

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 35



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

53e jaargang
12 februari 2010

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

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2010/C 35/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV Informatie

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

Europese Commissie

2010/C 35/04	Wisselkoersen van de euro	3
--------------	---------------------------------	---

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

Rekenkamer

2010/C 35/05	Advies nr. 1/2010 „Naar een beter financieel beheer van de begroting van de Europese Unie: Risico's en uitdagingen”	4
--------------	---	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2010/C 35/06	Bijwerking van de lijst van verblijfstitels bedoeld in artikel 2, punt 15, van Verordening (EG) nr. 562/2006 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van een communautaire code betreffende de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) (PB C 247 van 13.10.2006, blz. 1; PB C 153 van 6.7.2007, blz. 5; PB C 192 van 18.8.2007, blz. 11; PB C 271 van 14.11.2007, blz. 14; PB C 57 van 1.3.2008, blz. 31; PB C 134 van 31.5.2008, blz. 14; PB C 207 van 14.8.2008, blz. 12; PB C 331 van 31.12.2008, blz. 13; PB C 3 van 8.1.2009, blz. 5; PB C 64 van 19.3.2009, blz. 15; PB C 198 van 22.8.2009, blz. 9; PB C 239 van 6.10.2009, blz. 2; PB C 298 van 8.12.2009, blz. 15; PB C 308 van 18.12.2009, blz. 20)	5
2010/C 35/07	Bijwerking van de lijst van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 5, lid 3, van Verordening (EG) nr. 562/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2006 tot vaststelling van een communautaire code betreffende de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) (PB C 247 van 13.10.2006, blz. 19; PB C 153 van 6.7.2007, blz. 22; PB C 182 van 4.8.2007, blz. 18; PB C 57 van 1.3.2008, blz. 38; PB C 134 van 31.5.2008, blz. 19; PB C 37 van 14.2.2009, blz. 8)	7

V Adviezen**BESTUURLIJKE PROCEDURES****Europese Commissie**

2010/C 35/08	Uitnodiging tot het indienen van voorstellen uit hoofde van het werkprogramma van het gezamenlijk Europees onderzoeksprogramma Metrologie (EMRP)	8
--------------	--	---



II

(Mededelingen)

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

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2010/C 35/01)

Op 14 december 2009 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de Eur-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32009M5599. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2010/C 35/02)

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

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
 - in elektronische vorm op de Eur-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32009M5584. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.
-

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2010/C 35/03)

Op 8 februari 2010 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 Frans 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 32010M5764. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.
-

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

11 februari 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,3718	AUD	Australische dollar	1,5446
JPY	Japanse yen	123,03	CAD	Canadese dollar	1,4502
DKK	Deense kroon	7,4452	HKD	Hongkongse dollar	10,6590
GBP	Pond sterling	0,87750	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,9633
SEK	Zweedse kroon	9,9598	SGD	Singaporese dollar	1,9377
CHF	Zwitserse frank	1,4663	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 585,77
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	10,5509
NOK	Noorse kroon	8,0975	CNY	Chinese yuan renminbi	9,3757
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,3163
CZK	Tsjechische koruna	26,008	IDR	Indonesische roepia	12 850,95
EEK	Estlandse kroon	15,6466	MYR	Maleisische ringgit	4,7018
HUF	Hongaarse forint	270,50	PHP	Filipijnse peso	63,404
LTL	Litouwse litas	3,4528	RUB	Russische roebel	41,3730
LVL	Letlandse lat	0,7094	THB	Thaise baht	45,496
PLN	Poolse zloty	4,0285	BRL	Braziliaanse real	2,5342
RON	Roemeense leu	4,1045	MXN	Mexicaanse peso	17,9363
TRY	Turkse lira	2,0758	INR	Indiase roepie	63,7900

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

REKENKAMER

ADVIES Nr. 1/2010

„Naar een beter financieel beheer van de begroting van de Europese Unie: Risico's en uitdagingen”

(2010/C 35/05)

De Europese Rekenkamer deelt u mede dat haar Advies nr. 1/2010 „Naar een beter financieel beheer van de begroting van de Europese Unie: Risico's en uitdagingen” zojuist gepubliceerd is op haar website: <http://www.eca.europa.eu>

