

Europeiska unionens officiella tidning

C 109



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofjärde årgången

8 april 2011

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2011/C 109/01	Eurons växelkurs	1
---------------	------------------------	---

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2011/C 109/02	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	2
---------------	--	---

2011/C 109/03	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	6
---------------	--	---

SV

Pris:
3 EUR

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

7 april 2011

(2011/C 109/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,4283	AUD	australisk dollar	1,3614
JPY	japansk yen	121,70	CAD	kanadensisk dollar	1,3695
DKK	dansk krona	7,4571	HKD	Hongkongdollar	11,1009
GBP	pund sterling	0,87590	NZD	nyzeeländsk dollar	1,8345
SEK	svensk krona	9,0455	SGD	singaporiensk dollar	1,8002
CHF	schweizisk franc	1,3118	KRW	sydkoreansk won	1 557,45
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	9,5544
NOK	norsk krona	7,8175	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,3442
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,3720
CZK	tjeckisk koruna	24,435	IDR	indonesisk rupiah	12 387,16
HUF	ungersk forint	264,28	MYR	malaysisk ringgit	4,3263
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	61,531
LVL	lettisk lats	0,7093	RUB	rysk rubel	40,3840
PLN	polsk zloty	3,9755	THB	thailändsk baht	42,963
RON	rumänsk leu	4,1125	BRL	brasiliansk real	2,2842
TRY	turkisk lira	2,1620	MXN	mexikansk peso	16,8443
			INR	indisk rupie	63,1380

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

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

(2011/C 109/02)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”CILIEGIA DELL’ETNA”****EG-nr: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006**

SGB () SUB (X)

1. Beteckning:

”Ciliegia dell’Etna”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

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

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig:

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ciliegia dell’Etna” används för frukter från sötkörsbärsträdet *Prunus avium* L., som tillhör familjen rosväxter och ekotypen Mastrantonio (Donnantonio). Frukterna har följande särskilda egenskaper:

- Sockerhalt: ≥ 19 Brixgrader.
- Syrahalt (uttryckt som gram äppelsyra per 100 ml) $\leq 0,4$.
- Förhållande Brixgrader/syrahalt: $\geq 47,5$.
- Konsistens (N): $\geq 5,5$.
- Skaftlängd (i mm): 35–55 mm.
- Minsta vikt för frukt (i gram): 7.

Frukt med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ciliegia dell’Etna” har en klarröd färg. De är medelstora till stora, med ett mycket kompakt fruktkött, krispigt yttre och långt skaft.

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

Frukten är söt, men inte kväljande söt. Den svaga syrligheten ger frukten en mycket behaglig och balanserad smak.

Försäljningskategorierna för "Ciliegia dell'Etna" har följande definitioner:

- Extra (E): frukt med en vikt över 8,5 gram.
- Kategori 1: frukt med en vikt på 7–8,5 gram.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Odlingen av "Ciliegia dell'Etna" SUB måste ske i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4. Frukten måste skördas för hand, efter sin naturliga mogning, och för att undvika infektioner och mögel ska fruktskafet bevaras. Under tiden mellan skörd och saluföring ska frukten förvaras på sval och skuggig plats för att undvika en försämring av dess kvalitet och hållbarhet.

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

För att undvika att produktens särskilda egenskaper försämras eller förloras vid transport i lösvikt ska "Ciliegia dell'Etna" SUB förpackas i det avgränsade produktionsområde som anges i punkt 4. Hantlings- och transportåtgärder kan göra att frukten försämras, särskilt fruktskal och fruktkött, vilket kan leda till stötskador, revor och uppkomst av mögel som förstör kvaliteten på den produkt som saluförs med beteckningen "Ciliegia dell'Etna" SUB.

Därför är det nödvändigt att dessa åtgärder utförs inom produktionsområdet av kvalificerad personal och att inga transporter äger rum innan produkten förpackas. Frukten ska förpackas direkt i behållare av lämplig storlek, efter ett första urval som syftar till att avlägsna frukt som ska kasseras. Om saluföringen inte äger rum inom 48 timmar efter skörden ska frukten kylas ned med hjälp av kylrumsteknik, samt alla allmänna behandlingstekniker som kan fördröja frukternas respiratoriska metabolism.

