

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 168



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiotredje årgången

26 juni 2010

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 168/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.5885 – Altea/Predica/ABP/Aldeta) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2010/C 168/02	Eurons växelkurs .....	2
2010/C 168/03	Meddelande från kommissionen gällande den myndighet som är behörig att utfärda ursprungsintyg inom ramen för förordning (EG) nr 891/2009 .....	3
2010/C 168/04	Kommissionens meddelande om genomförandet av artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 552/2004 om driftskompatibiliteten hos det europeiska nätverket för flygledningstjänst <sup>(1)</sup> (Offentliggörande av titlar på och referenser till gemenskapspecifikationer enligt förordningen) .....	3

# SV

Pris:  
3 EUR

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

(forts. på nästa sida)

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2010/C 168/05	Medlemsstaternas uppgifter om statligt stöd som beviljats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1857/2006 om tillämpningen av artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget på statligt stöd till små och medelstora företag som är verksamma inom produktion av jordbruksprodukter och om ändring av förordning (EG) nr 70/2001 .....	4
---------------	--	---

## V Yttranden

## ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

**Domstolen**

2010/C 168/06	Utlysning av tjänsten som justitiesekreterare vid Europeiska unionens domstol .....	6
---------------	---	---

## FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2010/C 168/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5924 – Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	8
2010/C 168/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.5889 – United Air Lines/Continental Airlines) <sup>(1)</sup> .....	9

## ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2010/C 168/09	Offentliggörande av en 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 .....	10
---------------	---	----



<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.5885 – Altarea/Predica/ABP/Aldeta)****(Text av betydelse för EES)**

(2010/C 168/01)

Kommissionen beslutade den 22 juni 2010 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 franska 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 32010M5885. 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>

25 juni 2010

(2010/C 168/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2294	AUD	australisk dollar	1,4219
JPY	japansk yen	109,99	CAD	kanadensisk dollar	1,2799
DKK	dansk krona	7,4434	HKD	Hongkongdollar	9,5631
GBP	pund sterling	0,82360	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7422
SEK	svensk krona	9,5610	SGD	singaporiensk dollar	1,7113
CHF	schweizisk franc	1,3533	KRW	sydkoreansk won	1 494,35
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	9,3975
NOK	norsk krona	7,9885	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,3476
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,1993
CZK	tjeckisk koruna	25,795	IDR	indonesisk rupiah	11 152,12
EEK	estnisk krona	15,6466	MYR	malaysisk ringgit	3,9943
HUF	ungersk forint	285,00	PHP	filippinsk peso	57,110
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	38,3100
LVL	lettisk lats	0,7085	THB	thailändsk baht	39,839
PLN	polsk zloty	4,1235	BRL	brasiliansk real	2,1879
RON	rumänsk leu	4,2860	MXN	mexikansk peso	15,6183
TRY	turkisk lira	1,9440	INR	indisk rupie	56,9030

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

**Meddelande från kommissionen gällande den myndighet som är behörig att utfärda ursprungsintyg inom ramen för förordning (EG) nr 891/2009**

(2010/C 168/03)

Genom kommissionens förordning (EG) nr 891/2009 av den 25 september 2009, som offentliggjordes i *Europeiska unionens officiella tidning* nr L 254 av den 26 september 2009, öppnades en tullkvot för import av socker med ursprung i Brasilien.

I artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 891/2009 av den 25 september 2009 preciseras att fri rörlighet för importerade produkter under denna kvot endast gäller vid uppvisande av ursprungsintyg.

Följande myndighet är behörig att utfärda ursprungsintyg inom ramen för denna förordning:

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior — MDIC  
 Departamento de Operações de Comércio Exterior — DECEX  
 Esplanada dos Ministérios, Bloco J, sala 306  
 Brasília — DF  
 CEP 70053-900  
 BRASIL

**Kommissionens meddelande om genomförandet av artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 552/2004 om driftskompatibiliteten hos det europeiska nätverket för flygledningstjänst <sup>(1)</sup>**

(Text av betydelse för EES)

*(Offentliggörande av titlar på och referenser till gemenskapsspecifikationer enligt förordningen)*

(2010/C 168/04)

Organisation	Referens	Utgåvsnummer	Gemenskapsspecifikationens titel	Utgivningsdatum
ETSI <sup>(2)</sup>	EN 303 212	V1.1.1	Samarbetsbaserat beslutsfattande vid flygplatser (A-CDM); Gemenskapsspecifikation för tillämpning enligt förordningen om driftskompatibilitet i det gemensamma europeiska lufterummet ((EG) nr 552/2004) <sup>(3)</sup>	juni 2010

<sup>(1)</sup> ETSI (European Telecommunications Standards Institute): 650 Route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis Cedex, FRANCE, tfn +33 492944200, fax +33 493654716.