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Bijwerking van de lijst van verblijfstitels bedoeld in artikel 2, punt 15, van Verordening (EG) nr. 562/2006 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van een communautaire code betreffende de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) (PB C 247 van 13.10.2006, blz. 1; PB C 153 van 6.7.2007, blz. 5; PB C 192 van 18.8.2007, blz. 11; PB C 271 van 14.11.2007, blz. 14; PB C 57 van 1.3.2008, blz. 31; PB C 134 van 31.5.2008, blz. 14; PB C 207 van 14.8.2008, blz. 12; PB C 331 van 31.12.2008, blz. 13; PB C 3 van 8.1.2009, blz. 5; PB C 64 van 19.3.2009, blz. 15; PB C 198 van 22.8.2009, blz. 9; PB C 239 van 6.10.2009, blz. 2; PB C 298 van 8.12.2009, blz. 15; PB C 308 van 18.12.2009, blz. 20)

(2010/C 35/06)

De publicatie van de lijst van verblijfstitels bedoeld in artikel 2, punt 15, van Verordening (EG) nr. 562/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2006 tot vaststelling van een communautaire code betreffende de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) is gebaseerd op de informatie die door de lidstaten aan de Commissie wordt verstrekt overeenkomstig artikel 34 van de Schengengrenscore.

Naast de publicatie in het *Publicatieblad van de Europese Unie* wordt de lijst maandelijks bijgewerkt op de website van het directoraat-generaal Justitie, vrijheid en veiligheid.

TSJECHIË

Vervanging van de lijst die is gepubliceerd in PB C 57 van 1.3.2008

Verblijfstitels:

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1030/2002 van de Raad:

— Povolení k pobytu

(verblijfsvergunning, eenvormige zelfklever bevestigd op het reisdocument — afgegeven met ingang van 1 mei 2004 aan onderdanen van derde landen voor permanent of langdurig verblijf; het relevante doel van het verblijf wordt op de zelfklever aangegeven)

Andere:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(verblijfskaart van een familielid van een EU-burger, afgegeven aan onderdanen van derde landen die familieleden zijn van EU-onderdanen voor tijdelijk verblijf; blauw boekje, wordt afgegeven sinds 27 april 2006)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(permanente verblijfskaart, groen boekje — afgegeven met ingang van 27 april 2006 aan onderdanen van derde landen die familie zijn van EU-onderdanen en aan onderdanen van EER-landen en Zwitserland, tot 21 december 2007)

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(tijdelijke verblijfsvergunning, vouwbaar document — afgegeven met ingang van 27 april 2006 aan onderdanen van de EU, EER en Zwitserland)

— Povolení k pobytu

(verblijfsvergunning, zelfklever aangebracht op het reisdocument — afgegeven tussen 15 maart 2003 en 30 april 2004 aan onderdanen van derde landen voor permanent verblijf)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(verblijfsvergunning, groen boekje — afgegeven van 1996 tot 1 mei 2004 aan onderdanen van derde landen voor permanent verblijf, van 1 mei 2004 tot 27 april 2006 aan familieleden van EU-onderdanen en aan onderdanen van EER-landen en Zwitserland en hun familieleden voor tijdelijk of permanent verblijf)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(verblijfsvergunning, groen boekje — afgegeven aan onderdanen van EER-landen en van Zwitserland en hun familieleden na de toetreding van Tsjechië tot het Schengengebied)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Noot: Bij houders van een verblijfsvergunning in de vorm van een boekje wordt de verblijfs categorie door middel van een stempel aangegeven in de reisdocumenten)

— Přečodný pobyt od ... do .../Tijdelijk verblijf, geldig van ... tot ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Permanent verblijf, geldig vanaf ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Familielid van EU-burger

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(verblijfsvergunning voor een persoon wie asiel is verleend, grijs boekje — afgegeven aan personen wie asiel is verleend)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(verblijfsvergunning voor een persoon wie subsidiaire bescherming is verleend, geel boekje — afgegeven aan personen wie subsidiaire bescherming is verleend)

Andere documenten:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(reisdocument Verdrag van Genève van 28 juli 1951 — afgegeven met ingang van 1 januari 1995, met ingang van 1 september 2006 als e-paspoort)