Frukten "Ciliegia dell'Etna" SUB måste saluföras färsk i nya, rena och torra förpackningar som är utförda i ett material som överensstämmer med gällande förpackningsbestämmelser och har en kapacitet för högst 10 kg av produkten. För att minimera risken för att produkterna trycks samman under transporten ska dessa förpackningar vara behållare med hårda väggar och en höjd på högst 12 cm.

Förpackningen ska endast innehålla körsbär som tillhör ekotypen Mastrantonio (Donnantonio), med enhetlig mognadsgrad och storlek.

Varje förpackning ska vara inlindad i en plastfilm och sluten med ett särskilt garantisigill på ett sätt som gör att sigillet bryts om förpackningen öppnas.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Förutom logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen, ska förpackningen vara märkt med den grafiska gemenskapssymbolen och tillhörande beteckningar, de uppgifter som krävs enligt lag, t.ex. förpackarens namn, firma och adress, samt eventuellt namn på de jordbruksföretag som frukterna kommer från, ursprungsnettovikt, förpackningsdatum och försäljningskategori. Det är förbjudet att utöver beteckningen ange ursprungsuppgifter som inte är uttryckligen föreskrivna och att lägga till kompletterande uppgifter som kan vilseleda konsumenten. Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen är rektangulär med en storlek på 100 mm × 38 mm. Överst återges benämningen "Denominazione d'Origine Protetta", i mitten akronymen "DOP", och nederst beteckningen "Ciliegia dell'Etna". På höger sida återges två körsbär i olika storlek ovanpå en bild av regionen Sicilien.



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Ciliegia dell'Etna" SUB sträcker sig från Joniska havet till en höjd på 1 600 m på Etnas östra och sydöstra sluttningar. Det omfattar, i provinsen Catania, det administrativa territoriet i följande kommuner: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio och Acireale.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Odlingsområdet för "Ciliegia dell'Etna" SUB kännetecknas av jordmåner som utvecklats på substrat av vulkaniskt ursprung. Det är särskilt den vulkaniska jorden och de stora temperaturvariationerna som ger "Ciliegia dell'Etna" dess röda färg. På bergskanten har jordmån en relativt grund profil, en mycket stenig yta och en sandig textur som är rik på skelett. På kullarnas sluttningar och längs kuststräckan är jordmånsprofilerna däremot mer utvecklade, djupa, med en löst sandig textur som kan bevattnas. Områdets utbredning upp till en höjd på 1 600 m över havsytan ger "Ciliegia dell'Etna" exklusiva parametrar när det gäller mogningstider. Mogningstidernas längd är i praktiken mycket varierande och sträcker sig för ekotypen Mastrantonio (Donnantonio) från början av juni till de sista tio dagarna i juli. Frost är mycket sällsynt och kan hänföras till fenomen i form av temperaturinversion som är mindre uttalade i de mer blåsiga lägre sluttningarna. Absoluta värden registreras för maximitemperaturer med toppar på 44,3 °C i juli och medelvärden på 39–40 °C. Årsnederbörden stiger med höjden och når de högsta värdena för provinsen och själva Sicilien.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Det som särskiljer "Ciliegia dell'Etna" från de andra sorter som finns i området eller från samma sort producerad utanför området, är fruktens svaga syrlighet tillsammans med dess krispighet och höga sockerhalt. Dessa egenskaper gör det möjligt att få fram en produkt som är rund, mogen och har en klarröd färg, samtidigt som den är mycket söt utan den kväljande sötma som är typisk för produkter med en hög sockerhalt. Till dessa egenskaper kommer dessutom de särskilda mogningstiderna, som är längre än de för andra körsbär, eftersom de i regionen Etna står i proportion till odlingsmarkernas stigande höjd i förhållande till havsnivån.

