

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 38



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiotredje årgången

16 februari 2010

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 38/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.5648 – OTTP/Macquarie/Bristol Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 38/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 38/03	Eurons växelkurs .....	2
--------------	------------------------	---

# SV

Pris:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

## V Yttranden

## ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

**Europeiska kommissionen**

2010/C 38/04	Ansökningsomgång enligt det fleråriga arbetsprogrammet för 2010 för bidrag till projekt avseende det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013 (kommissionens beslut K(2010) 607)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Utveckling, distribution, marknadsföring och utbildning – Inbjudan att lämna förslag – EACEA/03/10 – Stöd för transnationell distribution av europeisk film – ”automatiskt” stöd 2010 ...	4

## FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2010/C 38/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

## ÖVRIGA RÄTTSAKTER

**Rådet**

2010/C 38/07	Meddelande till de personer, enheter och organ som de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets gemensamma ståndpunkt 2004/161/Gusp är tillämplig på .....	7
--------------	---	---

**Europeiska kommissionen**

2010/C 38/08	Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	8
2010/C 38/09	Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	13



<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

## II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Text av betydelse för EES)**

(2010/C 38/01)

Kommissionen beslutade den 11 december 2009 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5648. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

---

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(Text av betydelse för EES)**

(2010/C 38/02)

Kommissionen beslutade den 26 november 2009 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
  - i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32009M5652. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

15 februari 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3607	AUD	australisk dollar	1,5304
JPY	japansk yen	122,42	CAD	kanadensisk dollar	1,4253
DKK	dansk krona	7,4437	HKD	Hongkongdollar	10,5736
GBP	pund sterling	0,86760	NZD	nyzeeländsk dollar	1,9510
SEK	svensk krona	9,8805	SGD	singaporiensk dollar	1,9203
CHF	schweizisk franc	1,4661	KRW	sydkoreansk won	1 572,96
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,4855
NOK	norsk krona	8,0530	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,2977
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,3093
CZK	tjeckisk koruna	26,002	IDR	indonesisk rupiah	12 722,54
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	4,6609
HUF	ungersk forint	271,38	PHP	filippinsk peso	62,973
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	41,1370
LVL	lettisk lats	0,7085	THB	thailändsk baht	45,155
PLN	polsk zloty	4,0168	BRL	brasiliansk real	2,5284
RON	rumänsk leu	4,1150	MXN	mexikansk peso	17,5857
TRY	turkisk lira	2,0611	INR	indisk rupie	63,0340

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

*(Yttranden)*

## ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Ansökningsomgång enligt det fleråriga arbetsprogrammet för 2010 för bidrag till projekt avseende  
det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013**

**(kommissionens beslut K(2010) 607)**

(2010/C 38/04)

Europeiska kommissionen, generaldirektoratet för energi och transport, utlyser härmed en ansökningsomgång för att bevilja bidrag till projekt inom ramen för det fleråriga arbetsprogrammet för det transeuropeiska transportnätet (TEN-T) för perioden 2007–2013:

Område nr 12: Projekt inom området för flygledningstjänst (ATM)/funktionella luftrummblock. För 2010 är det högsta belopp som står till förfogande för bidrag 20 miljoner EUR.

Ansökningarna ska lämnas in senast den 30 april 2010.

Det fullständiga underlaget för ansökningsomgången finns på

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2010.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm)

---

**MEDIA 2007 – UTVECKLING, DISTRIBUTION, MARKNADSFÖRING OCH UTBILDNING****Inbjudan att lämna förslag – EACEA/03/10****Stöd för transnationell distribution av europeisk film – ”automatiskt” stöd 2010**

(2010/C 38/05)

**1. Syfte och beskrivning**

Denna inbjudan att lämna projektförslag grundas på Europaparlamentets och rådets beslut nr 1718/2006/EG av den 15 november 2006 om genomförandet av ett stödprogram för den europeiska audiovisuella sektorn (MEDIA 2007).

Ett av programmets mål är att främja och stödja en vidare transnationell distribution av nyare europeisk film genom att hjälpa distributörer, baserat på deras tidigare resultat på marknaden, med finansiering av vidare investeringar i ny icke-nationell europeisk film.