— Cizinecký pas

(vreemdelingenpaspoort — indien afgegeven aan een staatloze, op de binnenbladzijde aangegeven met een officiële stempel en de woorden „Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954” — afgegeven met ingang van 17 oktober 2004, met ingang van 1 september 2006 als e-paspoort)

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(deelnemerslijst voor schoolreizen binnen de Europese Unie, papieren document — afgegeven met ingang van 1 april 2006)

ZWITSERLAND

Aanpassing van de lijst die is gepubliceerd in PB C 331 van 31.12.2008

Punt 1, onder a), eerste streepje, wordt vervangen door:

— nationaal visum van categorie D met vermelding „Vaut comme titre de séjour” (Geldt als verblijfsvergunning)

Bijwerking van de lijst van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 5, lid 3, van Verordening (EG) nr. 562/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2006 tot vaststelling van een communautaire code betreffende de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) (PB C 247 van 13.10.2006, blz. 19; PB C 153 van 6.7.2007, blz. 22; PB C 182 van 4.8.2007, blz. 18; PB C 57 van 1.3.2008, blz. 38; PB C 134 van 31.5.2008, blz. 19; PB C 37 van 14.2.2009, blz. 8)

(2010/C 35/07)

De publicatie van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 5, lid 3, van Verordening (EG) nr. 562/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2006 tot vaststelling van een communautaire code betreffende de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) is gebaseerd op de informatie die door de lidstaten aan de Commissie wordt verstrekt overeenkomstig artikel 34 van de Schengengrenscore.

Naast de publicatie in het PB wordt de lijst maandelijks bijgewerkt op de website van het directoraat-generaal Justitie, vrijheid en veiligheid.

SPANJE

Vervanging van de informatie die is gepubliceerd in PB C 37 van 14.2.2009

Bij besluit van het ministerie van Regeringszaken (PRE/1282/2007) van 10 mei 2007 betreffende de middelen van bestaan waarover vreemdelingen vóór hun inreis in Spanje moeten kunnen bewijzen te beschikken, worden de middelen van bestaan vastgesteld waarover vreemdelingen moeten beschikken om Spanje binnen te mogen.

- a) Voor zijn levensonderhoud tijdens zijn verblijf in Spanje moet de vreemdeling kunnen bewijzen te beschikken over middelen van bestaan waarvan de som minstens 10 % bedraagt van het wettelijke bruto minimumloon, berekend in euro (voor 2010 ligt dit bedrag op 63,30 EUR), of een wettelijk gelijkwaardig bedrag in buitenlandse munt, vermenigvuldigd met het aantal dagen van het geplande verblijf in Spanje en vermenigvuldigd met het aantal personen dat te zijnen laste meereist. Ongeacht de voorziene verblijfsduur moet deze totale som per persoon in elk geval overeenstemmen met minstens 90 % van het op dat ogenblik geldige wettelijke bruto minimumloon (voor 2010 ligt dit bedrag op 570,00 EUR) of een wettelijk gelijkwaardig bedrag in buitenlandse munt.
- b) Voor terugkeer naar zijn land van herkomst of voor doorreis via derde landen moet de vreemdeling bewijzen te beschikken over een of meerdere op naam gestelde, onoverdraagbare en niet-verhandelbare reisbiljetten voor het vervoermiddel dat hij voornemens is te gebruiken.

De vreemdeling moet bewijzen over de bedoelde middelen van bestaan te beschikken door deze te tonen, voor zover hij deze bij zich draagt, of door overlegging van gewaarmerkte cheques, reischeques, betaal kaarten of kredietkaarten, die vergezeld dienen te gaan van een recent bankafschrift (bankbrieven of internetbankafschriften worden niet aanvaard) of enig ander middel waarmee het beschikbare krediet van de genoemde kaart of bankrekening duidelijk kan worden aangetoond.