<sup>(2)</sup> <http://www.etsi.org>

<sup>(3)</sup> EUT L 96, 31.3.2004, s. 26.

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**Medlemsstaternas uppgifter om statligt stöd som beviljats enligt kommissionens förordning (EG) nr 1857/2006 om tillämpningen av artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget på statligt stöd till små och medelstora företag som är verksamma inom produktion av jordbruksprodukter och om ändring av förordning (EG) nr 70/2001**

(2010/C 168/05)

**Statligt stöd nr.:** XA 77/10

upp till 100 % för att täcka extra kostnader för traditionella material som måste användas för att bevara tillgångens kultur- och naturvärde.

**Medlemsstat:** Förenade kungariket**Region:** Skottland**Namnet på stödordningen eller namnet på det företag som tar emot det individuella stödet:** Loch Lomond & The Trossachs National Park Natural Heritage Grant Scheme 2010

3. När det uppstår en ökning av produktionskapaciteten får stödet inte överskrida 50 % (inom mindre gynnade områden) eller 40 % (i andra områden) av stödberättigande kostnader (plus 10 % i respektive fall för investeringar som görs av unga jordbrukare inom fem år efter etableringen), i enlighet med artikel 4.2 i förordning (EG) nr 1857/2006. Detta ska gälla avseende stödberättigande kostnader för relevanta arbeten där normala nutida material används. Kompletterande stöd får beviljas upp till 100 % för att täcka extra kostnader som uppstår på grund av att traditionella material används för att bevara tillgångens kultur- eller naturvärde.

**Rättslig grund:**

National Parks (Scotland) Act 2000.

Beslut om hur stort stöd som ska betalas kommer att fattas för varje ärende. För varje ärende kommer det även att fastställas om det rör sig om en icke-produktiv tillgång eller en produktiv tillgång, om stödet kommer att medföra en ökning av produktionskapaciteten, om det rör sig om ett mindre gynnat område eller inte och om den sökande är en ung jordbrukare inom femårsgränsen för etableringen.

Kommissionens förordning (EG) nr 1857/2006.

**Datum för genomförande:** 6 maj 2010 (eller så snart EU:s godkännande är klart).**Planerade årliga utgifter inom stödordningen eller totalt belopp för individuellt stöd som beviljats företaget:** De årliga utgifterna för perioden 1 april 2010–31 mars 2011 förväntas uppgå till 90 000,00 GBP (102 065,15 EUR) och en enskild stödmottagare kommer att beviljas högst 20 000,00 GBP (22 683,95 EUR).**Varaktighet för stödordningen eller det individuella stödet:****Högsta tillåtna stödnivå:**

Stödordningen är tillgänglig för nya sökande till och med den 16 mars 2011.

Stödet kommer endast att betalas ut för investeringar som skyddar eller förbättrar naturarvet. Stöd får betalas ut enligt följande:

Den sista utbetalningen till sökande kommer att göras den 31 mars 2011.

1. När ett stöd beviljas för en icke-produktiv tillgång kommer stödet att uppgå till 100 % i enlighet med artikel 5.2 i förordning (EG) nr 1857/2006.

2. När investeringar eller större arbeten avser bevarande av kultur- eller naturarv i produktiva tillgångar, som t.ex. jordbruksbyggnader, kan stöd beviljas till 75 % (inom mindre gynnade områden) eller 60 % (i andra områden) av den faktiska kostnaden, förutsatt att investeringen inte medför en ökning av produktionskapaciteten i enlighet med artikel 5.3 i förordning (EG) nr 1857/2006. Detta ska gälla för stödberättigande kostnader för relevanta arbeten som utförs med normala nutida material. Kompletterande stöd får beviljas

**Stödets syfte:** Natural Heritage Grant Scheme är en stödordning som ska främja och ge stöd till åtgärder som bevarar och förbättrar kultur- och naturarvet i Loch Lomond & The Trossachs National Park och ökar människors kunskaper om nationalparken och om hur man kan njuta av den på bästa sätt. I den stadgeenliga nationella planen för nationalparken redogörs det för vilken typ av konkreta åtgärder som kommer att anses kunna uppfylla målen och därför prioriteras för stöd, allt i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 1857/2006.**Berörd(a) sektor(er):** Alla IACS-registrerade små och medelstora jordbruksföretag i nationalparken.

