

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 112



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiotredje årgången

1 maj 2010

<u>Informationsnummer</u>	<u>Innehållsförteckning</u>	<u>Sida</u>
I <i>Resolutioner, rekommendationer och yttranden</i>		
YTTRANDEN		
<b>Europeiska kommissionen</b>		
2010/C 112/01	Kommissionens yttrande av den 13 augusti 2009 med tillämpning av artikel 7 i Europaparlamentets och rådets direktiv 98/37/EG angående de ungerska myndigheternas förbud mot en vinkelslip av märket Dimension MD-2008-146 <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Upplysningar</i>		
UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN		
<b>Europeiska kommissionen</b>		
2010/C 112/02	Eurons växelkurs .....	4
2010/C 112/03	Meddelande från kommissionen om den mängd för vilken licensansökan inte inkommit och som ska läggas till den fasta mängd som fastställts för delperioden 1 juli 2010–30 september 2010 inom ramen för vissa kvoter som gemenskapen öppnat inom sektorerna för fjäderfäköttprodukter, ägg och äggalbumin .....	5

# SV

Pris:  
3 EUR

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

(forts. på nästa sida)

## V Yttranden

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2010/C 112/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5655 – SNCF/LCR/Eurostar) <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

## ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2010/C 112/05	Offentliggörande av en 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	7
2010/C 112/06	Offentliggörande av ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	11
2010/C 112/07	Meddelande till Mohamed Belkalem och Tayeb Nail som genom kommissionens förordning (EU) nr 372/2010 lagts till i de förteckningar som avses i artiklarna 2, 3 och 7 i rådets förordning (EG) nr 881/2002 om införande av vissa särskilda restriktiva åtgärder mot vissa med Usama bin Ladin, nätverket al-Qaida och talibanerna associerade personer och enheter .....	17



---

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

## I

(Resolutioner, rekommendationer och yttranden)

## YTTRANDEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## KOMMISSIONENS YTTRANDE

av den 13 augusti 2009

med tillämpning av artikel 7 i Europaparlamentets och rådets direktiv 98/37/EG angående de ungerska myndigheternas förbud mot en vinkelslip av märket Dimension MD-2008-146

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 112/01)

#### 1. De ungerska myndigheternas anmälan

Enligt artikel 2.1 i direktiv 98/37/EG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om maskiner ska medlemsstaterna vidta alla lämpliga åtgärder för att se till att maskiner som omfattas av direktivet släpps ut på marknaden eller tas i bruk endast om detta inte medför risk för människors hälsa och säkerhet samt i förekommande fall för husdjur och egendom, under förutsättning att maskinerna installerats och underhålls på riktigt sätt samt används för avsett ändamål.

I artikel 7.1 i direktivet föreskrivs det att när en medlemsstat konstaterar att en maskin med CE-märkning som används på avsett sätt kan äventyra människors och i förekommande fall husdjurs och egendoms säkerhet, ska medlemsstaten vidta alla lämpliga åtgärder för att avlägsna maskinen från marknaden, för att förbjuda att den släpps ut på marknaden och tas i bruk eller för att begränsa dess fria rörlighet. Medlemsstaten ska omedelbart underrätta kommissionen om varje sådan åtgärd och om skälen för beslutet.

Den 3 december 2007 anmälde de ungerska myndigheterna till Europeiska kommissionen att man utfärdat ett förbud mot utsläppande på marknaden av en bärbar, elektrisk vinkelslip av märket Dimension, typ DM/AG230-160.

Maskinen påstods vara tillverkad av Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd. 56-1 W. Wangchun Road, Yongkang City, Zhejiang, 321300, KINA, och distribuerad av Dimension Europe Kft., Budapest, Újlak u. 21., 1173, UNGERN.

Följande handlingar ingick i den dokumentation som översänts till Europeiska kommissionen:

— Intyg nr AM 50019449 0001, rapport nr 15002404 001, av den 9 september 2003 för en vinkelslip av typ S1M-ZZ09-230A, utfärdad av TÜV Rheinland Product Safety GmbH, om att maskinen överensstämmer med direktiv 98/37/EG om maskiner.

— Intyg nr S 50019447 0001 av den 9 september 2003 för samma typ av vinkelslip S1M-ZZ09-230A, utfärdad av TÜV Rheinland Product Safety GmbH, enligt vilket vinkelslipen beviljas "GS"-märkning.

- En försäkran av Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd. av den 30 maj 2006 om att vinkelslipen av typ S1M-ZZ09-230A är likvärdig med artikeln DM/AG230-160, som är föremål för den ungerska åtgärden.
- En EG-försäkran om överensstämmelse utfärdad av Dimension Europe Kft. den 30 augusti 2006 med hänvisning till intyg nr AM 50019449 0001.

Enligt artikel 7.2 i direktivet ska kommissionen, efter samråd med de berörda parterna, ange om den anser att åtgärden är befogad. Om kommissionen anser att åtgärden är befogad ska den underrätta medlemsstaterna om detta, så att de kan vidta lämpliga åtgärder beträffande den aktuella maskinen i enlighet med sina skyldigheter enligt artikel 2.1.

## 2. De ungerska myndigheternas skäl

Skälen för de ungerska myndigheternas beslut var att vinkelslipen inte uppfyller följande grundläggande hälso- och säkerhetskrav i bilaga I till direktiv 98/37/EG (med hänvisning till de harmoniserade europeiska standarderna EN 50144-1:1998 Elektriska handverktyg – Säkerhet – Del 1: Allmänna fordringar och EN 50144-2-3:2002 Elektriska handverktyg – Säkerhet – Del 2-3: Särskilda fordringar på slip- och polermaskiner, som det hänvisas till i tillverkarens EG-försäkran om överensstämmelse):

### 1.5.1 – Elektrisk matning

Vid provningen av mekanisk hållfasthet gick ventilationsgallret sönder och höljet gick i bitar, vilket gjorde att strömförande delar blottlades. Nätkabeln var lättare än vad som krävs, vilket gör att den lätt kan skadas.