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):

Bergsmassivet vid vulkanen Etna är mycket känt för produktionen av körsbär och deras kvalitet. Namnet "Etna" är nära knutet till körsbären, eftersom många konsumenter i Italien förknippar regionen Etna med körsbär och tvärtom. Egenskaperna hos "Ciliegia dell'Etna" har ett nära samband med de egenskaper som kännetecknar produktionsområdets morfologi, jordmån och klimat, samt det bidrag som odlarna står för när det gäller markernas beredning och odlingarnas skötsel. Produktionsområdets geografiska belägenhet i öst, sydöst, det höga antalet soltimmar, vindförhållandena och de stora temperaturskillnaderna utgör sammantaget gynnsamma klimatförhållanden för körsbärsodling. De svårigheter som närheten till vulkanen Etna står för kräver samtidigt betydande ansträngningar från de lokala jordbrukarnas sida för att göra de omfattande bistra och karga lavamarkerna produktiva. Människans bidrag har på detta område omsatts i ett intensivt arbete för att ta vara på grundvattnet samt bearbeta och terrassera markerna, vilket har lett till att man utvecklat odlingar på olika höjder och fått fram jordbrukare med särskild kompetens för dessa olika typer av anläggningar. Än i dag innebär jordbrukarnas outtröttliga strävan för att ta hand om odlingarna längs Etnas sluttningar och deras utmärkta hantering av anläggningarna att frukterna kan mogna gradvis, vilket även betyder att skördetiden förlängs. Det betyder även att "Ciliegia dell'Etna" kan dra största möjliga nytta av de gynnsamma klimatförhållandena och ge frukter som uppskattas för sin klara färg, konsistens och delikata smak. Produktens kvalitet bekräftas dessutom genom framgången hos den traditionella fest som hålls till dess ära.

Utöver produktens naturliga miljö, är det alltså den mänskliga faktorn, med sin sekellånga tradition av att envist omvandla de så kallade "sciare" (från arabiskans "bränd mark") till fruktbar jord bland annat genom utbredd användning av lokala bevattningsanläggningar som möjliggör punktvis bevattning och växtnärbvattning under den långa torrvid som sammanfaller med vegetationssäsongen, som på ett avgörande sätt har satt sin prägel på det starka sambandet mellan "Ciliegia dell'Etna" och området Etna.

Kring odlingen av "Ciliegia dell'Etna" har under årens lopp en kulturell bakgrund och ett ekonomiskt sammanhang utvecklats. Det är ett sammanhang som utgörs av yrkeskunskap, traditioner och sedvänjor som under århundraden befasts av dem som odlar frukter och grönsaker. Det är en tradition som återfinns i det dialektala språkbruket genom ord som "cirsas" eller "ciriegia" och benämningen "terre scatinata" (bränd jord) för den uppodlade lavajorden. Vidare används odlingstekniker med olika ympningsmetoder benämnda "a sgropo" eller "a pezza", och en teknik för manuell skörd där man använder sig av stegar med trettio pinnar och korgar som kallas "panari".

På grundval av ovanstående kan man, som många andra redan konstaterat, bekräfta att odlingen av "Ciliegia dell'Etna" i detta område har en mycket lång historia och att de lokala jordbrukarnas erfarenhet, som förvärvats från generation till generation, har åtföljts av en kontinuerlig utveckling och praktisk tillämpning av särskilda odlingstekniker. Det har lett till att odlingen av "Ciliegia dell'Etna" med tiden blivit en viktig del av områdets historiska, traditionella och kulturella arv.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen "Ciliegia dell'Etna" i Republiken Italiens officiella tidning *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 75, 30 mars 2006.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen kan konsulteras på följande webbplatser:

— http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

eller

— direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>) genom att klicka på "Prodotti di Qualità" (kvalitetsprodukter) (till vänster på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

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

(2011/C 109/03)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"HOLSTEINER KATENSCHINKEN"/"HOLSTEINER SCHINKEN"/
"HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN"/"HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN"****EG-nr: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Holsteiner Katenschinken"/"Holsteiner Schinken"/"Holsteiner Katenrauschschinken"/"Holsteiner Kno-chenschinken"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

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

Klass 1.2: Köttprodukter

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

"Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauschschinken/Holsteiner Knochen-schinken" (nedan kallade "Holsteiner Katenschinken") tillverkas av skinka där varken leden eller benpipan har avlägsnats. Skinkan blir föremål för rundsnitt (Hamburger Rundschnitt), handsaltas och kallröks långsamt över bokträ. Hela produktionsprocessen, från leveransen av köttet till mognadslagringen av den hela skinkan, äger rum inom det avgränsade geografiska området och tar minst fyra månader. I slutet av mognadslagringen har skinkans snittyta kraftigt röd färg med lätt marmorering. Den har angenäm, naturligt rökgig doft och smak, främst av bokträ. Fettet har något nötig smak. "Holsteiner Katenschinken" har mjuk och spänstig (fast) konsistens.