Stödet syftar också till att främja skapandet av kopplingar mellan produktions- och distributionssektorn för att på så sätt få den europeiska filmens marknadsandel att växa, samt öka de europeiska företagens konkurrenskraft.

**2. Behöriga sökande**

Denna inbjudan att lämna förslag riktar sig till företag som är specialiserade på biografdistribution av europeiska verk och vars verksamhet bidrar till uppfylla de ovannämnda målen för Mediaprogrammet enligt rådets beslut.

Sökande ska vara etablerade i något av följande länder:

- De 27 länderna i Europeiska unionen
- Eftaländerna
- Schweiz
- Kroatien

**3. Vilka aktiviteter kan få bidrag?**

Det ”automatiska” stödsystemet är indelat i två faser:

- Skapandet av en potentiell fond som står i relation till antalet sålda biljetter till icke-inhemsk europeiska filmer i de länder som deltar i programmet upp till ett fast tak per film och anpassat till varje land.
- Återinvestering av den potentiella fonden. Sedan den potentiella fonden skapats enligt ovan ska medlen återinvesteras i följande tre moduler (tre typer av aktiviteter) före den 1 oktober 2011:
  1. samproduktion av icke-inhemsk europeisk film
  2. inköp av distributionsrättigheter, exempelvis genom minimigarantier, till icke-inhemsk europeisk film
  3. redigeringskostnader (kopior, dubbnings och undertextning) och marknadsföringskostnader för icke-inhemsk europeisk film.

Aktivitetstyp 1 och 2:

- Aktiviteterna får sträcka sig över högst 30 månader.
- Aktiviteterna måste påbörjas den 1 augusti 2010 och avslutas den 1 februari 2013.

Aktivitetstyp 3:

- Aktiviteterna får sträcka sig över högst 42 månader.
- Aktiviteterna måste påbörjas den 1 februari 2010 och avslutas den 1 augusti 2013.

#### 4. Tilldelningskriterier

En potentiell fond kommer att tilldelas de stödberättigade europeiska distributionsföretagen baserat på biljettförsäljningen för de icke-nationella europeiska filmer som den sökande distribuerat under referensåret (2009). Inom gränserna för de tillgängliga budgetresurserna kommer den potentiella fonden att beräknas utifrån ett fast belopp per stödberättigande såld biljett.

Stödet består av en potentiell fond (nedan kallad fonden) som distributörerna har tillgång till för att göra ytterligare investeringar i ny icke-nationell europeisk film.

Fonden kan återinvesteras:

1. I produktion av ny icke-nationell europeisk film (dvs. filmer som ännu inte färdigställts vid datumet för återinvesteringsansökan)
2. I kostnader för att uppfylla minimidistributionsgarantier för ny icke-nationell europeisk film
3. I distributionskostnader, t.ex. marknadsföringskostnader för ny icke-nationell europeisk film.

#### 5. Budget

Den totala budgeten är 18 150 000 euro.

Det finns inget maximalt belopp.

Det ekonomiska stödet ges i form av ett bidrag. Det ekonomiska stödet från kommissionen får inte överstiga 40, 50 eller 60 procent av de totala stödberättigande kostnaderna.

EACEA förbehåller sig rätten att dela ut endast en del av de tillgängliga medlen.

#### 6. Sista ansökningsdag

Förslag avseende skapandet av en potentiell fond måste skickas senast den 30 april 2010 (poststämpelns datum gäller) till följande adress:

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

För att godtas måste ansökningsformuläret och skrivas under av den person som har rätt att ingå juridiskt bindande överenskommelser å den sökande organisationens vägnar. Kuvertet måste tydligt märkas:

**MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA**

Inga ansökningar tas emot via fax eller e-post.

#### 7. Fullständiga uppgifter

Den fullständiga texten till riktlinjerna samt ansökningsformulären hittar du på följande webbadress: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/auto/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm)

Ansökan måste utformas enligt samtliga bestämmelser i riktlinjerna, lämnas in på avsett formulär samt innehålla all den information och alla de bilagor som anges i den fullständiga inbjudan.