V

(Adviezen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPESE COMMISSIE

**Uitnodiging tot het indienen van voorstellen uit hoofde van het werkprogramma van het
gezamenlijk Europees onderzoeksprogramma Metrologie (EMRP)***(2010/C 35/08)*

Hierbij wordt de lancering aangekondigd van een uitnodiging tot het indienen van voorstellen voor thematische gebieden, gevolgd door een uitnodiging tot het indienen van voorstellen voor gerelateerde projecten en subsidies voor geassocieerd onderzoeker uit hoofde van het werkprogramma van het Europees onderzoeksprogramma Metrologie.

Er worden voorstellen ingewacht voor de volgende uitnodiging: EMRP Call 2010 binnen de volgende onderzoeksgebieden:

- Metrologie voor de industrie,
- Metrologie voor het milieu.

Het indicatieve budget voor de uitnodiging per onderzoeksgebied bedraagt 41,28 miljoen EUR.

De afsluitdata zijn 28 maart 2010 voor voorstellen voor potentiële onderzoeksthema's en 11 oktober 2010 voor voorstellen voor projecten en subsidies voor geassocieerd onderzoeker.

Nadere informatie en documentatie over de uitnodiging wordt bekendgemaakt op de volgende website:

<http://www.emrponline.eu>

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 35/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. 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**„HALBERSTÄDTER WÜSTCHEN”****EG-nummer: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Halberstädter Würstchen”

2. Lidstaat of derde land:

Duitsland

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

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

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

Het „Halberstädter Würstchen” is een dun, lang borrelworstje in een fijn, natuurlijk worstvel (gedroogde schapendarm) dat uitsluitend als verduurzaamd product wordt aangeboden.

Kenmerkend voor het borrelworstje zijn de donkere rookkleur en de onmiskenbare en intense rook-smaak met beukenhoutaroma. Deze kleur en smaak danken de borrelworstjes aan het in meerdere fasen in een „Kaminrauchanlage” (rookschouw) plaatsvindend rookproces waarbij de rook wordt geproduceerd door smeulend vuur in een onder de vloer gelegen stookplaats. Tijdens dit rookproces ondergaan de luchtvochtigheid en de dikte van de rook wijzigingen en treden kortstondige temperatuurpieken op tot 110 °C. Door de temperatuur van de rook die door het gloeiende hout wordt geproduceerd, te moduleren, worden kleur- en aromacomponenten gecreëerd die bepalend zijn voor de smaak en de donkere kleur van de „Halberstädter Würstchen”.

— Kaliber (dikte):	20-24 mm
— Lengte:	12-18 cm
— Gewicht:	50-90 g
— Samenstelling van de worstjes:	
— Varkensvlees:	ca. 45 %
— Rundvlees:	ca. 15 %
— Varkensspek:	ca. 15 %

- Natuurlijk worstvel (gedroogde schapendarm): ca. 1,5 %
- Drinkwater: ca. 18 %
- Nitrietpekelzout: ca. 2 %
- Kruiden (met name witte peper en foelie): ca. 1,5 %
- Additieven: ca. 2 %
- Vetgehalte: 20 % ($\pm$ 5 %)
- Spiereiwitgehalte (BEFFE-gehalte = Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß): ten minste 7,5 %.

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 productiestadia inclusief het voorconditioneren, drogen, roken, koken, rijpen en verduurzamen vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

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

Het grondgebied van de stad Halberstadt.

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

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De productie van de „Halberstädter Würstchen” vindt plaats in het afgebakende geografische gebied van de stad Halberstadt. Het zijn producten met een 100-jarige traditie. Hun goede faam danken de worstjes aan de bedrijven van Friedrich Heine en zijn opvolgers, die allen uitsluitend binnen het stadsgebied van Halberstadt produceerden.

Het in het afgebakende productiegebied toegepaste speciale rookproces dat in een rookschouw („Kaminrauchanlage”) plaatsvindt en waarbij de rook wordt geproduceerd door smeulend vuur in een onder de vloer gelegen stookplaats, vormt de basis van het productieproces dat de „Halberstädter Würstchen” al meer dan 100 jaar lang hun specifieke kenmerken verleent.

De rookschouw bestaat uit gemetselde vuurvaste stenen die van zeer groot belang zijn voor de vanuit het oogpunt van de warmtetechniek in de rookschouw vereiste omstandigheden. Een belangrijk kenmerk van deze vuurvaste stenen is bovendien dat de schadelijke rookbestanddelen door de binnenwand van de rookschouw worden opgenomen. Deze schadelijke rookbestanddelen kunnen hierdoor hoege-naamd niet met de te roken worstjes in contact komen zodat slechts de smaakstoffen zich aan de binnen- en buitenkant van de worstjes kunnen ontwikkelen.

