumoxide	27421200	Aluminiumoxide (uitgezonderd kunstmatig korund)
2710	Oxystaal	0,036	MWh/t product	Ton (gegoten) ruwstaal		Secundaire metallurgie, voorverwarming van vuurvaste stoffen, nevenprocedés (met name ontstopping) en gietinstallaties tot en met het snijden van ruwstaalproducten	2710T122	niet-gelegeerd staal, niet geproduceerd in elektro-ovens
							2710T132	gelegeerd staal ander dan roestvrij staal, niet geproduceerd in elektro-ovens



NACE 4	Product-benchmark (1)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (2)	Productomschrijving (2)	Onder de productbenchmark vallende procedés (2)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
							2710T142	roestvrij en hittebestendig staal, niet geproduceerd in elektro-ovens
2710	Koolstofstaal uit elektrische vlamboogovens	0,283	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton secundair ruwstaal (uit de gieterij)	Staal dat minder dan 8 % aan metalen legeringselementen bevat, alsook een zodanige hoeveelheid onzuiverheden dat het gebruik beperkt is tot toepassingen waarbij geen hoge oppervlaktekwaliteit en verwerkbaarheid vereist zijn	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met verwerkingseenheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>— vlamboogoven</li> <li>— secundaire metallurgische installaties</li> <li>— walsen en snijden</li> <li>— naverbrandingseenheid</li> <li>— ontstoffingsinstallatie</li> <li>— verwarmingsinstallaties voor vaten</li> <li>— voorverwarmingsinstallaties voor gietblokken</li> <li>— drogen van schroot en</li> <li>— voorverwarmen van schroot</li> </ul>	2710T121	Ruwstaal: niet-gelegeerd staal, geproduceerd in elektro-ovens
		(gebaseerd op het gemiddelde van de meest efficiënte 10 %)					2710T131	Ruwstaal: gelegeerd staal ander dan roestvrij staal, geproduceerd in elektro-ovens
							2710T141	Ruwstaal: roestvrij en hittebestendig staal, geproduceerd in elektro-ovens
2710	Hooggelegeerd staal uit elektrische vlamboogovens	0,352	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton hooggelegeerd ruwstaal	Staal dat minstens 8 % aan metalen legeringselementen bevat of waarbij een hoge oppervlaktekwaliteit en verwerkbaarheid vereist zijn	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met verwerkingseenheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>— vlamboogoven</li> <li>— secundaire metallurgische installaties</li> <li>— walsen en snijden</li> <li>— naverbrandingseenheid</li> <li>— ontstoffingsinstallatie</li> </ul>	2710T121	Ruwstaal: niet-gelegeerd staal, geproduceerd in elektro-ovens

NACE 4	Product-benchmark (!)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (!)	Productomschrijving (!)	Onder de productbenchmark vallende procedés (!)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
						<ul style="list-style-type: none"> <li>— verwarmingsinstallaties voor vaten</li> <li>— voorverwarmingsinstallaties voor gietblokken</li> <li>— put voor langzame afkoeling</li> <li>— drogen van schroot en</li> <li>— voorverwarmen van schroot zijn inbegrepen. De FeCr-converter en cryogene opslag van industriële gassen zijn niet inbegrepen.</li> </ul>		
		(gebaseerd op het gemiddelde van de meest efficiënte 10 %)					2710T131	Ruwstaal: geleerd staal ander dan roestvrij staal, geproduceerd in elektro-ovens
							2710T141	Ruwstaal: roestvrij en hittebestendig staal, geproduceerd in elektro-ovens
2710	FeSi	8,540	MWh/t product	Ton FeSi 75 eindproduct	FeSi 75	<p>Dit omvat alle procedés die direct verband houden met de werking van de ovens.</p> <p>Secundaire installaties zijn niet inbegrepen</p>	27102020/ 24101230	Ferrosilicium met een siliciumgehalte van 75 %
2710	FeMn HC	2,760	MWh/t product	Ton koolstofrijk FeMn eindproduct	Koolstofrijk FeMn	<p>Dit omvat alle procedés die direct verband houden met de werking van de ovens.</p> <p>Secundaire procedés zijn niet inbegrepen</p>	27102010	Ferromangaan (overeenkomstig BREF)
2710	SiMn	3,850	MWh/t product	Ton SiMn eindproduct	Silicomangaan met verschillende koolstofgehalten, waaronder SiMn, SiMn met een laag koolstofgehalte en SiMn met een zeer laag koolstofgehalte	<p>Dit omvat alle procedés die direct verband houden met de werking van de ovens.</p> <p>Secundaire procedés zijn niet inbegrepen</p>	27102030	Silicomangaan met uitzondering van FeSiMn

NACE 4	Product-benchmark (!)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (!)	Productomschrijving (!)	Onder de productbenchmark vallende procedés (!)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
2413	Cl <sub>2</sub>	2,461	MWh/t product	Ton chloor	Chloor	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de elektrolyse-eenheid, met inbegrip van secundaire installaties zoals motoren	24131111	Chloor
2413	Si-metaal	11,870	MWh/t product	Ton Si-metaal	Silicium met een zuiverheidsgraad van 90 tot 99,99 massaprocent	Dit omvat alle procedés die direct verband houden met de ovens. Secundaire procedés zijn niet inbegrepen	24131155	Silicium met een zuiverheid van < 99,99 massaprocent
2413	Hyperzuiver polysilicium	60,000	MWh/t product	Ton hyperzuiver Si-metaal	Silicium met een zuiverheidsgraad van > 99,99 massaprocent	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de oven met inbegrip van secundaire installaties	24131153	Silicium met een zuiverheid van ≥ 99,99 massaprocent
2413	SiC	6,200	MWh/t product	Ton 100 % SiC	Siliciumcarbide met een zuiverheidsgraad van 100 massaprocent	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de oven met inbegrip van secundaire installaties	24135450	Carbiden, al dan niet chemisch welbepaald
2414	Hoogwaardige chemicaliën	0,702	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton hoogwaardige chemicaliën (HVC's) (ton acetyleen, ethyleen, propyleen, butadien, benzeen en waterstof)	Mengsel van hoogwaardige chemicaliën (HVC's), uitgedrukt als totale massa van acetyleen, ethyleen, propyleen, butadien, benzeen en waterstof, uitgezonderd HVC's uit extra materiaalinput (waterstof, ethyleen, andere HVC's), met een ethyleengehalte van ten minste 30 massaprocent in het totale productmengsel en een gehalte aan HVC's, brandstofgas, buteen en vloeibare koolwaterstoffen samen van ten minste 50 massaprocent in het totale productmengsel	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de productie van HVC's als zuiver product of tussenproduct met een geconcentreerde inhoud van de respectieve HVC's in de laagste verhandelbare vorm (ruwe C <sub>4</sub> , niet-gehydrogeneerd pygas), met uitzondering van C <sub>4</sub> -extractie (butadieenfabriek), C <sub>4</sub> -hydrogenering, hydrobehandeling van pyrolysebenzine en aromatenextractie, en logistiek/opslag voor dagelijkse verwerking	Meerdere Prodcomcodes onder NACE-code 2414	
							24141120	Verzadigde acyclische koolwaterstoffen
							24141130	Onverzadigde acyclische koolwaterstoffen; ethyleen