**Den beviljande myndighetens namn och adress:**

Loch Lomond & The Trossachs National Park Authority  
National Park Headquarters  
Carrochan Road  
Balloch  
Glasgow  
Scotland  
G83 8EG  
UNITED KINGDOM

**Webbplats:**

<http://www.lochlomondtrossachs.org/images/stories/Looking%20After/PDF/NHGS/NHGS%20notes%20appendix.pdf>

**Övriga upplysningar:** Detta är ingen ny stödordning, utan en förlängning och utvidgning av den redan existerande ordningen XA 182/07. Den enda föreslagna förändringen är att förlänga den existerande ordningen med ett år och att öka budgeten med 90 000 GBP. Det tekniska stöd som ingick i XA 182/07 förlängs inte för det extra året.

---

## V

*(Yttranden)*

## ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

## DOMSTOLEN

## UTLYSNING

## av tjänsten som justitiesekreterare vid Europeiska unionens domstol

(2010/C 168/06)

Tjänsten som justitiesekreterare vid Europeiska unionens domstol kommer inom kort att bli ledig. Justitiesekreteraren utses enligt förfarandet i artikel 12 i domstolens rättegångsregler.

Justitiesekreteraren utses för en tid av sex år. Justitiesekreterarens ställning och anställningsvillkor regleras av domstolens stadga, domstolens rättegångsregler och rådets förordning 422/67/EEG av den 25 juli 1967 om ersättning till kommissionens och domstolens ledamöter.

**Beskrivning av tjänsten**

Justitiesekreteraren biträder domstolen i dess dömande verksamhet och ombesörjer härvid de uppgifter som anges i artikel 17 i domstolens rättegångsregler.

Justitiesekreteraren är dessutom institutionens generalsekreterare. Institutionen består av tre domstolar: EU-domstolen, tribunalen och personaldomstolen. Justitiesekreteraren har på domstolens ordförandes vägnar hand om administrationen av institutionen och leder personalen och tjänsteavdelningarna. Justitiesekreteraren fungerar, genom delegation från domstolen, som utanordnare av de budgetmedel som anslagits institutionen.

**Krav**

Sökanden ska:

- vara medborgare i en medlemsstat i Europeiska unionen.
- ha en fullständig juridisk universitetsutbildning, styrkt genom examensbevis, samt ingående kunskaper i unionsrätt och det sätt som unionsdomstolen fungerar på.
- ha minst 15 års yrkeserfarenhet, varav en betydande del ska avse ledande befattningar på en mycket hög nivå.
- ha mycket goda kunskaper i franska och goda kunskaper i ett annat av Europeiska unionens officiella språk. Kunskaper i andra officiella språk utgör en tillgång.



**Ansökan**

Ansökan ska ha kommit in till EU-domstolen, uteslutande genom e-post, till e-postadressen Greffier.CJUE@curia.europa.eu **senast den 18 juli 2010**. Ansökan ska åtföljas av en meritförteckning med uppgifter om ålder, medborgarskap, universitetsexamina, språkkunskaper, nuvarande och tidigare befattningar samt erfarenhet från domstol och internationell verksamhet.