Het warmroken vindt plaats bij gemiddelde temperaturen van 60 à 75 °C en gedurende 40 à 50 minuten. Doordat in de stookplaats rechtstreeks wordt gestookt, wordt de temperatuur zo geregeld dat in de rookkamer afwisselende, kortstondige temperatuurpieken van meer dan 110 °C optreden die gepaard gaan met continue, met deze temperatuurschommelingen overeenstemmende dalingen van de luchtvochtigheid. De rook wordt in één en dezelfde ruimte ontwikkeld en op het product overgebracht; er vindt een proces van „versmeuling” plaats.

Voor de rookontwikkeling wordt gebruik gemaakt van een beukenhoutspaanders/zaagsel-mengsel in een 70/30-verhouding en met een vochtigheidsgraad van 52 %. Slechts onder deze voorwaarden kan de temperatuur zo worden geregeld dat alle wezenlijke en gewenste rookbestanddelen in voldoende mate vrijkomen en op het worstvel neerslaan. Dankzij een gerichte temperatuurregeling — met afwisselend ontvlammend en rokend vuur — komen kleur- en aromastoffen vrij die bepalend zijn voor de smaak en de donkere kleur van de „Halberstädter Würstchen”.

Het eigenlijke roken vindt plaats in meerdere fasen die elk worden gekenmerkt door een eigen temperatuur en duur. De temperatuur varieert van 75 tot 80 °C, van 85 tot 90 °C en van 95 tot 100 °C en er worden pieken bereikt tot 110 °C.

Voor het opwekken van deze verschillende temperaturen en het aanhouden ervan gedurende een welbepaalde tijd tijdens het rookproces wordt een beroep gedaan op het vakmanschap van de „Räuchermeister“. De verschillende temperaturen worden bereikt door in de stookplaats van de rookschouw gloeizones in het vuur te ontwikkelen. Op dat ogenblik kan de Räuchermeister zijn vakmanschap bewijzen: hij is degene die het stookproces stuurt en ervoor zorgt dat rooktemperaturen ontstaan door in het vuur gloeizones te ontwikkelen — of door deze gloeizones net open te trekken — zodat de gewenste temperaturen kunnen worden bereikt. Deze handelingen vormen de basis van een stookmethode waarbij in een onder de vloer gelegen stookplaats smeulend vuur wordt gestookt, een methode die voor het behoedzame rookproces dat de worstjes moeten ondergaan van wezenlijk belang is. Het rookproces is tevens gebaseerd op de manuele sturing van de temperaturen tijdens het roken aangezien tijdens het rookproces de luchtvochtigheid en de dikte van de rook in de rookschouw — die bij het ontstaan van het eindproduct van wezenlijk belang zijn — wijzigingen ondergaan en voortdurend afnemen.

5.2. Specificiteit van het product:

Kenmerkend voor de „Halberstädter Würstchen“ is de unieke, intense rokerige smaak waardoor dit product zich sterk van andere worstjes onderscheidt.

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 in punt 5.2 beschreven specifieke kenmerken van het product worden verkregen dankzij het speciale traditionele rookproces dat plaatsvindt in de in punt 5.1 beschreven rookschouw.

De rook die in de rookschouw vrijkomt, is uniek en het rookproces dat met behulp van deze rook plaatsvindt, verschilt wezenlijk van het rookproces in moderne rokerijen.

Bovendien is — naast de duurzaamheid van het voor het product gebruikte worstvlees — de daling van de relatieve luchtvochtigheid tot < 25 % er de oorzaak van dat de worstjes die de rookbehandeling ondergaan, de extreem hoge warmtebelasting zonder schade doorstaan.

Tijdens de vochtige fasen worden in feite de rookbestanddelen opgenomen. Tijdens de droge, hete fasen daarentegen grijpen de reacties plaats van de verschillende rookbestanddelen met elkaar, met bestanddelen van de darm en met bestanddelen van het worstvlees in de darm.