### 1.5.6 – Brandrisk

Vid värmeprovningen fattade maskinen eld, avgav rök och stannade därefter.

### 1.7.4 – Anvisningar

De flesta allmänna säkerhetsföreskrifter saknades i bruksanvisningen.

### 1.7.3 – Märkning

Tillverkare och tillverkningsår var inte angivna på vinkelslipen.

## 3. Kommissionens yttrande

Den 22 september 2008 skrev kommissionen till

- Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd.,
- Dimension Europe Kft., som undertecknat EG-försäkran om överensstämmelse, och
- TÜV Rheinland Product Safety GmbH, som utfärdat intyg om överensstämmelse för vinkelslipen av typ S1M-ZZ09-230A, vilken påstods vara likvärdig med vinkelslipen av typ DM/AG230-160, som är föremål för den ungerska åtgärden.

Hittills har inget svar inkommit från Dimension Europe Kft.

I ett svar av den 24 november 2008 bekräftade TÜV Rheinland att man utfärdat intyg nr AM 50019449 0001, rapport nr 15002404 001, av den 9 september 2003 för vinkelslipen av typ S1M-ZZ09-230A. TÜV Rheinland uppgav att man inte hade några uppgifter om vinkelslipen av typ DM/AG230-160. TÜV Rheinland hade kontaktat Zhejiang Yongkang Xing Pai Tools, som bekräftade att företaget inte tillverkade vinkelslipen av typ DM/AG230-160 för Dimension Europe Kft. i Ungern.

TÜV Rheinland bifogade också en försäkran av den 29 oktober 2008 undertecknad av Zhejiang TCH Industrial Co. Ltd. om att företaget inte tillverkade någon vinkelslip av modell DM/AG 230-160 och att den således inte var likvärdig med vinkelslipen av typ S1M-ZZ09-230A.

Det är alltså inte säkert varifrån den maskin som de ungerska myndigheterna provat verkligen kommer.

Mot bakgrund av tillgänglig dokumentation och berörda parter synpunkter finner kommissionen att de ungerska myndigheterna visat att den maskin som är föremål för den restriktiva åtgärden inte uppfyller de grundläggande hälso- och säkerhetskrav som avses ovan. Denna bristande överensstämmelse ger upphov till allvarliga risker för de personer som använder denna maskin.

Efter att ha följt det föreskrivna förfarandet anser kommissionen därför att den åtgärd som vidtagits av de ungerska myndigheterna är befogad.

Utfärdat i Bryssel den 13 augusti 2009.

*På kommissionens vägnar*

Günter VERHEUGEN

*Vice ordförande*

---

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

30 april 2010

(2010/C 112/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3315	AUD	australisk dollar	1,4292
JPY	japansk yen	125,81	CAD	kanadensisk dollar	1,3379
DKK	dansk krona	7,4425	HKD	Hongkongdollar	10,3367
GBP	pund sterling	0,87030	NZD	nyzeeländsk dollar	1,8254
SEK	svensk krona	9,6217	SGD	singaporiensk dollar	1,8217
CHF	schweizisk franc	1,4341	KRW	sydkoreansk won	1 475,46
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	9,7628
NOK	norsk krona	7,8445	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,0878
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,2530
CZK	tjeckisk koruna	25,527	IDR	indonesisk rupiah	11 996,54
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	4,2402
HUF	ungersk forint	266,82	PHP	filippinsk peso	59,188
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	38,8390
LVL	lettisk lats	0,7074	THB	thailändsk baht	43,081
PLN	polsk zloty	3,9163	BRL	brasiliansk real	2,2959
RON	rumänsk leu	4,1300	MXN	mexikansk peso	16,2460
TRY	turkisk lira	1,9757	INR	indisk rupie	59,0650

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

**Meddelande från kommissionen om den mängd för vilken licensansökan inte inkommit och som ska läggas till den fasta mängd som fastställts för delperioden 1 juli 2010–30 september 2010 inom ramen för vissa kvoter som gemenskapen öppnat inom sektorerna för fjäderfäköttprodukter, ägg och äggalbumin**

(2010/C 112/03)

Genom kommissionens förordningar (EG) nr 1384/2007 <sup>(1)</sup> och (EG) nr 1385/2007 <sup>(2)</sup> öppnades tullkvoter för import av produkter inom sektoren för fjäderfäköttprodukter. De ansökningar om importlicenser som lämnades in under de första sju dagarna i mars 2010 för delperioden 1 april–30 juni 2010 för kvoterna 09.4091, 09.4092 och 09.4411 avser en mängd som understiger den tillgängliga mängden. I enlighet med artikel 7.4 andra meningen i kommissionens förordning (EG) nr 1301/2006 <sup>(3)</sup>, har mängder, för vilka inga licensansökningar lämnats in, lagts till den fasta mängden för den efterföljande delperioden, 1 juli–30 september 2010, se detta meddelandes bilaga.

BILAGA

Kvotens löpnummer	Mängder för vilka inga licensansökningar har lämnats in och som ska läggas till den fasta mängd som fastställts för delperioden 1 juli–30 september 2010 (kg produktvikt)
09.4091	280 000
09.4092	634 202
09.4411	2 550 000

<sup>(1)</sup> EUT L 309, 27.11.2007, s. 40.