---

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.5924 – Trident/Hellman &amp; Friedman/Sedgwick)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 168/07)

1. Kommissionen mottog den 18 juni 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företagen Hellman & Friedman Capital Partners VI, L.P. (HFCP VI, Storbritannien), en av de riskkapitalfonder som kontrolleras av Hellman & Friedman LLC (dessa fonder, tillsammans med Hellman & Friedman LLC, H&F, Förenta staterna) och Trident IV, L.P. (Trident IV, Förenta staterna), en av de riskkapitalfonder som kontrolleras av Stone Point Capital LLC (dessa fonder, tillsammans med Stone Point Capital LLC, Trident, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, förvärvar gemensam kontroll över företaget Sedgwick, Inc., inklusive de olika företag som det direkt eller indirekt kontrollerar (Sedgwick, Förenta staterna), genom ledningskontrakt eller på något annat sätt.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- H&F: Riskkapitalfond som investerar långsiktigt i företag på tillväxt- marknader,
- Trident: Riskkapitalfond som investerar i försäkringar, ersättningar till anställda och finansiella tjänster,
- Sedgwick: Administrativa tjänster för tredje man, huvudsakligen inom arbetstagarersättningar, funktionshinder, skadeståndsansvar och närliggande marknader, enbart i Förenta staterna och Kanada.

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.5924 – Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick, 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).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.5889 – United Air Lines/Continental Airlines)**

(Text av betydelse för EES)

(2010/C 168/08)

1. Kommissionen mottog den 21 juni 2010 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget United Air Lines, Inc. (*United*, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 a i koncentrationsförordning, slås samman med företaget Continental Airlines, Inc. (*Continental*, Förenta staterna).

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— United: Tillhandahåller lufttransporter av både passagerare och gods samt andra tjänster (underhåll, reparationer och översyn av flygplan),

— Continental: Tillhandahåller lufttransporter av både passagerare och gods samt andra tjänster (underhåll, reparationer och översyn av flygplan).

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.5889 – United Air Lines/Continental Airlines, 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).

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en 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 168/09)

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.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****Ansökan om ändring enligt artikel 9****”ROBIOLA DI ROCCAVERANO”****EG-nr: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005****SGB ( ) SUB ( X )****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

**2. Typ av ändring(ar):**

- 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

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

- 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 obli-gatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

### 3. **Ändring(ar):**

#### 3.1 *Produktbeskrivning:*

Möjligheten att förädla produkten har lagts till.

Den föregående produktspecifikationen innehöll inga uppgifter om möjligheten att förädla produkten. Det är vanligt att osten förädlas i dag och detta är mycket uppskattat av marknaden. Förädlingen går ut på att en del av produktionen av "Robiola di Roccaverano" får mogna under längre eller kortare perioder. Denna metod bygger på en gammal tradition.

Kantens lägsta tillåtna höjd har ändrats från 4 till 2,5 cm, eftersom mängden "Robiola di Roccaverano" som framställs uteslutande av getmjölk har ökat kraftigt under de senaste åren. Dessutom har producenterna på nytt börjat använda koaguleringskärn som på den lokala dialekten kallas *bicchieroni* eller *pignatin* i stor omfattning. Dessa kärn rymmer som mest 1,8 l mjölk, jämfört med den normala volymen på högst 2 l. För att uppnå den vassleavskiljning som är typisk för "Robiola di Roccaverano" i dessa behållare går det inte att fylla dem helt och hållet. När man uteslutande eller till största delen använder getmjölk får man dessutom en lägre kanthöjd än när man till största delen använder ko- och fårmjölk, på grund av getmjölakens fysiokemiska egenskaper.

#### 3.2 *Framställningsmetod:*

Den lägsta tillåtna fetthalten i torrsubstansen har sänkts från 45 till 40 procent. Även denna ändring hänger ihop med den kraftiga ökningen på senare år av andelen "Robiola di Roccaverano" som framställs av ren getmjölk eller av getmjölksblandningar. Getmjölk har i genomsnitt en lägre fetthalt i torrsubstansen.

De tillåtna procentandelarna av protein och aska har ändrats. "Robiola di Roccaverano" har alltid framställts av den mjölk som har producerats på gården, oavsett vilken djurart mjölken kom ifrån. Osten framställs alltså genom en syrakoagulering av en mjölkblandning (från get, får och ko) som präglas inte bara av den produktionsteknik som används utan också av proportionerna mellan de mjölksorter som ingår i blandningen. Procentandelarna av protein och aska påverkas alltså kraftigt av vilken typ av mjölk som används.