De traditionele, typische wijze waarop het product wordt gekruid en de bijzondere behandeling die het ondergaat, bepalen het typische uitzicht en de karakteristieke smaak. Afgezien van de oeroude recepten en kruidenmengsels ligt het traditionele rookproces aan de basis van de karakteristieke smaak van de „Halberstädter Würstchen“. Bij de productie van de rook in de schouw in het kader van dit proces is het het vakmanschap van de Räuchermeister bij de temperatuursturing dat de grootste rol speelt en de worstjes hun typische smaak en het worstvel zijn bijzondere kleur verleent.

De „Halberstädter Würstchen“ genieten heel wat aanzien dankzij de meer dan 100 jaar oude traditie van de worstproductie in Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen“ werden op 23 november 1883 voor het eerst vervaardigd door Friedrich Heine, een meester-slager uit Halberstadt. Een jaar later ging de eerste fabriek van deze slager in Halberstadt van start. In 1896 kreeg Friedrich Heine tijdens een kookevenement openlijk erkenning voor zijn producten en in datzelfde jaar werden deze worstjes in de vorm van conserven als primeur voorgesteld op de kookbeurs van Wiesbaden. In 1913 vestigde Friedrich Heine in Halberstadt een nieuwe fabriek die als de modernste en grootste worstfabriek in Europa werd beschouwd.

Reeds aan het begin van de vorige eeuw was er nauwelijks een stationscafé te vinden dat de „Halberstädter Würstchen“ niet in huis had. Hetzelfde geldt voor de Mitropa-restaurantwagens in de treinen van de staatsspoorwegen, die eveneens verduurzaamde „Halberstädter Würstchen“ aanboden. Ook nu nog worden in Halberstadt dagelijks meerdere tonnen „Halberstädter Würstchen“ in traditionele bedrijven vervaardigd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

Het productdossier en het goedkeuringsbesluit van het „Deutsche Patent- und Markenamt” werden bekendgemaakt in DE Markenblatt Heft 25 van 22 augustus 2007 — Teil 7b.

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 35/10)

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

ENIG DOCUMENT

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

„SUSKA SECHLOŃSKA”

EG-nummer: PL-PGI-005-600-23.04.2007

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Suska sechlońska”

2. Lidstaat of derde land:

Polen

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 naam „suska sechlońska” is afkomstig van het plaatselijke dialect. „Suska” betekent een gedroogd stuk fruit, in dit geval een gedroogde en gerookte pruim. Het adjectief „sechlońska” is afgeleid van de plaatsnaam Sechna, in de gemeente Laskowa, waar de traditie van het drogen is ontstaan.

„suska sechlońska” is een al dan niet ontpitte, gedroogde en gerookte pruim.

De grootte van de gedroogde pruim hangt af van het ras en varieert van 1,5 tot 4,5 cm en het gewicht varieert van 44 tot 99 pruimen per kg. De vorm van de pruim is afhankelijk van het ras en varieert van afgeplat bolvormig tot langgerekt. Kenmerkend voor „suska sechlońska” is het veerkrachtige, moesachtige vruchtvlees en de rimpelige en kleverige, diepbloauwe tot zwarte schil. De pruim is lichtzoet van smaak en heeft een rokerige nasmaak en een rokerig aroma. Op het ogenblik van de verkoop bedraagt het vochtgehalte van het eindproduct 24 % à 42 %

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Slechts vruchten van het ras *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* en daarvan afgeleide variëteiten worden gebruikt voor de productie van „suska sechlońska”: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka en Stanley. De vruchten van deze rassen vertonen kenmerken zoals een hoog suikergehalte en een relatief laag vochtgehalte die met het oog op het droog- en het rookproces van de pruimen zeer gegeerd zijn.

De vruchten moeten gezond zijn, mogen geen sporen van bederf of mechanische schade vertonen en moeten vrij zijn van zichtbare schade veroorzaakt door insecten, mijten of andere schadelijke dieren. De vruchten mogen ook niet anderszins beschadigd zijn en mogen geen onzuiverheden of andere niet nader omschreven organismen bevatten waardoor zij ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.