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 38/06)

1. Kommissionen mottog den 5 februari 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Lloyds TSB Development Capital Ltd (LDC, Storbritannien), som tillhör Lloyds Banking Group plc, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar fullständig kontroll över företaget Petrochem Carless Holdings Ltd (PCH, Storbritannien) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- LDC: Riskkapitalinvesteringar med en portfölj av företag inom en rad olika marknadssektorer i Storbritannien,
- PCH: Förädling och leverans av högpresterande specialkolväten, avancerade bilvätskor och specialkemikalier.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning <sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tilkännagivande om ett förenklat förfarande).



## ÖVRIGA RÄTTSAKTER

## RÅDET

**Meddelande till de personer, enheter och organ som de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets gemensamma ståndpunkt 2004/161/Gusp är tillämplig på**

(2010/C 38/07)

## EUROPEISKA UNIONENS RÅD

Följande information lämnas för kännedom till de personer, enheter och organ som förtecknas i bilagan till rådets gemensamma ståndpunkt 2004/161/Gusp.

Efter en översyn av förteckningen över de personer, grupper och organ som de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets gemensamma ståndpunkt 2004/161/Gusp om restriktiva åtgärder mot Zimbabwe är tillämplig på har Europeiska unionens råd fastslagit att de personer, enheter och organ som anges i den ovannämnda bilagan uppfyller de kriterier som anges i den gemensamma ståndpunkten och de bör därför även fortsättningsvis omfattas av de restriktiva åtgärder som förlängs genom rådets beslut 2010/92/Gusp<sup>(1)</sup>.

De berörda personerna, enheterna och organen uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheterna i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga på de webbplatser som anges i bilaga II till förordning (EG) nr 314/2004 med en ansökan om tillstånd att få använda frysta penningmedel för grundläggande behov eller särskilda betalningar (jfr artikel 7 i förordningen).

De berörda personerna, enheterna och organen får till rådet inkomma med en ansökan, åtföljd av styrkande handlingar, om omprövning av beslutet att föra upp dem i den ovannämnda förteckningen. Alla sådana ansökningar ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

De berörda personerna, enheterna och organen uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets beslut vid Europeiska unionens tribunal i enlighet med villkoren i artiklarna 275 andra stycket och 263 fjärde och sjätte stycket i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 41, 16.2.2010, s. 6.

# EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 38/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**”OBWARZANEK KRAKOWSKI”**

**EG-nr: PL-PGI-005-0674**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Beteckning:**

”Obwarzanek krakowski”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

**3.1 Produkttyp:**

Klass 2.4: Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

”Obwarzanek krakowski” är en ringformad bageriprodukt. Den är ovalformad med ett hål i mitten eller, vilket är mindre vanligt, cirkelformad. Ytan består av degsträngar som tvinnats till en spiral. Degsträngen i en ”obwarzanek krakowski” har runt eller ovalt tvärsnitt.

Färgen på en ”obwarzanek krakowski” varierar från ljust eller mörkt gyllene till ljusbrun, med tydlig glans.

Produktdimensioner:

— diameter: 12–17 cm

— degsträngens tjocklek: 2–4 cm

— vikt: 80–120 g

En ”obwarzanek krakowski” är relativt fast vid beröring och ytan varierar från slät till något skrovlig. Skorpan synliga spiralsträngar är relativt fasta och inkråmet är ljust, mjukt och lätt fuktigt. Den spröda skorpan och inkråmet i en ”obwarzanek krakowski” har en sötaktig smak som är typisk för bageriprodukter som först förvälls (ångas i hett vatten) och sedan gräddas. Smaken av de ingredienser som strös på produktens yta är också märkbar.

En "obwarzanek krakowski" dekoreras genom att beströs med olika ingredienser som salt, sesamfrö, vallmofrö, nigellafrö, blandade örter eller blandade kryddor (paprika, kummin, peppar), ost eller lök. Den kan också beströs med andra ingredienser. Detta är en del av produktens traditionella karaktär. De olika örter, kryddor etc. Som strös över en "obwarzanek krakowski" påverkar inte produktens karaktäristiska egenskaper.

### 3.3 Råvaror:

Vid tillverkning av "obwarzanek krakowski" används vetemjöl av livsmedelskvalitet. 30 % av vetemjölet får ersättas med rågmjöl.