Den högsta tillåtna andel kommjölk som får användas har ändrats från 85 till 50 procent. Även den tillåtna andelen getmjölk har ändrats och får högst uppgå till 50 procent. Denna ändring har gjorts på grund av utvecklingen sedan 1990-talet då uppfödningen av kor och får i regionen har minskat kraftigt eller till och med försvunnit och har ersatts med getuppfödning. Denna förändring beror på många saker, bland annat att kostnaderna för att etablera och driva en getuppfödning är lägre, getter är hårdigare och att getuppfödningen innebär att det går att utnyttja de stora områden som inte odlas i regionen. Dessutom sker det en återgång till äldre traditioner i produktionsområdet för "Robiola di Roccaverano" där uppfödningen av kor och får var mindre omfattande under 1950- och 1960-talen och så gott som uteslutande bedrevs för att få fram drag- eller packdjur, medan uppfödningen av getter var mer utbredd. Med hjälp av denna preliminärt godkända ändring av produktspecifikationen har producenterna dessutom förbättrat produktens kvalitet (som har belönats flera gånger både nationellt och internationellt) och produktionsbasen har utökats tack vare att unga jordbrukare har startat nya företag i den marginaliserade och missgynnade regionen Langa Astigiana och angränsande byar.

I produktspecifikationen har det lagts till uppgifter om vilka raser av get, får och kor som används för produktionen av den mjölk som används för att framställa "Robiola di Roccaverano" och även uppgifter om djurens utfodring.

### 3.3 Geografiskt område:

Det geografiska området har beskrivits mer ingående i sammanfattningen för att följa den nya lagstiftningen.

### 3.4 Bevis på ursprung:

Ursprungsbeviset har angetts i sammanfattningen och i produktspecifikationen, i enlighet med gemenskapslagstiftningen.

### 3.5 Samband:

De uppgifter som visar att "Robiola di Roccaverano" har sitt ursprung i det geografiska området och uppgifter om detta samband har lagts till i sammanfattningen och i produktspecifikationen. Dessa uppgifter finns redan i kommissionens dokument eftersom de är en integrerad del av de dokument som låg till grund för registreringen.

### 3.6 Märkning:

Specifika bestämmelser för märkningen har angetts. Märkningen ska omfatta företagets identitetskod och logotypen för beteckningen, för att garantera att produkten omedelbart går att känna igen och på så sätt ge konsumenten tydlig och fullständig information.

Det måste framgå av märkningen vilken procentuell andel av de olika mjölksorterna som har använts, för att skapa större tydlighet och insyn i fråga om ostens ingredienser, bl.a. med hänsyn till att det på senare år har blivit allt vanligare med allergier och intolerans mot olika livsmedel.

### 3.7 Annat:

Det anges tydligt att förpackningen måste ske inom produktionsområdet eftersom det är omöjligt att märka osten på ett outplånligt sätt vid framställningsögonblicket, eftersom den är färsk och mjuk och saknar skorpa. Avsaknaden av skorpa kan också leda till att osten torkar ut och oxiderar och även förändra fettsammansättningen.

#### SAMMANFATTNING

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

#### "ROBIOLA DI ROCCAVERANO"

EG-nr: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

SUB ( X ) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

#### 1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Ministero delle politiche agricole e forestali  
Adress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tfn +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-post: sacco7@politicheagricole.gov.it

#### 2. Grupp:

Namn: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano  
Adress: Via Roma 8  
Roccaverano AT  
ITALIA

Tfn +39 014488465  
Fax +39 014493350  
E-post: info@robioladiroccaverano.com  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.3 – Ost

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1 Namn:**

”Robiola di Roccaverano”

**4.2 Beskrivning:**

”Robiola di Roccaverano” produceras året om. Denna ost framställs av färsk surmjölk som får mogna eller förädlas.

”Robiola di Roccaverano” är cylinderformad med jämna, något kantiga ovan- och undersidor och en lätt konvex kant. Ovan- och undersidorna har en diameter på 10–14 cm och kanten är 2,5–4 cm hög. Ostens vikt varierar mellan 250 och 400 gram.

Följande referensparametrar används i fråga om fetthalt, proteinhalt och halt av aska i ”Robiola di Roccaverano”:

Fetthalt: minst 40 procent torrsubstans

Proteinhalt: minst 34 procent torrsubstans

Aska: minst 3 procent torrsubstans

Smaken på ”Robiola di Roccaverano” varierar beroende på mognadsgrad:

Färsk ost, som framställs mellan den fjärde och tionde mognadsdagen: Ytan kan vara lätt överdragen av naturligt växande mögel, eller sakna det. Ytan är mjölk- eller halmvit, innanmätet är mjölkvitt, med en krämig, mjuk struktur. Osten har en delikat, mustig och/eller lätt syrlig smak och arom.