NACE 4	Product-benchmark (1)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (2)	Productomschrijving (2)	Onder de productbenchmark vallende procedés (2)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
							24141140	Onverzadigde acyclische koolwaterstoffen; propeen (propyleen)
							24141150	Onverzadigde acyclische koolwaterstoffen; buteen (butyleen) en isomeren daarvan
							24141160	Onverzadigde acyclische koolwaterstoffen; buta-1,3-dieen en isopreen
							24141190	Onverzadigde acyclische koolwaterstoffen (met uitzondering van ethyleen, propeen-buteen, buta-1,3-dieen en isopreen)
							24/20141223	Benzeen
2414	Aromaten	0,030	tCO <sub>2</sub> /t product	CO <sub>2</sub> -gewogen ton	Mengsel van aromaten uitgedrukt als CWT (CO <sub>2</sub> -gewogen ton)	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de aromaten-subeenheden: — waterstofbehandelaar — benzeen-/tolueen-/xyleenextractie (BTX) — TDP — HDA — xyleenisomerisatie — p-xyleeneenheden — cumeenproductie en — cyclohexaanproductie	Meerdere Prodcom-codes onder NACE-code 2414. Zie richtsnoer nr. 9 inzake directe emissies voor het volledige overzicht.	
2414	Roet	1,954	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton ovenroet (verhandelbare eenheid, > 96 %)	Ovenroet. Gas- en lamproet vallen niet onder deze benchmark	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de productie van ovenroet, alsook het afwerken, verpakken en affakkelen	24131130	Koolstof (roet en andere vormen van koolstof, n.e.g.)

NACE 4	Product-benchmark (1)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (2)	Productomschrijving (2)	Onder de productbenchmark vallende procedés (2)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
2414	Styreen	0,527	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton styreen (verhandelbaar product)	Monomeer styreen (vinylbenzeen, CAS-nummer: 100-42-5)	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de productie van — styreen alsook — het tussenproduct ethylbenzeen (in de hoeveelheid die als materiaal-input voor de styreenproductie wordt gebruikt)	24141250	Styreen
2414	Ethyleen-oxide/ethyleenglycolen EO/EG	0,512	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton EO-equivalenten (EOE), die worden bepaald als de hoeveelheid EO (in massa) die in één massaeenheid van de specifieke glycolen is ingesloten	De benchmark voor ethyleen-oxide/ethyleenglycol omvat de producten — ethyleenoxide (EO, hoge zuiverheidsgraad) — mono-ethyleenglycol (MEG, standaardkwaliteit + vezelkwaliteit (hoge zuiverheidsgraad)) — di-ethyleenglycol (DEG) — tri-ethyleenglycol (TEG)  De totale hoeveelheid producten wordt uitgedrukt in EO-equivalenten (EOE) die worden bepaald als de hoeveelheid EO (in massa) die in één massaeenheid van het specifieke glycol is ingesloten	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de proceseenheden EO-productie, EO-zuivering en glycolproductie	24146373	Oxiraan (ethyleenoxide)
							24142310	Ethyleenglycol (ethaandiol)
							24146333	2,2-oxydi-ethanol (di-ethyleenglycol)
2743	Zink-elektrolyse	4,000	MWh/t product	Ton zink	Primair zink	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de zink-elektrolyse met inbegrip van secundaire installaties	27431230	Ruw zink, niet-gelegeerd

NACE 4	Product-benchmark (1)	Benchmark-waarde	Benchmark-eenheid	Productie-eenheid (2)	Productomschrijving (2)	Onder de productbenchmark vallende procedés (2)	Prodcomcode (rev. 1.1)	Omschrijving
							2743125	Ruw zink, gelegeerd
2415	Ammoniak	1,619	tCO <sub>2</sub> /t product	Ton ammoniak, uitgedrukt als verkoopbare (netto)productie en met een zuiverheidsgraad van 100 %	Ammoniak (NH <sub>3</sub> ), te vermelden in geproduceerde ton	Dit omvat alle procedés die direct of indirect verband houden met de productie van ammoniak en het tussenproduct waterstof	24151075	Ammoniak, watervrij

(1) Voor de tegen een lichtgrijze achtergrond weergegeven producten is de uitwisselbaarheid van elektriciteit en brandstof vastgesteld. De benchmark wordt in tCO<sub>2</sub> opgegeven.

(2) De tegen een donkergrijze achtergrond weergegeven productie-eenheden, definities en inbegrepen procedés zijn gebaseerd op Besluit 2011/278/EU van de Commissie van 27 april 2011 tot vaststelling van een voor de hele Unie geldende overgangsregeling voor de geharmoniseerde kosteloze toewijzing van emissierechten overeenkomstig artikel 10 bis van Richtlijn 2003/87/EG.

**Producten waarvoor de uitwisselbaarheid van brandstof en elektriciteit werd vastgesteld in punt 2 van bijlage 1 van Besluit 2011/278/EU <sup>(1)</sup>**

Bij bijlage I van Besluit 2011/278/EU is vastgesteld dat bij bepaalde productieprocessen brandstof en elektriciteit uitwisselbaar zijn. Bij deze producten is het niet passend om een benchmark in MWh/ton geproduceerd product vast te stellen. In plaats daarvan moeten de specifieke broeikasgasemissiecurven voor de directe emissies als uitgangspunt worden genomen. Voor deze processen zijn de productbenchmarks vastgesteld op basis van de som van de directe emissies (energie- en procesemissies) en de indirecte emissies die door het gebruik van het uitwisselbare aandeel elektriciteit zijn ontstaan.