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 droogovens moeten in het afgebakende geografische gebied gevestigd zijn en ook het gehele droog- en rookproces moet hier plaatsvinden. Het hout en grondstoffen die bij de productie worden gebruikt mogen van buiten het afgebakende geografische gebied afkomstig zijn. Naaldbomenhout is uit den boze. Het volledige droog- en rookproces vindt plaats in speciale fruitdroogovens die typisch zijn voor het gebied.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Het geografische gebied waar „suska sechłońska” wordt geproduceerd beslaat 239,55 km² en bevindt zich binnen de administratieve grenzen van vier gemeenten van de provincie Małopolskie: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna en Żegocina. De naam „sechłońska” is afgeleid van „Sechna” — de naam van een buurt in de gemeente Laskowa — en wordt van oudsher gebruikt in het gehele geografische gebied waar „suska sechłońska” wordt geproduceerd.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het in punt 4 afgebakende geografische gebied ligt op een hoogte van meer dan 300 m boven de zeespiegel en de topografie van het gebied is sterk wisselend; de meeste hellingen hebben hellingshoeken die variëren van 5° tot 25°.

Karakteristieke droogovens (eesten, droogvloeren) voor fruit die door de plaatselijke bevolking zijn ontworpen en gebouwd in een aan het plaatselijke terrein aangepaste stijl, maken integraal deel uit van het landschap. Het gebied dat door de vier gemeenten in kwestie in beslag wordt genomen gaat prat op 677 dergelijke droogovens. Hiermee is duidelijk het bewijs geleverd van de zeer nauwe band tussen het product en het geografische gebied. Het aantal droogovens is één van de punten waarop het gebied in kwestie van naburige gebieden verschilt.

Een droogoven bestaat uit een bakstenen fundering rond een stookplaats en een overdekte ovenkamer waarin zich een houten traliewerk bevindt. De gemiddelde ovenkamer is ongeveer 2 meter breed en ongeveer 3,5 m lang. De ovenkamer wordt door een houten tussenschot middendoor verdeeld. Het traliewerk — dat bestaat uit naast elkaar liggende stukken knoestvrij rondhout die een breedte hebben van 4 cm, een hoogte van 3 cm en een lengte van ongeveer 1 m — vormt de bodem van de ovenkamer. De stukken rondhout worden op een vlak oppervlak geplaatst. Ze worden zo geschikt dat de rook en de warme lucht kunnen circuleren tot op een hoogte van 180 cm boven de stookplaats. De ovenkamer wordt gesloten met een houten deur waarlangs de droogoven met pruimen kan worden gevuld, die tevens helpt om de warmte binnen te houden en ook verhindert dat het droogproces door de weersomstandigheden wordt beïnvloed. Onder iedere ovenkamer bevindt zich een stookplaats. Op de hele drooginstallatie staat een schuin dak. Droogovens voor fruit hebben meestal twee of drie ovenkamers; er zijn evenwel ook droogovens met slechts één kamer en er zijn er die met vijf kamers zijn uitgerust.

Tijdens het productieproces van de „suska sechłońska” bedraagt de temperatuur in de droogoven 45 °C tot 60 °C.

De pruimen die worden gedroogd en gerookt, liggen in een laag van 30 tot 50 cm dik. De producenten keren de massa drogende pruimen eens per dag met een speciale schop. Het droog- en rookproces neemt 4 tot 6 dagen in beslag, afhankelijk van de dikte van de pruimenlaag. De vaardigheden van plaatselijke producenten hebben geleid tot deze wijze van pruimen drogen en roken en deze methode wordt uitsluitend gebruikt bij de productie van „suska sechłońska” in het afgebakende geografische gebied.

5.2. Specificiteit van het product:

„Suska sechłońska” worden zowel gedroogd als gerookt. Dat gebeurt in de droogovens en hierbij wordt gebruik gemaakt van hete rook. Hierdoor onderscheiden „suska sechłońska” zich van traditionele gedroogde pruimen die met warme lucht worden behandeld. Tijdens het rookproces verliezen de pruimen een deel van het vocht in hun vruchtvlees en wordt door het vruchtvlees rook opgenomen; deze rook zal het bederf van de pruimen tegengaan. Door het lagere vochtgehalte van het vruchtvlees als gevolg van het rookproces en door de bederfwerende werking van de rook wordt de ontwikkeling van rottingsbacteriën verhinderd en bijgevolg de houdbaarheid van de pruimen verlengd. De rook verleent de pruimen ook een unieke kleur en smaak en een uniek aroma.