Till 100 kg mjöl tillsätts följande:

- fett: 2–3 kg
- socker: 2–4 kg
- jäst: 1–2 kg
- salt: 1–1,5 kg
- vatten till degen: 40–48 l
- En mycket liten mängd honung får tillsättas förvällningsvattnet, i enlighet med bagarens preferenser.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- beredning av jäsdegen
- formande av "obwarzanek krakowski"
- förvällning
- dekorerings
- gräddning

Degen till "obwarzanek krakowski" bereds i ett enda steg. När degen blandats ställs den att jäsa en första gång. Jästtiden är beroende av de omgivande förhållandena och varierar från några minuter på sommaren till en timme på vintern. Degen delas i små bitar som rullas ut och skärs i remsor som har erforderlig längd, tjocklek och vikt. Bagaren tvinnar två eller tre remsor till en spiral och formar sedan en ring genom att snurra dem runt handen samt pressar den mot underlaget. Den färdigformade "obwarzanek krakowski" placeras på ett bräde eller ett galler för jäsning och förvälls därefter, dvs. Den ogräddade degen sänks ned i vatten med en temperatur på minst 90 °C. "Obwarzanek krakowski" kokas tills den flyter upp till ytan. Därefter dekoreras och gräddas den.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

En "obwarzanek krakowski" får förpackas först sedan den svalnat. Om en "obwarzanek krakowski" förpackas innan den svalnat förlorar den snabbt sin sprödhet, blir fuktigare och får oönskade egenskaper (blir seg och gummiartad).

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

"Obwarzanki krakowskie" får säljas oförpackade och omärkta. Försäljningsställen ska ha en skylt med texten "obwarzanek krakowski". Om förpackning används ska märkningen "obwarzanek krakowski" innefatta benämningar enligt gällande regler.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Provinsen Małopolskie, inom de administrativa gränserna för staden Kraków och distriktet Kraków och Wieliczka.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

I Krakóws arkiv och museer finns dokument och böcker som vittnar om stadens rika baktradition som sträcker sig flera århundraden tillbaka. De första dokumenterade hänvisningarna till bagare i Kraków daterar sig till 1200-talet. I Krakóws stadsprivilegier från 1257 gav prins Bolesław Wstydlivy (Bolesław den kyske) stadens äldste tillstånd att bygga bagarstånd (kallade "stationes" i dokumentet), för vilka de skulle ta ut arrende för all framtid. De polska kungarna värderade Krakóws bagare högt, vilket återspeglas i de många privilegier de tilldelades, bl.a. rätten att bygga bagarstånd och ta ut arrende för dem och rätten att välja i vilken kvarn deras mjöl skulle malas.

År 1458 godkände Krakóws stadsfullmäktige bagarskråets stadgar. Dessa stadgar innefattade regler om bagerivarors kvalitet, bakugnars storlek och bagares uppförande. Krakóws bagare fick dock sitt viktigaste privilegium 1496, när kung Jan Olbracht (Johan Albrekt) beviljade dem särskilda rättigheter och förordnade att personer bosatta utanför staden inte hade rätt att baka vitt bröd, inklusive "obwarzanek krakowski". Detta privilegium godkändes därefter av alla polska kungar fram till Jan (Johan) III Sobieski (1600-talets andra hälft). I Ziemia Krakowska (riket Kraków), i det som i dag är distriktet Wieliczka, finns även en saltgruva som gav en råvara som bagarna i Małopolska utnyttjade i århundraden.

Bagarskrået var inte bara en yrkessammanslutning utan hade även religiösa, humanitära och försvarsrelaterade uppgifter. Vid mitten av 1500-talet anförtroddes Krakóws bagare försvaret av en av stadens huvudportar, Nowa Brama (nya porten), i slutet av ulica Sienna. Stadens bagare förvarade vapen och ammunition i porten, som skulle användas vid ett eventuellt angrepp.