In deze gevallen moet de factor „E” in de formule voor de berekening van het in punt 27, onder a), van de richtsnoeren vermelde maximale steunbedrag worden vervangen door de volgende term, die een bij Besluit 2011/278/EU vastgestelde productbenchmark omvormt tot een efficiëntiebenchmark voor elektriciteitsverbruik op basis van een gemiddelde Europese emissie-intensiteitsfactor van 0,465 tCO<sub>2</sub>/MWh:

Bestaande productbenchmark uit bijlage I van Besluit 2011/278/EU (in tCO<sub>2</sub>/t) × het aandeel relevante indirecte emissies tijdens de referentieperiode (\*) (%) / 0,465 (tCO<sub>2</sub>/MWh).

---

<sup>(1)</sup> Besluit van de Commissie van 27 april 2011 tot vaststelling van een voor de hele Unie geldende overgangsregeling voor de geharmoniseerde kosteloze toewijzing van emissierechten overeenkomstig artikel 10 bis van Richtlijn 2003/87/EG, C(2011) 2772 definitief (PB L 130 van 17.5.2011, blz. 1).

(\*) Het „aandeel relevante indirecte emissies tijdens de referentieperiode” is het quotiënt van

- de relevante indirecte emissies en
- de som van de totale directe emissies en de relevante indirecte emissies

overeenkomstig artikel 14 van Besluit 2011/278/EU.”

---

## INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

**KENNISGEVING INZAKE DE AANVRAAG VOOR EEN EXPLORATIEVERGUNNING VOOR VLOEIBARE EN GASVORMIGE KOOLWATERSTOFFEN, GENAAMD „TORRENTE RIZZUTO”**

REGIONAAL MINISTERIE VOOR ENERGIE EN OPENBARE NUTSVOORZIENINGEN — REGIONAAL DIRECTORAAT VOOR ENERGIE

REGIONAAL BUREAU VOOR KOOLWATERSTOFFEN EN GEOTHERMIE (U.R.I.G.)

(2012/C 387/07)

De Maatschappij MAC OIL SpA — met hoofdzetel te Via Lucullo 11, postcode 00187 Rome, Italia— ingeschreven bij de Kamer van Koophandel van Rome onder nummer P.IVA/C.F. 09409401008, REA 1160635, heeft op 15 september 2011 een aanvraag ingediend, aangevuld op 21 mei 2012 en 19 oktober 2012, gericht tot de regionale minister van Energie en Openbare Nutsvoorzieningen, de bevoegde autoriteit voor het verlenen van mijnbouwvergunningen in de regio Sicilië, gevestigd aan de via Ugo La Malfa nr. 87/89, postcode 90146 Palermo, Italia waarin die maatschappij verzocht haar in de zin van de Regionale Wet nr. 14 van 3 juli 2000 een exploratievergunning voor vloeibare en gasvormige koolwaterstoffen te verlenen, genaamd „Torrente Rizzuto”, met een oppervlakte van 69 203,95 ha (692,04 km<sup>2</sup>) op het grondgebied van de provincies Agrigento, Caltanissetta en Enna, in de volgende gemeenten: Campobello di Licata, Licata, Ravanusa (provincie Agrigento), Butera, Gela, Mazzarino, Riesi (provincie Caltanissetta), Barrafranca, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia (provincie Enna). Het gebied grenst in het noorden aan de exploratievergunning Friddini (punten B, C en D van het gebied Torrente Rizzuto), in het oosten aan de exploratievergunning Passo di Piazza (punten E en F van Torrente Rizzuto), en in het zuiden omsluit het gebied de exploratievergunningsaanvraag Costa del Sole (punten G, H, I, L, M, N, en O van Torrente Rizzuto).

De omtrek van het gebied waarvoor een vergunning is aangevraagd, vormt een onregelmatige veelhoek wanneer de punten „A”, „B”, „C”, „D”, „E”, „F”, „G”, „H”, „I”, „L”, „M”, „N” en „O” door een ononderbroken lijn met elkaar worden verbonden.

Bovengenoemde punten zijn als volgt omschreven:

- A. punt aan de kustlijn op het kruispunt met de lijn die loopt door punt B en het punt dat 19 meter boven zeeniveau aan de provinciale weg nr. 67 in de plaats „Sorgente del Pisciotto” ligt;
- B. punt op 661 meter hoogte boven „Cozzo Mola di Gerasello” dat samenvalt met punt A van de exploratievergunning „Friddani”;
- C. punt dat samenvalt met de zuidzijde van het gebouw genaamd Casa Giordano, ongeveer 550 m ten noordnoordwesten van het punt dat 429 meter boven zeeniveau ligt ten zuiden van de plaats Barrafranca, en dat samenvalt met punt R van de exploratievergunning „Friddani”;
- D. punt gelegen bij kilometerpaal 14 op de weg ten oosten van Mazzarino die door Contrada Floresta loopt en aansluit op de nationale weg nr. 117, Centrale Sicula, en dat samenvalt met punt Q van exploratievergunning „Friddani”;
- E. punt dat samenvalt met de noordoostzijde van het gebouw C. Zubia Nuova, op 101 meter boven zeeniveau, ten zuidoosten van station Butera, samenvallend met punt A van de exploratievergunning „Passo di Piazza”;
- F. punt aan de kust, door de lijn tussen punt E en kilometerpaal 225 van de nationale weg nr. 115 tot de kustlijn door te trekken, waar het samenvalt met punt Z van de exploratievergunning „Passo di Piazza”;
- G. punt op het kruispunt tussen de kustlijn en het verlengde van de lijn tussen de punten I en H, samenvallend met punt D van de exploratievergunning „Costa del Sole”;
- H. trigonometrisch punt op 75 meter boven zeeniveau, boven „Torre Manfreda”, overeenkomend met punt C van de vergunningsaanvraag „Costa del Sole”;
- I. trigonometrisch punt op 289 meter boven zeeniveau, boven „Rocca d’Adamo”, overeenkomend met punt B van de vergunningsaanvraag „Costa del Sole”;
- L. punt dat samenvalt met de zuidoostzijde van „Casa Savorni” op 100 meter boven zeeniveau, overeenkomend met punt A van de exploratievergunning „Costa del Sole”;
- M. punt dat samenvalt met de zuidoostzijde van „Casa La Tenutella” op 59 meter boven zeeniveau, overeenkomend met punt G van de vergunningsaanvraag „Costa del Sole”;