<sup>(2)</sup> EUT L 309, 27.11.2007, s. 47.

<sup>(3)</sup> EUT L 238, 1.9.2006, s. 13.

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.5655 – SNCF/LCR/Eurostar)**

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 112/04)

1. Kommissionen mottog den 26 april 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företagen Société Nationale des Chemins de fer Français (SNCF, Frankrike) och London & Continental Railways Limited (LCR, Storbritannien), som tillhör det brittiska transportministeriet, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över Eurostar International Limited (Eurostar, Storbritannien) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- SNCF: Persontrafik och andra järnvägstransporttjänster på det franska järnvägsnätet inklusive internationella tjänster och infrastrukturförvaltning,
- LCR: Drift och administration av järnvägsinfrastrukturen High Speed 1 (HS1), och därtill hörande järnvägsstationer i Storbritannien, delaktighet i Eurostar (EIL) samt markexploatering vid järnvägsstationerna Stratford och King's Cross,
- Eurostar: Persontrafik på höghastighetståg under Engelska kanalen med Eurostar, som huvudsakligen förbinder London och Kent i Storbritannien med Paris och Lille i Frankrike och med Bryssel i Belgien.

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.

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.5655 – SNCF/LCR/Eurostar, till:

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

---

(1) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).



## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en 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 112/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i 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

## "AGNEAU DU PÉRIGORD"

EG-nr: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning:**

"Agneau du Périgord"

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:*

"Agneau du Périgord" är ett lamm som slaktas vid mellan 80 och 180 dagars ålder, med en slaktvikt på 15–21 kg och en god konformation som kött djur eftersom man väljer baggar av kött ras medan tackorna är av icke förädlad eller halvförädlad ras.

Baggarna är av någon av följande kött raser: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Tackorna är av antingen icke förädlad ras – Lacaune viande, Blanche du Massif central och INRA 401 – eller halvförädlad ras, dvs. resultatet av en korsning mellan en icke förädlad ras och de kött raser som anges ovan.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Konformationen är E-U-R med en utvecklad muskelmassa på ett fint skelett och en fettansättningsgrad på 2 eller 3 i EUROP-systemet.

Det lammkött som säljs färskt har ljus färg. Fettet är vitt, har fast konsistens, är jämnt fördelat och inte oljigt. Den balanserade smaken av lamm hos "Agneau du Périgord" kommer sig av att lammen diar, dvs. föds upp på tackmjölk (i minst 60 dagar), och därefter ges särskild tillskottsutfodring baserad på hel eller valsad säd samt foder.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

—

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

3.4.1 *Utfodring av lammen*

— Från födseln till minst 60 dagars ålder utfodras lammet genom att få dia obegränsat vid moderns juver. Det lever helt och hållet tillsammans med modern fram till avvänjningen, som normalt sker vid 80–90 dagars ålder.

— Efter 60 dagar och under slutgödningsperioden minskar mjölkutfodringen fram till avvänjningen och i stället ges foder och tillskottsutfodring. Tillskottsutfodringen består av spannmål (korn, vete, majs etc.) och ett tillskott av kväve.

3.4.2 *Utfodring av tackorna*

Betet utgör grunden för tackornas utfodring. Betet sker på naturliga eller tillfälliga ängar och på betesmark under sju månader per år.

Samtliga foderväxter odlas i det geografiska området och huvudsakligen på gården.

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

"Agneaux du Périgord" föds och föds upp i det geografiska området. Samtliga uppfödare har identifierats på förhand av kontrollorganet, och gårdarnas lokalisering i området har kontrollerats.

För att bevara lammköttets alla egenskaper bör alltför långa transporter undvikas, och djuren får inte utsättas för stress före slakten. Transporten från gården till slakteriet ska därför vara kortare än åtta timmar. I praktiken är transporten kortare eftersom gårdarna ligger i närheten av slakterianläggningarna.

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

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiska området utgörs av kommunerna i:

— Dordogne, utom kommunerna i kantonerna La Force och Sigoulès,

— Corrèze, i kantonerna Ayen, Brive-la-Gaillarde (sydöst), Juillac och Larche,

— Lot, i kantonerna Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac och Souillac,

— Lot och Garonne, i kantonerna Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin och Villereal.

## 5 **Samband med det geografiska området:**

### 5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Området Périgord kännetecknas av stor pedologisk och klimatmässig variation. Jordarna är magra och terrängen kuperad. Vintrar och somrar är markerade och vårar och höstar mycket varierande.

Dessa särdrag har alltid gett upphov till en stor mångfald i jordbruksproduktionen i området, med mycket liten specialisering på de i allmänhet små gårdarna. På varje gård finns områden med dålig jordbrukspotential, som i Périgord traditionellt kallas "picadies". Dessa rena betesområden kännetecknas av magra jordar på sluttande eller stenig mark, ibland med småskog eller skog. Eftersom dessa områden inte låter sig mekaniseras underhålls de uteslutande med fårens hjälp.

### 5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

"Agneau du Périgord" får sin särskilda karaktär främst tack vare den traditionella fårhållningen: efter en period av di vid moderns juver sker slutgödningen i fårhägnen.

"Agneau du Périgord" har ljust (vitt till ljust rosa) kött med vitt och fast fett. Köttet har en utsökt smak av lamm. Den mörka texturen gör att köttet tycks smälta i munnen. Köttets mörhet kommer sig främst av djurets ålder, och att det tycks smälta i munnen beror på fettets kvalitet.