De lokala bagarnas skicklighet, som utvecklats under hundratals års tillverkning av denna produkt, är en avgörande faktor för bibehållandet av dess karakteristiska egenskaper: bearbetningen och formandet av degen för hand, vilket ger varje "obwarzanek krakowski" sin särskilda form, och förvällningen, som utgör det första produktionssteget.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Inkråmet i en "obwarzanek krakowski" har en unik struktur och konsistens som åstadkoms genom förvällning av degen i hett vatten med en temperatur på minst 90 °C före gräddningen. "Obwarzanek krakowski" kännetecknas också av den karakteristiska ringformen och den spiralformade ytan samt av de synliga ingredienser som strös över den. En annan egenskap som skiljer "obwarzanek krakowski" från andra bageriprodukter är att den håller sig färsk i bara några timmar.

### 5.3 Kvalitet, anseende eller annan egenskap hos produkten:

Produktens samband med regionen har sin grund i de specifika egenskaper som beskrivs i 5.2 och i dess anseende enligt nedan.

Anseendet för "obwarzanek krakowski" är ett resultat av det arbete som utförts av bagare från Kraków och de omgivande områdena, som under de senaste 600 åren har tillverkat denna utsökta och unika produkt för Krakóws invånare. Traditionen att baka "obwarzanek krakowski" är begränsad till detta geografiska område.

"Obwarzanek krakowski" är en traditionell bageriprodukt som ursprungligen endast fick bakas under fastan av bagare som särskilt utsetts för denna uppgift av Krakóws bagarskrå. Enligt definitionen i *Słownik Staropolski* (ordbok över äldre polska), är en *obwarzanek* "ett slags bakverk i form av en rulle som snurras till en ring och troligen ångas innan den gräddas". Produkten har också fått sitt polska namn "obwarzanek krakowski" på grund av tillverknings sättet, dvs. förvällningen av degen i hett vatten.

De första hänvisningarna till bakning av *obwarzanki* i Kraków och de omgivande områdena förekommer i räkenskaperna från kung Władysław Jagiełłos och drottning Jadwigas hov. En post i räkenskaperna, från den 2 mars 1394, innehåller följande information: "för drottningen, för en ring *obrzanka*, 1 grosz".

Krakóws bagarskrå utfärdade 1611 ett dekret (*laudum*) varigenom skrået gavs rätt att reglera försäljningen av *obwarzanki* i staden och rätt att välja vilka bagare som skulle få sälja dem. En radikal förändring av rätten att baka *obwarzanki* skedde på 1800-talet. Den 22 januari 1802 undertecknades ett dekret enligt vilket varje bagare hade rätt att baka *obwarzanki* när det var hans tur att göra det. De bagare som fick baka *obwarzanki* valdes ut genom lottdragning. Lottdragningen 1843 gällde fram till 1849, när bruket med lottdragning troligen upphörde eftersom det saknas bevis för att det förekom därefter. Det skulle kunna betyda att de ovan beskrivna metoderna så småningom övergavs och att alla bagare fick baka *obwarzanki* när som helst på året, vilket fortfarande är fallet.

"Obwarzanek krakowski" såldes i stånd som öppnade före klockan sex, så att Krakóws invånare kunde köpa färskt bagerivaror – även "obwarzanki" – tidigt på morgonen. Skrået övervakade produkternas kvalitet och färskhet, och åtta av dess medlemmar ansvarade för att göra kontroller i stånden. Alla överträdelsestraffades givetvis hårt. Så småningom började människor sälja *obwarzanki* på andra sätt. Så sent som på 1950-talet såldes de direkt från videokorgar.

I dag säljs "obwarzanek krakowski" inte bara i butiker och bagerier, utan även i typiska vagnar. Det finns mellan 170 och 180 sådana vagnar som säljer *obwarzanki* i Kraków i dag. En normal dag säljs i genomsnitt nästan 150 000 "obwarzanek krakowski" på Krakóws marknad.

"Obwarzanek krakowski" har ett anseende som gör att den används i kampanjer för att marknadsföra Kraków. Den är en välkänd symbol för Kraków och Małopolska och används ofta i reklam riktad till både lokalbefolkning och turister – t.ex. i annonser i lokalpressen och i reklam för flygbolag som flyger till staden. I en tävling 2004 om den bästa turistsouveniren från Kraków gick andra pris till ett bidrag bestående av en "obwarzanek krakowski" i tyg med vallmofröeffekt och en annan med en drake.