- N. trigonometrisch punt op 18 meter van „Castello di Falconara”, overeenkomend met punt F van de exploratievergunningaanvraag „Costa del Sole”;
- O. punt op het kruispunt tussen de kustlijn en het verlengde van de lijn tussen de punten M en N, overeenkomend met punt E van de exploratievergunning „Costa del Sole”.

#### Geografische coördinaten

Punt	Noorderbreedte	Oosterlengte (M. Mario)
A	1° 23' 54,92"	37° 07' 33,37"
B	1° 46' 45,6"	37° 27' 39"
C	1° 45' 16,98"	37° 21' 56,37"
D	1° 51' 25,54"	37° 16' 54,67"
E	1° 44' 07,44"	37° 07' 57,24"
F	1° 41' 59,51"	37° 05' 45,11"
G	1° 41' 08,14"	37° 05' 31,11"
H	1° 41' 11,19"	37° 05' 59,19"
I	1° 43' 35,59"	37° 09' 41,35"
L	1° 42' 23,39"	37° 09' 49,96"
M	1° 38' 33,56"	37° 08' 41,63"
N	1° 36' 03,05"	37° 06' 29,39"
O	1° 35' 57,97"	37° 06' 25,14"

Geïnteresseerde bedrijven kunnen binnen een termijn van 90 dagen na publicatie van deze mededeling in het *Publicatieblad van de Europese Unie* verzoeken eveneens in aanmerking te

komen voor een vergunning voor deze zone; aanvragen die na deze termijn worden ontvangen komen niet meer in aanmerking. Het decreet waarmee de exploratievergunning wordt verleend, wordt genomen binnen zes maanden na afloop van de termijn voor het indienen van concurrerende aanvragen. Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Richtlijn 94/22/EG, wordt hierbij ook gemeld dat de criteria op basis waarvan vergunningen voor de prospectie, de exploratie en de productie van koolwaterstoffen worden verleend, reeds zijn bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 396 van 19 december 1998, onder verwijzing naar de bepalingen van wetgevingsdecreet nr. 625 van de president van de Italiaanse Republiek van 25 november 1996 (als gepubliceerd in het *Staatsblad van de Italiaanse Republiek* nr. 293 van 14 december 1996) tot omzetting en toepassing van bovengenoemde richtlijn in Italiaans recht, en zijn gepreciseerd bij wet nr. 14 van de Regio Sicilië van 3 juli 2000 (als gepubliceerd in het *Officiële publicatieblad van de Regio Sicilië* nr. 32 van 7 juli 2000).

De voorwaarden en eisen inzake de uitoefening of beëindiging van de activiteit zijn omschreven in bovengenoemde wet nr. 14 van de Regio Sicilië van 3 juli 2000, en in het typebestek (Disciplinaire Tipo) dat is vastgelegd bij Decreet nr. 91 van 30 oktober 2003 en Decreet nr. 88 van 20 oktober 2004 van de regionale minister van Industrie en is gepubliceerd in respectievelijk het *Officiële publicatieblad van de Regio Sicilië* deel I, nr. 49 van 14 november 2003 en deel I, nr. 46 van 5 november 2004.

Het aanvraagdossier is neergelegd en ter inzage beschikbaar voor geïnteresseerden op het volgende adres: Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia (Regionaal bureau voor koolwaterstoffen en geothermie) del Dipartimento Regionale dell'Industria e delle Miniere, Via Ugo La Malfa nr. 101, postcode 90146 Palermo, Italia.

Hoofdingenieur

Dr. Ir. Salvatore GIORLANDO

## V

(Adviezen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**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**

(2012/C 387/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> 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 OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

## „LENTILLES VERTES DU BERRY”

EG-nummer: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

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 (nader aan te geven)

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

## 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):

### De beschrijving van het product

- de groottesortering van de linzen wordt gewijzigd: met het oog op een homogene groottesortering en een homogeen kookresultaat moeten linzen met een kleinere groottesortering dan 4 mm worden uitgesloten;
- het gehalte aan „deeltjes van linzen” wordt verhoogd van 0 % tot 0,2 %. Deze verhoging is het gevolg van de toenemende droogte in het geografische gebied die het risico op „deeltjes van linzen” doet stijgen. Het gehalte van 0,2 % maakt het mogelijk een kwaliteitsproduct af te leveren terwijl toch met technische belemmeringen rekening wordt gehouden.

### Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- de oogstdatum wordt geschrapt omdat op basis van het verslag van de laatste twee verkoopseizoenen, die door een late oogst waren gekenmerkt, een langere oogstperiode noodzakelijk werd. Om de oogstdatum te bepalen wordt alleen nog het criterium van de maximale vochtigheid van de linzen op het ogenblik van de oogst (18 %) in aanmerking genomen;
- er wordt een paragraaf toegevoegd met betrekking tot het uitroken van de linzen na de oogst. Ten aanzien van het risico op insecten is deze behandeling onontbeerlijk om een gave kwaliteit en een goede handelskwaliteit te behouden;
- er wordt een paragraaf toegevoegd om een termijn voor de verpakking van de „Lentilles du Berry” vast te stellen. Deze termijn wordt beperkt tot één jaar te rekenen vanaf 1 september van het jaar n tot 31 augustus n + 1 aangezien de linzen over het algemeen in juli worden geoogst. Deze termijn, gekoppeld aan een uiterste gebruiksdatum voor de linzen, die tot 2 jaar na de verpakingsdatum wordt beperkt, garandeert de versheid en de onveranderlijke kwaliteit van het op de markt gebrachte product. Bovendien kan, doordat de vorige oogst tot 31 augustus kan worden verpakt, worden voorkomen dat de voorraad opgebraakt vóór de nieuwe oogst eraan komt (termijn die nodig is voor de uitroking en de schifting van de nieuwe oogst);
- aan het productdossier wordt toegevoegd dat de „Lentilles vertes du Berry” uitsluitend in big-bags en uitsluitend in het geografische productiegebied mogen worden verpakt. De losse linzen, geschift volgens de voor het afgewerkte product geldende normen, mogen in big-bags worden verpakt die worden verzonden hetzij naar externe verpakkingsbedrijven waaraan het verpakken van de linzen is uitbesteed, hetzij naar bedrijven die gespecialiseerd zijn in kant-en-klare gerechten. Door de linzen in het productiegebied in big-bags te verpakken, is de identificatie en de traceerbaarheid van de partijen beter gegarandeerd.