Den ljusa färgen har sin orsak i två inbördes kompletterande faktorer i produktionsmetoden: lammets ålder vid slakten (högst 180 dagar) och mjölkutfodringsperioden (lammets diar vid moderns juver i minst 60 dagar). Slaktåldern och mjölkutfodringsperioden gör också att köttet får en utsökt och inte alltför stark smak, som skiljer sig från smaken och aromen hos vanligt lammkött som konsumenten kan uppfatta som alltför utpräglade.

Det vita och fasta fettet är resultatet av den speciella utfodringen under slutgödningsfasen. Denna utfodring utgörs av foder och tillskottsutfodring enbart baserad på hel eller valsad säd.

Den särskilda tillskottsutfodringen under slutgödningsfasen ger "Agneau du Périgord" dess balanserade fetthalt: köttet är inte torrt utan precis så saftigt att det tycks smälta i munnen. Det yttre fettlagret hos "Agneau du Périgord" är tunt, har mild smak och smälter i munnen.

Allt detta ger ett karakteristiskt lammkött med utsökt smak och arom som är eftertraktat för sina välbalanserade smaker.

### 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):*

"Agneau du Périgord" är en traditionell produkt med anknytning till Périgord-traktens anseende.

#### 5.3.1 *En särskild mänsklig kompetens*

Fåruppfödarna i Périgord har utvecklat en särskild kompetens i fråga om fårproduktion som hänger samman med de begränsningar som kännetecknar området.

Fåruppfödarna har anpassat sig till områdets begränsningar i form av de ogynnsamma mark- och klimatförhållandena. För att hantera variationen när det gäller nederbörds mängd och temperatur, men även markförhållandena, har man utvecklat komplexa uppfödningssystem där alla tillgängliga resurser kombineras.

Under årens lopp har herdarna, som sedermera blivit fåruppfödare, utvecklat metoder som kännetecknas av noggrant avpassade åtgärder och ett diversifierat utnyttjande av landskapet. Den traditionella fårproduktionen fyller en funktion på gårdarna genom att områden som är föga produktiva i jordbrukshänseende tas till vara.

Det är dessa begränsningar som ligger bakom valet av tackor av icke förädlad ras. Raserna har valts för sin hårdighet, sitt begränsade utfodringsbehov, sin förmåga att beta på mager betesmark, sin förmåga till reproduktion genom naturlig betäckning året om samt förmågan att utan svårighet ge lammet di. Genom att man sedan använder baggar av köttfår får slaktlammen en bättre konformation.

Dessa begränsningar ligger också bakom det utfodringssystem som uppfödaren tillämpar. Besättningarna är homogena och sätts samman med hänsyn till de fysiologiska behoven hos tackor och lamm, som beroende på dessa behov befinner sig på betes- eller ängsmark eller i fårhägnen.

### 5.3.2 En särskild kvalitet

Lammens särskilda kvalitet hänger samman med den specifika djurhållningsmetoden, som bygger på ett sparsamt uppfödningssystem där man utnyttjar betesmarken och anpassar sig till lokala begränsningar. "Agneau du Périgord" har två livsfaser: diperioden när lammet följer modern och slutgödningensperioden i fårhägnen där det ägnas särskilda omsorger (eget utrymme, förstklassig utfodring).

Det är denna särskilda djurhållningsmetod som tillsammans med slutgödningen av lammen ger köttet dess ljusa färg (vitt till ljusrosa) och gör fettet vitt och fast. Köttet har en utsökt och inte alltför stark smak av lamm. Det är inte torrt utan precis så saftigt att det tycks smälta i munnen. Det yttre fettlagret hos "Agneau du Périgord" är tunt, har mild smak och smälter i munnen.

### 5.3.3 "Agneau du Périgord" och dess goda anseende

Både fårhållningstraditionen i Périgord och produktens rykte bland gastronomer vittnar om det goda anseende som "Agneau du Périgord" åtnjuter.

Metoderna har i stort sett varit oförändrade sedan 1800-talet, då det redan fanns betydande fårbesättningar i Périgord. Fårbeståndet 1809 uppskattas till över 667 400 djur. Fårhållningens främsta syfte var fortfarande ullproduktion, men man kan se tecken på en begynnande exploatering inom den lokala gastronomin.

Handeln ägde rum på de många marknaderna. De största kunde samla över 1 000 djur. Flera skrifter från 1800-talets andra hälft vittnar om att uppfödningen i mycket högre grad inriktades mot köttkonsumtion, och uppfödarna uppmuntrades att utveckla sin lokala ras mot slaktlammsproduktion. Statistiken visar att ett stort antal lamm slaktades i Périgueux 1897.

"Agneau du Périgord" var en rätt av högtidskaraktär som framför allt konsumerades vid jul och påsk. Köttet avnjöts i många olika former men hade alltid en framträdande plats vid måltiden.

Detta bevisas av att en känd, oförliknelig kokerska från Périgord, "la Mazille", redan i början av 1900-talet lovordade "Agneau du Périgord" i sin bok med över 300 lokala recept: "i Périgord finns faktiskt en fårras som ger ett i alla avseenden utmärkt kött ...".

I många recept och på många restaurangmenyer nämns "Agneau du Périgord" uttryckligen.

### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>

**Offentliggörande av ansökan om ändring 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 112/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i 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.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

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

**Ansökan om ändring enligt artikel 9**

**”WELSH LAMB”**

**EG-nr: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Beskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband med området
- Märkning
- Nationella krav
- Annat

**2. Typ av ändringar:**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändringar:**

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) är den branschledda organisation som ansvarar för utveckling, marknadsföring och saluföring av rött kött från Wales. I juli 2004 påtog sig HCC, på begäran av Wales nationalförsamling, rollen som förvaltare av den skyddade geografiska beteckningen ”Welsh Lamb”.