Själva "obwarzanek krakowski" har också tilldelats ett antal priser. Den vann en utmärkelse i den nationella kulinariska tävlingen *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* och tilldelades priset *Perła* 2003 vid den internationella mässan Polagra Farm i Poznań 2003. "Obwarzanek krakowski" var, tillsammans med många andra regionala specialiteter från hela Polen, med i en kalender 2004 som ingick i en kampanj för att marknadsföra regionala produkter. Den nämns också i många turistguider för Kraków och Małopolska och i ett stort antal artiklar och skrifter om Krakóws historia och traditioner.

"Obwarzanek krakowski" finns alltid med vid brödfestivalen *Święto Chleba*, som regelbundet arrangeras i Kraków. En bild på "obwarzanek krakowski" används också i en kampanj för att marknadsföra Krakóws bästa restauranger. Rekommenderade restauranger tilldelas bronsstatyetter med en symbolisk "obwarzanek krakowski" på en gaffel. Klistermärken föreställande en "obwarzanek krakowski" sätts på dörrarna till rekommenderade restauranger.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

[artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006]

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

---

**Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2010/C 38/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”PORC DE FRANCHE-COMTÉ”****EG-nr: FR-PGI-005-0504-04.11.2005****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Porc de Franche-Comté”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrike

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

Köttet ”Porc de Franche-Comté” är ett färskt och kylt kött från grisar som har fötts upp med vassle som huvudfoder. Grisarna slaktas vid minst 182 dagars ålder (vilket motsvarar en genomsnittlig slaktålder på 190–200 dagar). Slaktkropparnas varmvikt ska vara minst 75 kg (utan övre viktgräns).

Gödgrisarna är hondjur och kastrerade handjur som väljs ut enligt följande genetiska kriterier:

- De suggor som har fött de smågrisar som väljs ut för gödning ska vara fria från den gen som orsakar känslighet för halotan.
- Galtar som används i slutskedet ska göra det möjligt att framställa ett kött av god kvalitet som har en rosa och homogen färg.
- Andelen slaktsvin som är känsliga för halotan måste vara mindre än 3 % och de måste vara fria från allelen Rn-.

Alla delar av ”Porc de Franche-Comté” (slaktkroppar, styckningsdelar, delar som säljs till konsument) kontrolleras för att garantera att köttet är felfritt (avhårning, defekter i svålen, blodfläckar, blodutgjutningar, frakturer, främmande substanser). Urvalet gäller också köttets färg (mörka eller bleka färger utesluts) och kvaliteten på det insprängda fett, som ska vara vitt och fast (köttbitar som innehåller mjukt och oljigt insprängt fett tas bort). Slutligen garanteras köttets kvalitet också genom en sortering efter köttets pH-värde.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Grisar av rasen Franche-Comté basutfodras med vassle. Denna biprodukt från ostframställning ska motsvara 15–35 % av fodergivans torrsubstans och får ges i obearbetad, koncentrerad eller torkad form.

Vasslen får kompletteras med ett annat foder för att täcka grisarnas näringsbehov. Här används framför allt spannmål och spannmålsprodukter: det kompletterande fodret ska bestå av minst 50 % spannmål och spannmålsprodukter, varav minst 25 % spannmål och vegetabiliska proteiner med balanserade aminosyror. Dessutom finns en gräns för mängden linolsyra som får tillsättas, eftersom den kan försämra köttets kvalitet: högst 1,7 % av den totala fodergiven.

### 3.4 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

”Porc de Franche-Comté” säljs färskt kylt, förpackat eller oförpackat i form av

- slaktkroppar,
- primära styckningsdelar,
- sekundära styckningsdelar.

### 3.5 Särskilda regler för märkning:

Märkningen av produkten måste innehålla följande uppgifter:

Varubeteckning: ”Porc de Franche-Comté”

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Grisar som används för framställning av ”Porc de Franche-Comté” föds uteslutande upp, slutgöds och slaktas i regionen Franche-Comté, som omfattar departementen Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70), Territoire de Belfort (90).