### Nationale eisen

Het productdossier is bijgewerkt. Een hoofdstuk „Nationale eisen” dat de belangrijkste te controleren punten bevat, is toegevoegd.

## ENIG DOCUMENT

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

## „LENTILLES VERTES DU BERRY”

EG-nummer: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

BGA ( X ) BOB ( )

1. **Naam:**  
„Lentilles Vertes du Berry”
2. **Lidstaat:**  
Frankrijk
3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**
  - 3.1. *Productcategorie:*  
Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt
  - 3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*  
De „Lentilles vertes du Berry” zijn de droge zaden van het peulgewas *Lens culinaris*, variëteit Anicia. De zaden hebben een diameter van 4 à 6 mm en een dikte van 2 à 2,5 mm. Ze zijn donkergroen van kleur en min of meer blauw dooraderd. Wat de kenmerken betreft, gelden voor de geschifte linzen de volgende maximale waarden:
    - Vochtgehalte:  $\leq 16 \%$
    - Vreemde stoffen:  $\leq 0,2 \%$ , waarvan minerale stoffen  $\leq 0,001$  promille
    - Gebroken linzen  $< 0,8 \%$
    - Deeltjes van linzen  $\leq 0,2 \%$
    - Beschadigde linzen  $\leq 0,8 \%$
    - Onaanvaardbare linzen  $\leq 0,1 \%$Ze zijn rijk aan eiwitten (gemiddeld 31 %).  
De kooktijd bedraagt maximaal 30 minuten.
  - 3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*  
Niet van toepassing.
  - 3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*  
Niet van toepassing.
  - 3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*  
De teelt  
De oogst  
De opslag vóór de uitroking en de selectieve schifting  
De uitroking  
De selectieve schifting
  - 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*  
De verpakking van de losse linzen in big-bags moet eveneens in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden nadat ze zijn geschift volgens de voor het afgewerkte product geldende normen. De big-bags worden verzonden hetzij naar externe bedrijven waaraan de verpakking van de linzen is uitbested (voor de consument of voor grootkeukens bestemde verpakkingseenheden), hetzij naar bedrijven die gespecialiseerd zijn in kant-en-klare gerechten.

Door de linzen in het productiegebied in big-bags te verpakken, is de identificatie en de traceerbaarheid van de partijen beter gegarandeerd. Deze verpakkingswijze biedt meer zekerheid dan het vervoer in bulk per vrachtwagen. Het risico op vermenging met andere producten is dus geminimaliseerd.

De voor de consument bestemde verpakkingseenheden van de „Lentilles vertes du Berry” kunnen worden verpakt en verzonden door bedrijven die zich bevinden in het productiegebied waarop de BGA van toepassing is of door bedrijven die zich buiten dit gebied bevinden.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket van het product met de BGA moeten de volgende gegevens worden vermeld:

- de benaming van het product: „Lentilles vertes du Berry”
- de naam en het adres van de certificeringsinstantie, voorafgegaan door de vermelding „gecertificeerd door ...”
- het BGA-logo van de Europese Unie.

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

Dit gebied beslaat 49 gemeenten van de Berry in de departementen Indre en Cher.

Cher: Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St. Ambroix, Saugy.

Indre: St. Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St. Florentin, La Chapelle St. Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St. Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St. Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuville-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St. Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

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

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

5.1.1. **Bodemgesteldheid**

De „Lentilles vertes du Berry” worden geteeld op kleiachtige, kalkhoudende bodems. Deze bodems kunnen tot de types „Rendzine” en „Bruine kalkhoudende bodems” behoren. Ze zijn gezond in termen van hydromorfie; ze zijn ook weinig verkorst, rijk aan organisch materiaal en vrij rul. Ze hebben een gemiddelde waterreserve (60 à 100 mm) die voor de rijping van de linzen bevorderlijk is.

Ze zijn niet zeer diep en laten de planten flink groeien, hetgeen de laatste 15 jaar heeft gezorgd voor een uitstekende opbrengst van gemiddeld meer dan 20 kwintalen. Er werden zelfs recordopbrengsten opgetekend — van gemiddeld zowat 40 kwintalen bijvoorbeeld — op bodems die niet als zeer geschikt voor de graanteelt werden beschouwd en zonder dat er irrigatie of meststoffen aan te pas kwamen.

Deze kleiachtige, kalkhoudende bodems zijn dus gezond, gemakkelijk te bewerken en uitermate geschikt voor de linzenteelt.

5.1.2. **Klimaatfactoren**

Kenmerkend voor de regio is een gematigd klimaat met regelmatige neerslag in het voorjaar en perioden van grote warmte (27 à 30 °C) vanaf juni.

5.1.3. **Menselijke factoren**

Het was in Champagne (Berry) dat de eerste teeltechnieken om de kwaliteit en de opbrengst van de „lentilles vertes” te verbeteren, werden geperfectioneerd. Deze knowhow werd onder de producenten van de „Lentilles vertes du Berry” verspreid en zodoende kon deze teelt in het geografische gebied waarvoor de BGA geldt, tot ontwikkeling komen.

Nadat zich in de jaren 60 talrijke landbouwers in de regio hadden gevestigd, kwam de linzenteelt op gang; in 1983 werden 7 200 hectare bebouwd en bedroeg de opbrengst aan linzen 79 % van de Franse productie.