Förädlad produkt, som framställs från och med den elfte mognadsdagen: Ytan är täckt av naturligt växande mögel. Ytan är krämvit, halmfärgad eller lätt rödaktig, innanmätet är mjölkvitt med en mjuk och något kompakt struktur som beroende på graden av mognad kan vara krämig i området närmast ytan.

**4.3 Geografiskt område:**

Det geografiska området omfattar det administrativa territoriet för följande kommuner i provinsen Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole och Vesime. Det geografiska området omfattar följande kommuner i provinsen Alesandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato samt kommunen Cartosios territorium vid vattendraget Erros västra strand.

**4.4 Bevis på ursprung:**

Varje fas i produktionsprocessen kontrolleras genom att varje produkt registreras vid in- och utförelse. Övervakningen och den föreskrivna registrering, som förvaltas av kontrollorganet för uppfödarna, producenterna, förädlarna och förpackningsföretagen, samt den deklaration av producerade kvantiteter som ska lämnas så snart som möjligt till kontrollorganet, gör det möjligt att garantera produktens spårbarhet. De skiften av ängar, betesmarker och skogar som används ska vara registrerade i en förteckning som kontrollorganet upprätthåller. Alla fysiska eller juridiska personer som är införda i dessa register övervakas av kontrollorganet.

#### 4.5 Framställningsmetod:

Vid framställningen av "Robiola di Roccaverano" ska fullfet obehandlad mjölk användas från getter av raserna Roccaverano och Camosciata Alpina eller korsningar av dessa raser, får av rasen Pecora delle Langhe och kor av raserna Piemontese och Bruna Alpina eller korsningar av dessa raser. De olika mjölksorterna ska användas i följande proportioner: fullfet obehandlad getmjölk som får, men inte måste, blandas med en mjölkblandning vars proportioner får variera, men som ska bestå av minst 50 procent fullfet obehandlad komjölk och/eller högst 50 procent färmjölk från på varandra följande mjölkningar som har utförts inom en tidsperiod på mellan 24 och 48 timmar. Den procentuella andelen av de olika mjölksorter som ingår i osten ska anges på etiketten.

Får och getter ska utfodras genom bete under perioden den 1 mars till den 30 november, med färskt eller torkat grönfoder och med spannmål, balj- och oljeväxter samt bearbetningar av dessa. Kor ska utfodras genom bete, med färskt eller torkat grönfoder och med spannmål, balj- och oljeväxter samt bearbetningar av dessa.

Fodret till samtliga djur måste till minst 80 procent komma från produktionsområdet.

När syrningsprocessen har inletts tillsätts löpe av animaliskt ursprung till mjölken, vid en temperatur på 18–24 °C. Därefter får mjölken vila för att den ska kunna koagulera, vilket sker inom 8–36 timmar beroende på klimat- och miljöförhållandena under tillverkningen. Blandningen får ligga i formar under högst 48 timmar och formarna vänds regelbundet för att underlätta vassleavrinningen.

Produktens ovan- och undersidor torrsaltas när formen vänds, eller när ostarna tas ur formarna. Den naturliga mogningen sker genom att den färska produkten lagras i lämpliga lokaler under minst tre dagar efter formläggningen. Produkten får säljas från och med den fjärde dagen efter formläggningen, eller så får mognadsprocessen fortsätta på plats och/eller hos förädlare. "Robiola di Roccaverano" betraktas som förädlad från och med den tionde dagen efter formläggningen.

Förpackningen måste göras inom produktionsområdet eftersom osten är färsk och mjuk och avsaknaden av skorpa kan leda till att osten torkar ut och oxiderar och fettsammansättningen förändras.

Dessutom går det inte vid produktionstillfället att märka osten på ett outplånligt sätt eftersom den saknar skorpa.

#### 4.6 Samband:

Jordmånen är lerig och den undre delen av jordmånen är mägerhaltig. Inom vissa områden har jordpackningen lett till att avlagringar har framträtt, med ett mycket tjockt lager lerjord som har hög vattenlagringsförmåga och som är mycket bördig. Klimatet är ett utpräglat inlands klimat med mycket kalla perioder, kraftiga snöfall och många omslag mellan frost och tö under vintern, följt av en snabb övergång till höga sommartemperaturer i slutet av juni. Variationen i nederbörden är begränsad och är i genomsnitt 300 mm per år, med mycket liten nederbörd under vår och sommar vilket kan leda till svår torka.