Tack vare att slakten utförs i det geografiska området kan man minska den stress som djuren utsätts för under transporten och på så sätt garantera bästa möjliga tekniska kvalitet på köttet.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Franche-Comté ligger mellan floderna Rhône och Rhen och ramas in av två stora bergsmassiv som ger området dess struktur: Jurabergen i öster och Vogeserna i norr. I väster finns ett låglänt slättlandskap som genomkorsas av områdets två största vattendrag: Saône och Doubs. Österut höjer sig landskapet i två plataer och ansluter sedan till Juramassivet.

Området präglas av jordbruket som främst är inriktat på uppfödning av nötkreatur med inriktning mot mjölkproduktion. I Franche-Comté finns en väl utvecklad industri för framställning av ost med skyddad ursprungsbeteckning. En mängd ostfabriker (lokalt kallade ”fruitières”) finns utspridda i hela området.

Genom fabrikernas osttillverkning produceras vassle, en råvara som passar utmärkt som djurfoder. Vasslen innehåller lite fett och omättade fettsyror och innehåller i stället rikligt med lysin och treonin, essentiella aminosyror som är särskilt bra för vissa djur. Det är därför ostfabrikernas förtjänst att uppfödningen av grisar med vassle som huvudfoder har kunnat utvecklas i Franche-Comté, eftersom deras småskaliga verksamhet gör att vasslen kan användas på plats, utan långa transporter eller nedkylning.

Marknaderna för denna lokala grisproduktion är främst regionala. ”Porc de Franche-Comté” säljs som färskt kött, men också som råvara till charkuteriproducenter.



## 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Porc de Franche-Comté" utmärks av en kombination av särskilda kvaliteter:

"Porc de Franche-Comté" har kvaliteter som erkänns av charkuteristerna, dvs. köttet har goda slaktkvaliteter och lämpar sig väl för bearbetning.

- Ett mycket fint kött, med vacker färg och mycket bra struktur.
- Köttet vätskar sig inte, varken under lagring eller som färdigstyckade bitar.
- I tillagade produkter har köttet följande kvaliteter: Kotletterna är möra. Skinkorna är fasta och mjälla och har en frisk och god arom. Fettet är fast och vitt.

Kvaliteten på grisköttet från Franche-Comté beror på flera faktorer: genetik, transport- och slaktförhållanden, utfodring samt djurens ålder och vikt vid slakten.

Kvalitet och genetik:

De djur som används i saluföringen av "Porc de Franche-Comté", dvs. kastrerade handjur och hondjur som inte har använts i aveln (detta för att undvika risken med obehaglig lukt i fråga om köttet från okastrerade galtar), har valts ut med hänsyn till de två gener som har störst inflytande på den tekniska kvaliteten: den gen som påverkar känsligheten för halotan (hal) eller för stress och som orsakar PSE-syndromet (Pale Soft Exudative), samt allelen RN- av RN-genen (eller surt kött) som ger upphov till kött med lågt pH-värde.

Kvalitet och uppfödning villkor:

Vid sidan av djurens genetiska egenskaper utmärks "Porc de Franche-Comté" av de särskilda uppfödningförhållandena (utfodring med vassle och lång uppfödning) i regionen Franche-Comté, som påverkar kvaliteten på det kött som produceras.

Det har visats att det låga energiinnehållet i fodret vid användning av vassle kan ge bättre köttkvalitet tack vare långsammare tillväxt och högre ålder på slaktdjuren, vilket ger ett mognare kött. Dessutom påverkar vasslen fettsammansättningen i grisköttet positivt.

Det har också visats att en högre slaktålder (mer än 182 dagar för "Porc de Franche-Comté") och en högre vikt på slaktkropparna (mer än 75 kg för "Porc de Franche-Comté") förbättrar köttets kvalitet, framför allt när det gäller späckets fasthet och tjocklek. Den slaktvikt och slaktålder som är förknippade med den särskilda utfodringen av grisarna gör det också möjligt att förbättra den organoleptiska kvaliteten hos fettvävnaderna i grisköttet. Andelen omättat fett minskar med åldern och vikten.

Kvaliteten på grisköttet från Franche-Comté förbättras också av transport- och slaktmetoderna som är utformade för att minska djurens stress.