Sedert 1994, toen de organisatie „Lentilles vertes du Berry” werd opgericht, en meer nog sedert 1998, toen de BGA werd erkend, neemt het aandeel van de teelt van de linzen met de BGA „Lentilles vertes du Berry” toe. De teelt van deze linzen als product met een beschermde geografische aanduiding startte bij zowat 170 hectare en is sedertdien gestabiliseerd op zowat 400 hectare.

Kenmerkend voor de knowhow van de producenten van de „Lentilles vertes du Berry” zijn de volgende elementen:

- de teelt van de linzen op kleiachtige, kalkhoudende bodems;
- de aanpassing van de plantdichtheid aan de bodemsoort;
- de aanpassing van de onkruidbestrijding aan de teelt waardoor het risico op grijze schimmel kan worden beperkt;
- de homogene rijping van de linzen vóór de oogst;
- de kwalitatieve schifting van de linzen met als doel gebroken en beschadigde linzen en deeltjes van linzen te verwijderen.

## 5.2. Specificiteit van het product:

### 5.2.1. Specifieke kenmerken

Kenmerkend voor de „Lentilles verte du Berry” is de donkergroene, blauwdooraderde kleur van het zaadvlies. De linzen hebben een fijne, malse huid, een zachte pit en een heerlijke kastanjesmaak.

De selectieve en strenge schifting van de „Lentilles vertes du Berry” zorgt voor een homogene groottesortering (diameter 4 à 6 mm) en laat toe alle onzuiverheden, dus ook alle minerale stoffen, te verwijderen (maximaal gehalte = 0,001 promille).

Deze homogene groottesortering van de „Lentilles vertes du Berry” is ook bevorderlijk voor een homogeen en snel kookresultaat. Voor de consument en de verwerkende bedrijven zijn dit vaak belangrijke criteria.

### 5.2.2. Faam

De uitbreiding van de linzenteelt verschaft de „Lentilles vertes du Berry” eerst plaatselijke en later regionale bekendheid. Hoe bekend het product was, werd nagegaan door middel van een enquête in 1993, waarbij 31 % van de ondervraagde personen spontaan antwoordde dat de „Lentilles vertes du Berry” voor hen een begrip waren, en 51 % na een hint van de ondervrager.

De „Lentilles vertes du Berry” zijn niet meer weg te denken uit de lokale toeristische sector:

- in Chouday, de gemeente waar de landbouwer vandaan komt die als eerste linzen heeft gezaaid, werd het „maison de la lentille” opgericht.
- in 1993 werd een gilde opgericht, de „Confrérie des Fins Mangeux d’Lentilles vertes du Berry” die ten doel heeft de „Lentilles vertes du Berry” te promoten.
- in 1993 werd in Vatan, in het departement Indre, een linzenfeest opgezet dat jaarlijks elk tweede weekend van september plaatsvindt en dat de primeur-linzen in de kijker zet.

Op gastronomisch gebied wordt er sedert 1972 in de nationale dagbladen (Le Figaro) over de „Lentilles vertes du Berry” geschreven in verband met de „crème de lentilles du Berry”, een originele soep die door de Maître Cuisinier de France van het restaurant „La Cognette” in Issoudun werd bedacht. Deze soep is sedertdien uitgegroeid tot een regelrechte culinaire referentie en wordt in talrijke kookboeken, zelfs in de Larousse van de regionale gerechten geciteerd. In 2004 was ook de bereiding van de „crème de lentilles” de opdracht van de wedstrijd voor de titel van beste leerlingkok van Europa.

De restauranthouders van de „Tables gourmandes du Berry” hebben ook actief bijgedragen aan de faam van de „Lentilles vertes du Berry” door dit streekproduct in hun gastronomische menu’s op te nemen.

Er zijn tussen de restauranthouders talrijke partnerschappen ontstaan en in ieder restaurant wordt de „Lentille verte du Berry” duidelijk op de kaart gezet.

- 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 kleiachtige, kalkhoudende bodems beïnvloeden in grote mate de groene kleur en de groottesortering van de linzen. Het feit dat deze bodems gezond in termen van hydromorfie, vrij rul en weinig verkorst zijn, vergemakkelijkt de teelt van de linzen en helpt bij de bestrijding van ziekten.

Het gematigde klimaat zorgt ervoor dat de planten geen stress krijgen. De grote warmte aan het einde van de vegetatiecyclus is er de oorzaak van dat aan de bloei gauw een einde komt, hetgeen bevorderlijk is voor de homogene rijping van de linzen.

De correlatie tussen de klimaatomstandigheden en deze soort bodems zorgt voor een homogene rijping, groottesortering en kleur van de linzen.

De kleiachtige, kalkhoudende bodems zijn ook gemakkelijk te bewerken en dat beperkt de aanwezigheid van minerale stoffen in de geoogste partijen. De in het gebied waarop de BGA van toepassing is aanwezige knowhow met betrekking tot het schiften van de linzen draagt eveneens bij aan dat specifieke kenmerk van het eindproduct, namelijk dat het vrij is van minerale stoffen.

Bovendien verlenen deze bodems, in tegenstelling tot de zuurdere of hardere bodems in bergstreken, de „Lentilles vertes du Berry” een milde smaak, met een lichte toets van kastanjes die door de consumenten zeer wordt gewaardeerd. Vele consumenten beoordelen de smaak van deze linzen als verfijnd en onderscheiden ze meteen van andere linzen.

Het zijn de bodemgesteldheid in het productiegebied en de teelttechnieken die door de landbouwers van de regio al dertig jaar lang worden verfijnd, die deze plaatselijke productie haar specifieke kenmerken verlenen. Het werk van Paul Dufour die deze teelt heeft ontwikkeld, welke teelt zich perfect heeft aangepast aan de kleiachtige, kalkhoudende bodems van het gebied waarvoor de BGA geldt, heeft gezorgd voor een betere kwaliteit en een grotere opbrengst van het product. Daardoor is de reputatie van de „Lentilles vertes du Berry” ontstaan, en doordat de restauranthouders van de regio de linzen op gastronomisch vlak tot hun recht laten komen, is deze reputatie in de loop der tijden alleen maar toegenomen.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPLentilleVerteDuBerry.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**

(2012/C 387/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> 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 OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9**

**„CABALLA DE ANDALUCÍA”**

**EG-nummer: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012**

**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
- Andere. Verificatie inzake de inachtneming van het productdossier