HCC samrådde med branschföreträdare om den skyddade geografiska beteckningen ”Welsh Lamb” för att få synpunkter på om den uppfyllde kraven i fråga om bl.a. värde, begränsningar och framtida potential. Man efterlyste synpunkter på hur walesiskt kött skulle kunna ges högsta möjliga värde och hur de skyddade geografiska beteckningarna bäst kunde användas i det sammanhanget. Man enades om att den skyddade geografiska beteckningen måste återspegla den rådande situationen i den walesiska industrin, och att ändringarna skulle ge en starkt övervakning och kontroll av den skyddade geografiska beteckningen i framtiden.

Föreslagna ändringar

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

4. **Beskrivning av produkten:**

Ändring	Förklaring
Strykning av "avlats".	För att undvika förvirring när det gäller innebörden av ordet "avlats".
Införande av mål för slaktkroppsklassificering och konformation för "Welsh lamb".	För att närmare definiera produkten "Welsh Lamb" genom att ange vilka normer som ska uppfyllas.
Införande av följande: "Welsh lamb' fås från de walesiska fårraserna, framför allt Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwenog och Radnor. Dessa raser får korsas med baggar av raserna Texel eller Suffolk eller någon annan faderras för slaktlamm för produktion av primörlamm."	För att vidga den gällande definitionen eftersom produktionen, som en följd av marknadsdrivkrafter, har anpassats så att "Welsh lamb" kan fås från både traditionella raser och andra erkända raser.
Införande av följande: "för produktion av primörlamm, dvs. lamm som inte använts för avel"	För att se till att endast primörlamm är berättigade till den skyddade geografiska beteckningen.
Införande av följande: "Lammen slaktas och bereds i slakterier/beredningsanläggningar som godkänts i HCC:s kontrollsystem för att säkra skyddet av varumärket och integriteten för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh lamb'."	För att säkra skyddet av varumärket och integriteten för den skyddade geografiska beteckningen "Welsh lamb".

4.1 *Bevis på ursprung:*

Ändring	Förklaring
Införande av följande:  "HCC är den branschledda organisation som ansvarar för utveckling, marknadsföring och saluföring av rött kött från Wales."  "Genom HCC:s kontrollsystem säkras att lamm med varumärket 'Welsh Lamb' uppfyller specifikationerna. Alla slakterier och beredningsanläggningar som vill använda beteckningen 'Welsh lamb' måste varje år visa för HCC:s kontrollorgan att lammet uppfyller specifikationerna för den skyddade geografiska beteckningen och att anläggningen drivs enligt riktlinjer för bästa praxis. Detta godkännande visas genom ett intyg, som måste finnas på väl synlig plats i lokalerna. HCC åtar sig även att göra stickprov för att kontrollera slakteriets eller beredningsanläggningens godkännande och rätten att använda varumärket för den skyddade geografiska beteckningen 'Welsh lamb'. Kriterierna i HCC:s kontrollsystem kommer kontinuerligt att utvecklas."  "I alla skeden av produktionsprocessen förs register för att säkra produktens spårbarhet."  "Minimikrav när det gäller möjligheten att spåra produkterna:  Fåren ska födas upp extensivt på gräsmark.  Veterinärregistren ska uppfylla myndigheternas krav.  Spårningsmöjligheterna ska vara förenliga med erkända normer i system för kvalitetssäkring inom jordbruket eller motsvarande.  Transport- och slaktidentifikationen ska vara förenlig med gällande lagstiftning."	HCC har, på begäran av Wales nationalförsamling, påtagit sig rollen som förvaltare av den skyddade geografiska beteckningen "Welsh Lamb".  För att produktens integritet ska kunna upprätthållas genom lämplig kontroll och övervakning förbehåller sig HCC rätten att övervaka alla anläggningar som använder den skyddade geografiska beteckningen.  HCC kommer att kontrollera informationen på märkningen minst en gång om året för att övervaka den skyddade geografiska beteckningen.  För att se till att spårbarhetskraven uppfyller kriterierna i HCC:s kontrollsystem.

## 4.2 Framställningsmetod:

Ändring	Förklaring
Införande av följande: "slakterier/beredningsanläggningar som godkänts i HCC:s kontrollsystem"	För att se till att produktens integritet upprätthålls genom lämplig kontroll och övervakning.
Införande av följande: "Även slakterier och beredningsanläggningar utanför det avgränsade geografiska området Wales kan godkännas i HCC:s kontrollsystem."	För att förtydliga definitionen av "Welsh Lamb".
Införande av följande: "i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav"	Den tidigare uppslaktningsspecifikationen medgav endast en kött- och besättningspecifikation som ansågs alltför restriktiv.
Införande av följande: "Alla styckningsdelar ska identifieras som 'Welsh lamb' genom lämplig märkning (se avsnitt 4.8)."	För att se till att styckningsdelarna av lamm märks i enlighet med den skyddade geografiska beteckningen.