Doordat de 30 tot 50 cm dikke laag drogende pruimen eenmaal per dag wordt gekeerd, worden de vruchten omhuld door het sap dat ze tijdens het drogen afscheiden, zodat ze een zoete nasmaak krijgen. Kenmerkend voor de „suska sechłońska” die op deze wijze zijn geproduceerd, is de karakteristieke zoete smaak, de duidelijk rokerige nasmaak en het rokerige aroma en de plakkerige, donkerblauwe tot zwarte schil.

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 „suska sechłońska” worden met de regio in verband gebracht dankzij hun faam en die hebben de vruchten te danken aan de lange productietraditie en de unieke vaardigheden van de plaatselijke producenten.

„Suska sechłońska” danken hun uitstekende kwaliteit aan de unieke vaardigheden van de plaatselijke producenten en aan de traditionele productiemethoden waarvan deze producenten gebruik maken. Het ontwerp van de droogovens en de toegepaste droogmethode zijn het resultaat van de knowhow van deze plaatselijke producenten en verschillen sterk van de in andere delen van Polen en in naburige regio's gebruikte productiemethoden. De droogovens zijn zo ontworpen dat de warme lucht en de rook gelijktijdig kunnen circuleren zodat de pruimen tegelijkertijd worden gedroogd en gerookt.

Het verband tussen de „suska sechłońska” en het geografische gebied blijkt in feite uit de naam van het dorp „Sechna” die is afgeleid van het oude Poolse woord „sechie” dat „drogen” betekent. Hieruit blijkt dat het om een uniek product gaat en dat de in punt 4 beschreven productiemethode is gebaseerd op een diepgewortelde traditie.

Volgens de legende was het een plaatselijke geestelijke die met het „pruimen drogen” begon en die deze gewoonte onder zijn parochianen verspreidde. Bewijzen van de lange traditie waarop de „suska sechłońska” kunnen bogen, worden aangetroffen in een werk met als titel *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* van Jan Ligeża, dat in 1905 werd gepubliceerd (Werk nr. 9 van Etnografische Commissie van de Poolse Academie van Kunsten en Wetenschappen). Het gebruik van pruimen drogen werd tot in de moderne tijd gehandhaafd en de productiemethode onderging nauwelijks wijzigingen. De oudste droogoven — die niet meer in werking is — is meer dan 100 jaar oud. De speciale droogovens die door de plaatselijke producenten werden ontworpen en momenteel nog altijd in gebruik zijn, zijn het levende bewijs dat de oude methode gehandhaafd bleef. Deze droogovens passen perfect in het landschap van de regio.

Het drogen en roken van de pruimen is zo populair dat over deze traditie liederen en gedichten werden geschreven. Dit oude liedje is daar een voorbeeld van:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopiała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...”

(Oh Sechna, zwartgeblakerd Sechna, als je die droogovens niet had, was jij de hoofdstad ...)

De faam van de „suska sechłońska” blijkt ook uit de prijzen en onderscheidingen die de vruchten tijdens talrijke wedstrijden in de wacht konden slepen: een onderscheiding in de „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”-competitie in 2000; de prijs van het beste Poolse regionale voedingsproduct tijdens de „Perła 2004”-wedstrijd, de eerste prijs in het kader van de „Małopolski Smak” van 2006.

Het pruimenfestival (*Święto Suszonej Śliwki*) dat sedert 2001 in Dobrociesz wordt gehouden en dat verschillende pruimenbereidingen promoot, bevestigt ook de faam van het product, de band met de regio en de traditie van het pruimen drogen. Ook „de pruimenroute” die door de plaatselijke autoriteiten is uitgewerkt en die de toerist langs boerderijen met pruimenboomgaarden en droogovens voert, zorgt voor een bevestiging van de faam van de „suska sechłońska”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

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

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2010/C 35/09	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	9
2010/C 35/10	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



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