**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 fyto-sanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

**3. Wijziging(en):**

- 3.1. *Punt B van het productdossier (Beschrijving van het product) wordt gewijzigd om de soort „Scomber colias” op te nemen als grondstof en om voor de pekel een zoutoplossing met een zoutgehalte van minder dan 1 procent toe te staan:*

Op grond van de ontwikkeling van de wetenschappelijke kennis wordt voorgesteld de soort „Scomber colias” op te nemen als grondstof voor het product dat onder de beschermde geografische aanduiding „Caballa de Andalucía” valt. Deze soort is door een aantal in vis gespecialiseerde taxonomen namelijk erkend als een soort die verschilt van de „Scomber japonicus”, zoals blijkt uit de wetenschappelijke publicatie „Phylogenetic differentiation between Atlantic *Scomber colias* and Pacific *Scomber japonicus* based on nuclear DNA sequences” van Carlos Infante, Enrique Blanco, Eugenia Zausti, Aniela Crespo en Manuel Machado in „Genetica” (2007), deel 130, nummer 1, 1-8 DOI. 10.1007/s10709-006-0014-5.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.



- 3.2. In de klassieke taxonomie worden drie soorten van het geslacht „Scomber” onderscheiden: *S. scombrus*, *S. australasicus* en *Scomber japonicus*. Door deze ontdekking op basis van de ontwikkeling van de wetenschappelijke kennis wordt de migrerende soort van het geslacht „Scomber”, die gewoonlijk in de Atlantische Oceaan voorkomt, „Scomber colias” genoemd, terwijl de benaming „Scomber japonicus” wordt behouden voor de soort die in de Stille en de Indische Oceaan voorkomt. Beide soorten mogen worden gebruikt voor de bereiding van deze conserven:

Voorgesteld wordt om voor de pekel het gebruik van een zoutoplossing met een zoutgehalte van minder dan 1 procent toe te staan in de conserven van „Caballa de Andalucía” in eigen nat.

De grondstof voor de bereiding van deze conserven is dezelfde („Scomber japonicus” en „Scomber colias”), en de bereiding is even ambachtelijk als en identiek aan die voor de conserven met olie. De kenmerken van het product blijven ongewijzigd. Het enige verschil is de pekel, een zoutoplossing die wordt bereid uit het kookwater en minder dan 1 procent zout bevat.

- 3.3. Punt C van het productdossier (Geografisch gebied) wordt gewijzigd om de gemeente Chiclana de la Frontera op te nemen:

De in de samenvatting en het productdossier ontdekte fout met betrekking tot de gemeente Chiclana de la Frontera in de provincie Cádiz wordt gecorrigeerd. Deze gemeente was opgenomen in de op 29 juni 2004 aan de Europese Commissie toegezonden documenten, maar stond door een menselijke fout niet vermeld in de laatste voor de bekendmaking toegezonden documenten.

- 3.4. De tekst van punt D van het productdossier (Elementen die aantonen dat het product uit het gebied afkomstig is) wordt gewijzigd:

Aangezien de conformiteitsbeoordelingsinstantie is veranderd, wordt de tekst van dit punt vervangen door een tekst waarin de controles worden gespecificeerd zonder uitdrukkelijke vermelding van de uitvoerende instantie, aangezien deze kan veranderen.

- 3.5. De tekst van punt E (Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product) wordt gewijzigd met betrekking tot de voor de pekel gebruikte zoutoplossing in de verpakking en de verpakkingsvormen:

De tekst van het punt Verpakking wordt als volgt gewijzigd:

„Ze zullen worden aangeboden in de vorm van filets, ontdaan van huid en graten, ingemaakt in olie of in een zoutoplossing, in cilindervormige of rechthoekige blikjes of in glazen potten.”

- 3.6. Wijziging van punt G (Verificatie inzake de inachtneming van het productdossier):

Teneinde de tekst aan te passen aan de informatie die aan de Europese Commissie is verstrekt in het kader van het officieel controlesysteem voor gedifferentieerde kwaliteit van Andalusië, dat deel uitmaakt van het meerjarig controleplan, wordt de website van de Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía (het ministerie van landbouw, visserij en milieu van Andalusië) vermeld, waarop de met de verificatie van de inachtneming van het productdossier belaste instanties zullen worden bekendgemaakt.

- 3.7. Punt H van het productdossier (Etikettering) wordt gewijzigd:

De tekst van dit punt wordt gewijzigd en het logo van „Caballa de Andalucía” wordt toegevoegd zoals hieronder aangegeven:

„Op de etiketten van elk bedrijf dat makreelconserven op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding „Caballa de Andalucía” vallen, moeten duidelijk zichtbaar de vermelding „Indicación Geográfica Protegida”, het EU-symbool en de benaming „Caballa de Andalucía” worden aangebracht, naast de gegevens van algemene aard die krachtens de geldende wetgeving moeten worden vermeld.



Alle soorten verpakkingen waarin de beschermde makreel voor consumptie wordt verzonden, moeten voorzien zijn van een door de Consejo Regulador afgegeven genummerd etiket dat in het bedrijf op zodanige wijze moet worden aangebracht dat het geen tweede keer kan worden gebruikt.”

3.8. *Wijziging van punt I (Wettelijke eisen):*

De regelgeving in het productdossier wordt in overeenstemming gebracht met de geldende wetgeving.

ENIG DOCUMENT

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

**„CABALLA DE ANDALUCÍA”**

**EG-nummer: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012**

**BGA ( X ) BOB ( )**

1. **Naam:**

„Caballa de Andalucía”

2. **Lidstaat of derde land:**

Spanje

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

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis daarvan

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

Conserven van makreelfilet in eigen nat en in olie, ambachtelijk verwerkt.

Het betreft een product van de hoogste kwaliteit, met een wit-grijsachtige kleur, een compacte, zachte en sappige textuur, een aangename geur en de zeer typische smaak van vette vis.

De makreelfilets in conserven zijn afhankelijk van de gebruikte pekel verkrijgbaar in drie varianten: in olijfolie, in zonnebloemolie of in kookwater. Ze worden verpakt in rechthoekige of cilindervormige metalen blikjes of in glazen potten.