Utfodringssystemet för "Porc de Franche-Comté" innebär slutligen att man kan minska andelen omättade fettsyror i köttet och på så sätt förbättra den organoleptiska kvaliteten hos köttet och produkter som framställs av det. Det har bland annat visats att peroxideringen av omättade fettsyror kan ge upphov till orangefärgade områden på det yttersta fettlagret på torkade skinkor samt ändra köttets smak genom uppkomst av ketoner och aldehyder som ger en härsken lukt. Dessa metoder innebär att halten omättat fett minskar i köttet, vilket garanterar ett bra utseende och god lukt.

Ett långvarigt anseende:

Bruket att föda upp grisar på vassle från lokala ostfabriker har funnits sedan 1800-talet och har blivit en specialitet för jordbruket i Franche-Comté.

Detta samband mellan ostproduktionen och grisproduktionen har fortsatt fram till våra dagar och regionens grisuppfödare har nära kopplingar till olika ostar med skyddad ursprungsbeteckning (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Grisuppfödningen är alltså en av marknaderna för vasslen från ostfabrikerna och ger också mjölkproducenterna tillgång till organiskt gödsel som kan användas på betesmarkerna. Detta är ett lokalt ekonomiskt system där balansen hos var och en av de båda grenarna är beroende av den andra.

I dag riktar sig produktionen av griskött från Franche-Comté tydligt till en lokal marknad och säljs som färskt kött till konsumenter och som råvara till bearbetningsföretagen.

- 5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Grisproduktionen i Franche-Comté har utvecklats parallellt med utvecklingen av lokala ostfabriker.

De speciella förhållandena för ostframställningen i regionen ligger till grund för utvecklingen av den regionala grisproduktionen. I och med att ostfabrikerna är små företag ökar intresset för en lokal användning av vasslen, utan transport eller nedkylning, vilket förklarar varför Franche-Comté i dag är den enda franska region där vassle fortfarande används till utfodring av grisar i någon större omfattning.

Nästan 1 000 miljoner liter mjölk bearbetas av ungefär 180 regionala ostfabriker, vilket resulterar i ca 850 miljoner liter vassle, varav ungefär en fjärdedel utnyttjas av grisproduktionssektorn.

Detta särskilda system går hand i hand med utvecklingen av särskilda uppfödningmetoder, som uppförandet av mjölkledningar mellan ostfabrikerna och grisuppfödarna, eller utbytet av gödselvatten mellan grisuppfödare och medlemmar i mjölkkooperativ som använder vattnet för att gödsla sina betesmarker.

Sedan 1980-talet har det gjorts flera regionala investeringar för att anpassa användningen av vassle till den moderna grisproduktionens krav. I dag använder nästan 2/3 av grisuppfödarna i Franche-Comté vassle (ungefär 70 000 anläggningar, dvs. 190 000 producerade grisar per år). Det finns dessutom en motsvarande fördelning mellan grisuppfödare som använder vassle och anläggningar för mjölkbearbetning.

Det finns alltså ett verkligt samband mellan produktionen av "Porc de Franche-Comté" och regionen Franche-Comté via den regionala ostframställningen och den tillgång till vassle som den för med sig. Den utfodringsmetod som har utvecklats genom användningen av vassle för gödning av grisar tillsammans med en längre uppfödningstid (äldre och tyngre djur) har alltså en direkt anknytning till Franche-Comté och gör det möjligt att få fram de särskilda egenskaperna hos "Porc de Franche-Comté", dvs. ett kött med fin textur och utan utsöndringar, med vacker färg och ett fast och vitt fett, ett kött med mycket gott anseende hos konsumenterna i Franche-Comté som hyllar det för dess kvalitet och som uppskattar dess lokala ursprung.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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



## PRENUMERATIONSPRISER 2010 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 100 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	770 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	400 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, cd-rom, 2 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	300 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

*Europeiska unionens officiella tidning* (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig cd-rom med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Cd-rom-format ersätts av dvd-format under 2010.

## Försäljning och prenumeration

Prenumerationer på olika tidskrifter, såsom *Europeiska unionens officiella tidning*, kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sv.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sv.htm)

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>