Dessa pedoklimatiska förhållanden skapar en typisk flora av foderväxter på ängar och betesmarker. Floran är blandad och domineras av gräsarter (omkring 75 procent) baljväxter (25 procent), samt en mängd aromatiska växter och medicinalväxter. Bland de viktigaste grässorterna kan nämnas repen (*Lolium* spp.), hundäxingar (*Dactylis glomerata*), svingel (*Festuca* spp.), gröe (*Poa* spp.), vårbrodd m.fl. Bland de viktigaste baljväxterna kan nämnas backklöver (*Trifolium montanum*), käringtand (*Lotus corniculatus*), röllikor (*Achillea* spp.) m.fl. Bland de aromatiska växterna kan man förutom vårbrodd nämna raden av flockblommiga växter, som vildmorot (*Daucus carota carota*), åkertistel (*Cirsium arvense*), salvia (*Salvia officinalis*), lavendel (*Lavandula latifolia*), flera timjanarter (*Thymus* spp.), vinruta (*Ruta graveolens*), stenros (*Rosa canina canina*) osv. Alla dessa foderväxter bidrar med naturligt avvägda näringsämnen i fråga om förhållandet mellan kolhydrater, proteiner och vitaminer och ger ett foder av hög kvalitet för får, getter och nötboskap. De särskilda egenskaperna hos denna väldoftande och aromatiska flora överförs också till den mjölk som ger osten "Robiola di Roccaverano" en doft som särskiljer den från alla andra ostar.



Fåren och getterna får också beta i skogarna, som inte bara skyddar jordmånen utan även skyddar boskapen från alltför höga temperaturer under sommaren.

I ett manuskript av fader Pistone från 1899 återges historien för Roccaverano församling med byar från åren 960–1860. Bland de historiska uppgifterna av politiskt intresse finns också ekonomiska uppgifter som visar vilken betydelse "Robiola di Roccaverano" har haft. Bland annat framgår att Roccaverano höll fem marknader varje år där man sålde de "utmärkta ostarna från Robiola" på export. Det hänvisas uttryckligen till export eftersom osten vid den tiden inte bara var känd i Italien utan även i Frankrike. "Robiola di Roccaverano" betraktades alltså inte som vilken ost som helst utan hade redan en specifik beteckning och egenskaper som särskilde den från andra ostar. "Robiola di Roccaverano" som har framställts på hantverksmässigt sätt kan lagras i upp till ett halvår i olja, i glasburkar eller inlagd i halm.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: I.N.O.Q.  
Adress: Piazza Carlo Alberto Grosso 82  
12033 Moretta CN  
ITALIA  
  
Tfn +39 0172911323  
Fax +39 0172911320  
E-post: inoq@isiline.it

#### 4.8 Märkning:

När osten saluförs ska ostens emballage förslutas genom ett självhäftande sigill med beteckningens logotyp i form av ett stiliserat "R". I den grafiska symbolen med ett versalt "R" i brunt finns ett torn med skottgluggar, inspirerat av kommunen Roccaveranos historiska torn. Öglan på R:et representerar en ostform för "Robiola di Roccaverano" och i benet finns en utsmyckning i grönt och i ljust grön-gult som ska representera betesmarkerna och det behagligt böljande landskapet i Langa. R:et är inneslutet i en mörkgrön cirkel där orden "Robiola di Roccaverano" är inskrivna i vit text med versaler och med en liten vit stiliserad blomma längst ner. Hela logotypen trycks på vit bakgrund. Under beteckningens logotyp ska produktionsföretagets identifieringskod anges tillsammans med etikettens löpnummer. Dessa nummer ska vara angivna mot en ockrafärgad bakgrund i fråga om "Robiola di Roccaverano" som har framställts av enbart getmjölk och mot en vit bakgrund för ost som har framställts av blandad mjölk. Av etiketten måste det framgå vilka procentandelar av de olika mjölksorterna som har använts. Varje ost ska säljas hel, förpackad och försedd med sigill.







## 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>