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

De grondstof die voor de conserven wordt gebruikt, is afkomstig van de soorten „Scomber japonicus” en „Scomber colias”; deze vis is spilvormig en lang, heeft een scherpe snuit en een fijne staart. Hij heeft twee uit elkaar staande rugvinnen en is volledig (ook de kop) bedekt met kleine schubben. Hij is blauwgroen van kleur, met rechte en gebogen donkere strepen en vlekken, en de flanken en de buik zijn zilverkleurig, met grijsblauwe vlekken. De normale lengte bedraagt 20 à 30 cm.

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 conserven worden op ambachtelijke wijze geproduceerd volgens de sinds de oudheid toegepaste traditie van Andalusië. De makreel wordt handmatig ontveld, zonder gebruik van chemische middelen. Op deze wijze wordt een product van de hoogste kwaliteit verkregen, met een wit-grijsachtige kleur, dat al zijn eigenschappen behoudt.

Voor de pekel wordt uitsluitend een zoutoplossing (met een zoutgehalte van minder dan 1 procent), olijfolie of zonnebloemolie gebruikt.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de etiketten van elk bedrijf dat makreelconserven op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding „Caballa de Andalucía” vallen, moeten duidelijk zichtbaar de vermelding „Indicación Geográfica Protegida”, de benaming „Caballa de Andalucía” en het logo van de Europese Unie worden aangebracht. Op het etiket van alle conserven beschermde „Caballa de Andalucía” moet ook het symbool van de beschermde geografische aanduiding worden aangebracht, zoals hieronder afgebeeld.



Alle soorten verpakkingen waarin de beschermde makreel voor consumptie wordt verzonden, moeten voorzien zijn van een door de Consejo Regulador afgegeven genummerd etiket dat in het bedrijf op zodanige wijze moet worden aangebracht dat het geen tweede keer kan worden gebruikt.

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

Het gebied waar de conserven worden verwerkt, omvat de gemeenten Almería, Adra, Carboneras, Garrucha en Roquetas de Mar in de provincie Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda en Tarifa in de provincie Cádiz; Almúñecar en Motril in de provincie Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera en Punta Umbría in de provincie Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella en Vélez-Málaga in de provincie Málaga.

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

##### 5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De makreelconserven worden verwerkt in de conservenfabrieken die in het geografische verwerkingsgebied liggen; daarbij worden de in het productdossier opgenomen kenmerken in acht genomen, met name inzake de ambachtelijke verwerking volgens sinds de oudheid toegepaste methoden en procedés waardoor de vis zijn natuurlijke kenmerken behoudt.

Het stadium van het handmatige ontvellen neemt een bijzondere plaats in in het verwerkingsproces van het product, omdat het mensen met deskundige, geofende handen vereist die deze vaardigheid traditioneel van generatie op generatie doorgeven.

##### 5.2. *Specificiteit van het product:*

Dankzij de ambachtelijke methoden voor de productie van de conserven van „Caballa de Andalucía” worden alle natuurlijke kenmerken behouden, namelijk een compacte, zachte en sappige textuur met een aangename geur en de zeer typische smaak van vette vis.

Voor de conserven wordt als grondstof makreel van de bovengenoemde soorten gebruikt. Hoewel het migrerende soorten betreft, komen ze doorgaans toch langs de kusten van het afgebakende geografische gebied voor.

##### 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 vangst van migrerende vissoorten in het zuiden van Spanje gaat terug tot drieduizend jaar geleden, toen de Feniciërs en Tartessiërs op tonijn, kogeltonijn en makreel begonnen te vissen met behulp van kleine netten, rudimentaire ringnetten en de welbekende haken. Naast de visvangst mag ook het belang van de industrie die deze migrerende vissoorten verwerkt, niet worden vergeten. Deze dateert van de 1e eeuw. Allerlei soorten tonijn en makreel werden bereid in de fabrieken langs de gehele Andalusische kust. De bekende ruïnes van Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), met zijn nog steeds zichtbare vijvers, zijn maar één voorbeeld. Het conserveren van visproducten in Andalusië, die worden bereid met in het gebied gevangen soorten, maakt deel uit van een oeroude traditie. Deze leeft nog steeds en levert dankzij de ambachtelijke productiemethoden producten op met een specifieke hoge kwaliteit, met name dankzij de grondstof en de productiemethode, die het product zijn organoleptische kenmerken verleent en de conserven tot een veilig, kwalitatief hoogstaand product maakt.

Families vormen de motor achter de ambachtelijke conservenindustrie. Zij hebben middelgrote en kleine bedrijven opgezet. De eigenaar, die het bedrijf ook heeft gesticht, staat aan het hoofd van het bedrijf, of zijn nakomelingen hebben de leiding. Daardoor zijn de ambachtelijke technieken voor de verwerking van het product altijd bewaard gebleven. De eeuwenoude traditie van deze bedrijfstak in Andalusië, waarbij de vader zijn ervaring op het gebied van de ambachtelijke verwerking van dit product, op zijn zoon overdraagt, zorgt ervoor dat de streek kan bogen op deskundig personeel.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

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

De volledige tekst van het productdossier is beschikbaar, hetzij op het volgende adres:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_modificado\\_Caballa.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Caballa.pdf)

hetzij

door rechtstreeks naar de startpagina van de Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente te gaan (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) en dan door te klikken op „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”, het productdossier kan worden geraadpleegd door te klikken op de beschermde benaming.

---

**RECTIFICATIES****Rectificatie van de aankondiging van algemeen vergelijkend onderzoek EPSO/AST/125/12**

*(Publicatieblad van de Europese Unie C 384 van 13 december 2012)*

(2012/C 387/10)

De bekendmaking van de aankondiging van algemeen vergelijkend onderzoek EPSO/AST/125/12 dient als nietig te worden beschouwd.

---





## Abonnementsprijzen 2012 (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	1 200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, papieren versie + dvd (jaarlijks)	22 officiële talen van de Europese Unie	1 310 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	840 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, dvd (maandelijks) (cumulatief)	22 officiële talen van de Europese Unie	100 EUR per jaar
<i>Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie</i> (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), dvd, verschijnt één keer per week	Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie	200 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 dvd.

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*.

## 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](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 Luxemburg  
LUXEMBURG

NL