## 4.3 Samband med området:

Ändring	Förklaring
Införande av följande text från avsnittet "Bevis på ursprung": "Den extensiva lammproduktionen är en viktig ekonomisk faktor för den walesiska landsbygden. Det finns många historiska referenser till fårproduktion i Wales. Som exempel kan nämnas Hafodmanuskripten (nr 16, s. 12), där det talas om fårköttproduktion på 1300-talet, Guto'r Glyns 1400-talslitteratur, där det talas om walesiskt lamm som förs till Midlands, och Morisaïd Mons brev (andra volymen, s. 73) från 1758, där det walesiska lammets förtjänster lovprisas. I slutet av 1800-talet skrev den kunglige kokken Tschumi att drottning Victoria ansåg att walesiskt lamm var mörast och inte tillät att något annat lamm serverades vid hovet.  Redan på medeltiden födde man upp walesiska får i det fria, vilket ledde till att härdiga raser utvecklades, särskilt Welsh mountain som har fortsatt att bidra till de walesiska besättningarnas och därmed produktens generella egenskaper.  'Welsh lamb' har nu ett unikt anseende världen över. Gårdarna är ofta familjeägda, och 'Welsh lamb' produceras med stort kunnande som byggts på från generation till generation."	Texten, som ursprungligen fanns med i avsnittet "Bevis på ursprung", gällde sambandet mellan produkten ("Welsh lamb") och det geografiska området (Wales).

## 4.4 Märkning:

Ändring	Förklaring
Införande av följande: "Den geografiska beteckningen 'Welsh Lamb' ska finnas på slaktkroppar, delar av slaktkroppar eller styckningsdelar, tillsammans med HCC:s registrerade varumärke för 'Welsh lamb' och symbolen för SGU."	För att se till att delar av slaktkroppar och styckningsdelar är försedda med korrekt märkning och säkra integriteten för den skyddade geografiska beteckningen och varumärket "Welsh lamb".
Införande av följande: "HCC kommer att ge närmare vägledning om märkning. Märkningssystemet kommer att omfattas av inspektionen inom ramen för HCC:s kontrollsystem."	För att se till att alla slakterier och köttanläggningar känner till var de kan få vägledning om märkning och för att se till att den skyddade geografiska beteckningen inte används felaktigt.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT  
**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**  
**”WELSH LAMB”**  
 EG-nr: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007  
 SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning:**

”Welsh Lamb”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Förenade Kungariket

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:*

”Welsh lamb” definieras som kött från lamm som är födda och uppfödda i Wales. Producenter av ”Welsh lamb” strävar efter att nå en slaktkroppsklassificering där konformationen är R eller bättre och fetthalten 3H eller magrare. Se tabellen nedan.

**Mål för slaktkroppsklassificering av ”Welsh lamb” enligt klassificeringsskalan EUROP**

		Fettansättningsklass						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Konformation	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

x anger målet för slaktkroppsklassificeringen för ”Welsh lamb”.

”Welsh lamb” fås från de walesiska fårraserna. Det rör sig främst om Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog och Radnor. Dessa raser får korsas med baggar av raserna Texel eller Suffolk, eller någon annan faderras för slaktlamm för produktion av primörlamm, dvs. lamm som inte använts för avel.

Lammen väljs ut för slakt när uppfödaren bedömer att de är färdiga, innan de når ett års ålder. Köttet ska komma från lamm som är födda och uppfödda i Wales.

Lammen slaktas och bereds i slakterier/beredningsanläggningar som godkänts i HCC:s (Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales) kontrollsystem för att säkra skyddet av varumärket och integriteten för den skyddade geografiska beteckningen ”Welsh lamb”. Genom detta system säkras att lamm med varumärket ”Welsh Lamb” uppfyller specifikationerna. Alla slakterier och beredningsanläggningar som vill använda beteckningen ”Welsh lamb” måste varje år visa för HCC:s kontrollorgan att lammet uppfyller specifikationerna för den skyddade geografiska beteckningen och att anläggningen drivs enligt riktlinjer för bästa praxis. HCC åtar sig även att göra stickprov för att kontrollera slakteriets eller beredningsanläggningens godkännande och rätten att använda varumärket för den skyddade geografiska beteckningen ”Welsh lamb”.



"Welsh lamb" är fast och ljus, har fin färg och anses ha en söt, saftig smak.

### 3.3 Råvaror:

—

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

Fåruppfödningen sker extensivt på gräsmark inom det geografiska området, i enlighet med traditionella djurhållningsmetoder inom walesisk fåruppfödning.

Om foder används som komplement till gräsbetet ska det om möjligt komma från det geografiska området.

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

Varje producent har hand om sin egen fårflock. Lammen diar tackan och betar extensivt i det fria på gårdens stora naturliga betesmarker. Djuren säljs antingen i vikt av dött djur till slakterier eller på boskapsmarknader. Köttet ska komma från lamm som är födda och uppfödda i Wales och slaktats/beretts i slakterier/beredningsanläggningar som godkänts i HCC:s kontrollsystem. Lammen slaktas och uppslaktas på slakteriet i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav.

Även slakterier och beredningsanläggningar utanför det avgränsade geografiska området Wales kan godkännas i HCC:s kontrollsystem.

I alla skeden av produktionsprocessen förs register för att säkra produktens spårbarhet.

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

Ej tillämpligt

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Den geografiska beteckningen "Welsh Lamb" ska finnas på slaktkroppar, delar av slaktkroppar eller styckningsdelar, tillsammans med HCC:s registrerade varumärke för "Welsh lamb" och symbolen för SGU.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Hela Wales.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Den extensiva lammproduktionen är en viktig ekonomisk faktor för den walesiska landsbygden. Det finns många historiska referenser till fårproduktion i Wales. Som exempel kan nämnas Hafodmanuskripten (nr 16, s. 12), där det talas om fårköttproduktion på 1300-talet, Guto'r Glyns 1400-talslitteratur, där det talas om walesiskt lamm som förs till Midlands, och Morisaid Mons brev (andra volymen, s. 73) från 1758, där det walesiska lammets förtjänster lovprisas. I slutet av 1800-talet skrev den kunglige kocken Tschumi att drottning Victoria ansåg att walesiskt lamm var mörast och inte tillät att något annat lamm serverades vid hovet.

Redan på medeltiden födde man upp walesiska får i det fria, vilket ledde till att härdiga raser utvecklades, särskilt Welsh mountain som har fortsatt att bidra till de walesiska besättningarnas och därmed produktens generella egenskaper.

Produkten har fått sin unika karaktär genom inflytandet från de traditionella härdiga walesiska raser som dominerar de walesiska besättningarna. Dessutom betar lammen på de walesiska gräsmarkerna, vars rikliga grönska beror på det fuktiga och milda walesiska klimatet och områdets topografi.

Wales har en 1 200 kilometer lång kust, och inlandet kännetecknas av ett böljande, kuperat landskap där berg, kullar, dalar och sjöar avlöser varandra. Tack vare de stora nederbördsmängderna i området lämpar sig Wales utmärkt för produktion av naturlig betesmark. Denna vidsträckta, smaragdgröna gobeläng vävd av tunnland efter tunnland av frodigt, grönt gräs med inslag av ljung och inhemska vällyktande vilda örter, bidrar till den karakteristiska smaken hos "Welsh lamb".

#### 5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

Endast lamm som är födda och uppfödda i Wales är berättigade till beteckningen "Welsh Lamb", och det finns alltså ett direkt samband mellan produkten och det geografiska område där den produceras.

För att konsumenten ska garanteras en oföränderlig kvalitet väljs primörlamm ut för slakt när uppfödaren bedömer att de är färdiga, innan de når ett års ålder. Producenter av "Welsh lamb" strävar efter att nå en slaktkroppsclassificering där konformationen är R eller bättre och fettinnehållet 3H eller magrare.

Köttet ska dessutom komma från lamm som slaktas/bereds i godkända slakterier/beredningsanläggningar. Djuren slaktas och uppslaktas på slakteriet i enlighet med erkända branschspecifikationer eller för att uppfylla rättsliga krav eller konsumentkrav.

#### 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):*

"Welsh lamb" är ett resultat av traditionella extensiva jordbruksmetoder och produceras med stort kunnande som byggts upp av flera generationer producenter.

"Welsh lamb" har ett antal konkurrensfördelar kopplade till produktionen. Traditionella raser föds upp i en idealisk miljö med användning av beprövade traditionella jordbruksmetoder som kompletteras med moderna avelsmetoder. Det är detta som ger "Welsh lamb" dess unika karaktär och särprägel. Den walesiska gräsmarken kännetecknas av kraftigare nederbörd, högre höjd och jordar av sämre kvalitet än i England.

Genom åren och generationerna praktiseras de walesiska fåruppfödarnas speciella färdigheter i djurhållning och gräsmarksdrift i hela Wales, huvudsakligen på små familjegårdar som utnyttjar det naturliga landskapets fördelar för att producera lamm av högsta kvalitet. Genom århundradena har deras hänsyn och hårda arbete ständigt resulterat i en effektiv och miljövänlig högkvalitativ produktion som bidragit till att forma Wales landskap, kultur och identitet. "Welsh lamb" har nu ett unikt anseende världen över. Gårdarna är ofta familjeägda, och "Welsh lamb" produceras med stort kunnande som byggts på från generation till generation.

Effektiv produktion och användning av gräs är av avgörande betydelse för en framgångsrik produktion av "Welsh lamb". På gräsvallarna i många av Wales regioner växer ljung och inhemska vällyktande vilda örter som bidrar till särprägel hos "Welsh lamb".

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

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>

---

**Meddelande till Mohamed Belkalem och Tayeb Nail som genom kommissionens förordning (EU) nr 372/2010 lagts till i de förteckningar som avses i artiklarna 2, 3 och 7 i rådets förordning (EG) nr 881/2002 om införande av vissa särskilda restriktiva åtgärder mot vissa med Usama bin Ladin, nätverket al-Qaida och talibanerna associerade personer och enheter**

(2010/C 112/07)

1. Genom gemensam ståndpunkt 2002/402/Gusp <sup>(1)</sup> uppmanas gemenskapen (numera unionen) att frysa tillgångar (tidigare även kallat penningmedel) och ekonomiska resurser som tillhör Usama bin Ladin, medlemmar av al Qaida-organisationen och talibanerna samt andra personer, grupper, företag och enheter som är associerade med dem, enligt den förteckning som upprättats i enlighet med UNSCR 1267(1999) och 1333(2000) och som ska uppdateras regelbundet av den FN-kommitté som inrättats genom UNSCR 1267(1999).

Den förteckning som upprättats av FN-kommittén omfattar

- al-Qaida, talibanerna och Usama bin Ladin,
- fysiska och juridiska personer, enheter, organ och grupper som är associerade med al-Qaida, talibanerna och Usama bin Ladin,
- och
- juridiska personer, enheter och organ som ägs eller kontrolleras av, eller som på annat sätt stöder, någon av dessa associerade personer, enheter, organ och grupper.

Sådana handlingar eller sådan verksamhet som anger att en person, en grupp, ett företag eller en enhet är "associerad med" al-Qaida, Usama bin Ladin eller talibanerna omfattar följande:

- a) Deltagande i finansiering, planering, underlättande, förberedande eller genomförande av handlingar eller verksamhet som företas av, tillsammans med, i namnet av, på vägnar av eller till stöd för al-Qaida, talibanerna eller Usama bin Ladin, alternativt celler, filialer, utbrytargrupper eller avknoppningar till dessa.
- b) Tillhandahållande, försäljning eller överförande av vapen och därtill hörande materiel till någon av dessa.
- c) Rekrytering till någon av dessa.
- d) Annat stöd till deras handlingar eller verksamhet.

2. FN-kommittén beslutade den 22 april 2010 att lägga till Mohamed Belkalem och Tayeb Nail i förteckningen i fråga. Den berörda fysiska personen får när som helst lämna in en begäran till FN-kommittén, tillsammans med styrkande handlingar, om att beslutet att uppförandet i förteckningen från FN omprövas. En sådan begäran ska ställas till följande adress:

United Nations — Focal point for delisting  
Security Council Subsidiary Organs Branch  
Room S-3055 E  
New York, NY 10017  
UNITED STATES OF AMERICA

För ytterligare information, se <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

<sup>(1)</sup> EGT L 139, 29.5.2002, s. 4.

3. Som en följd av det beslut av FN som avses i punkt 2 har kommissionen antagit förordning (EU) nr 372/2010 <sup>(1)</sup>, som ändrar bilaga I till rådets förordning (EG) nr 881/2002 om införande av vissa särskilda restriktiva åtgärder mot vissa med Usama bin Ladin, nätverket al-Qaida och talibanerna associerade personer och enheter <sup>(2)</sup>. Genom ändringen, som görs med stöd av artiklarna 7.1 a och 7a.1 i förordning (EG) nr 881/2002, läggs Mohamed Belkalem och Tayeb Nail till i förteckningen i bilaga I till förordningen (nedan kallad bilaga I).

De personer och enheter som läggs till i bilaga I omfattas av följande åtgärder enligt förordning (EG) nr 881/2002:

1. Frysning av alla tillgångar och ekonomiska resurser som tillhör eller innehas av de berörda personerna och enheterna samt förbud (för alla) mot att direkt eller indirekt göra tillgångar och ekonomiska resurser tillgängliga för, eller användas till förmån för, de berörda personerna och enheterna (artiklarna 2 och 2a <sup>(3)</sup>),
2. Förbud mot att direkt eller indirekt bevilja, sälja, tillhandahålla eller överföra teknisk rådgivning, tekniskt stöd eller utbildning med anknytning till militär verksamhet till de berörda personerna och enheterna (artikel 3).
4. I artikel 7a i förordning (EG) nr 881/2002 <sup>(4)</sup> föreskrivs ett förfarande för omprövning om någon som uppförts på förteckningen lägger fram synpunkter på skälen till att vederbörande förts upp på förteckningen. De personer och enheter som genom förordning (EU) nr 372/2010 läggs till i bilaga I får begära information från kommissionen om skälen till att de förts upp på förteckningen. En sådan begäran ska ställas till följande adress:

European Commission  
'Restrictive measures'  
Rue de la Loi/Wetstraat 200  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

5. De berörda personerna uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot förordning (EU) nr 372/2010 vid Europeiska unionens tribunal enligt villkoren i artikel 263 fjärde och sjätte stycket i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

6. Personuppgifter om de berörda personerna kommer att behandlas enligt förordning (EG) nr 45/2001 om skydd för enskilda då gemenskapsinstitutionerna och gemenskapsorganen (numera unionsinstitutionerna och unionsorganen) behandlar personuppgifter och om den fria rörligheten för sådana uppgifter <sup>(5)</sup>. Alla förfrågningar, t.ex. om ytterligare information eller i syfte att utöva sina rättigheter enligt förordning (EG) nr 45/2001 (t.ex. rätten till tillgång till eller rättelse av personuppgifter) ska ställas till kommissionen på den adress som anges i punkt 4.

7. De personer och enheter som lagts till i bilaga I uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheterna i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga, enligt förteckningen i bilaga II till förordning (EG) nr 881/2002, med en ansökan om tillstånd att få använda frysta tillgångar och ekonomiska resurser för grundläggande behov eller särskilda betalningar enligt artikel 2a i den förordningen.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 110, 1.5.2010.

<sup>(2)</sup> EGT L 139, 29.5.2002, s. 9.

<sup>(3)</sup> Artikel 2a infördes genom rådets förordning (EG) nr 561/2003 (EUT L 82, 29.3.2003, s. 1).

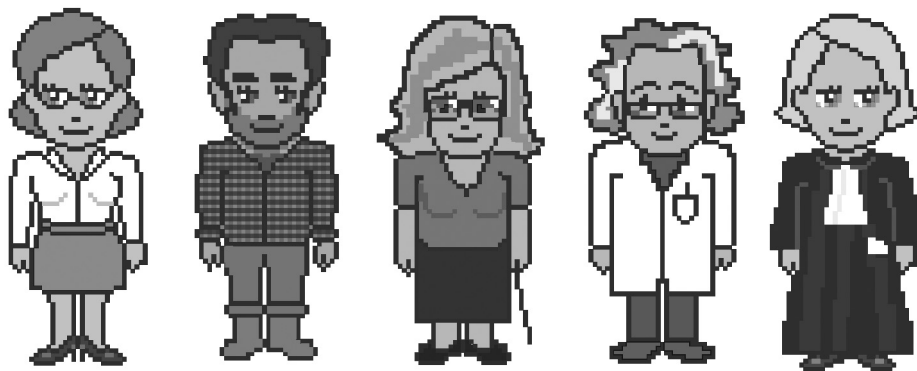
<sup>(4)</sup> Artikel 7a infördes genom rådets förordning (EU) nr 1286/2009 (EUT L 346, 23.12.2009, s. 42).

<sup>(5)</sup> EUT L 8, 12.1.2001, s. 1.



# EU Book shop

Här finns alla  
EU-publikationer  
du vill ha!



[bookshop.europa.eu](http://bookshop.europa.eu)



## 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>