De färdiga skinkorna väger omkring 7,5–19 kg, beroende på svinrasen. Vattenhalten är högst 68 %.

De huvudsakliga ingredienserna är skinka, rök, salt, salpeter, nitritsalt och kryddor. Därutöver används endast bokträ för den långsamma kallrökningen.

"Holsteiner Katenschinken" säljs som hel eller i bit, enligt kundens önskemål. Bitar kan också vakuump-förpackas och få mogna innan de säljs (rulle, ytter-/innanlår, fransyska, skivor).

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Länd från svin av vilket ursprung som helst används för att tillverka "Holsteiner Katenschinken".

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Hela produktionsprocessen, från leveransen av råvaran till mognadslagringen av den hela skinkan, ska äga rum inom det avgränsade geografiska området.

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

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Produkten (hel skinka, bitar eller skivor) märks som "Holsteiner Katenschinken" på förpackningen. Medlemmar i Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (skyddsorganisationen för skinktillverkare i Schleswig-Holstein) får använda en symbol som kan sättas på förpackningar med hel skinka, bitar eller skivor av "Holsteiner Katenschinken". Företag som inte är medlemmar i organisationen får också tillverka och saluföra "Holsteiner Katenschinken" så länge de uppfyller villkoren i specifikationen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området innefattar hela delstaten Schleswig-Holstein.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

"Holsteiner Katenschinken" har lång tradition i Schleswig-Holstein och är fast förankrad i den regionala kulturen.

Den historiska utvecklingen för "Holsteiner Katenschinken" kan ses som en samverkan mellan ett antal faktorer. I Schleswig-Holstein präglar dessa faktorer den speciella produktionsprocessen och bidrar till den höga kvaliteten hos "Holsteiner Katenschinken":

- Klimatförhållandena i Schleswig-Holstein gjorde att skogar växte upp, till stor del bestående av ek och bok. Trädens frukt, ekollon och bokollon, användes för svinuppfödning. Svinuppfödning och skogsbruk var tidigare hörnstenar i jordbruksekonomin.
- Bokträ användes inte bara för husbyggnad, utan på grund av den långa brinntiden användes det även som bränsle på öppna härdar. Den rikliga tillgången på trä och ekonomins karaktär gjorde att ett särskilt slags hus utvecklades i Schleswig-Holstein. Det kallades "Hallenhaus" och saknade skorsten. Skinka och andra köttprodukter rökbehandlades över den öppna härden – en av de få konserveringsmetoder som var tillgängliga förr i tiden. Sedan tiden för de första bosättningarna i regionen, via medeltiden och fram till industrialismen, har denna hustyp varit den dominerande och vanligaste bostadsformen i Schleswig-Holstein.
- Utvecklingen av den traditionella kallrökningsprocessen för Katenschinken är nära förknippad med dessa "Hallenhaus", som stod som förebild för rökhusen ("Räucherkatzen"). Konsumenterna får också positiva associationer mellan husen och denna speciella skinkprodukt.
- Lufttorkning av skinka är inte möjligt i Schleswig-Holstein eftersom den ständigt höga luftfuktigheten gör att mögel bildas mycket snabbt. Det var skälet till att den särskilda rökningssmetoden som används för "Holsteiner Katenschinken" utvecklades.
- Insaltningen, som sker före rökningen, kunde ske endast därför att det redan tidigt fanns tillgång till salt här. Saltet utvanns av havssalt eller genom förbränning av salthaltiga växter. Den ökade efterfrågan kunde tillgodoses genom utnyttjande av handelsvägarna "Ochsenweg" och "Salzstrasse".
- I industrialismens början i mitten av 1800-talet, när efterfrågan på kött ökade, började rökning av skinka i Schleswig-Holstein att bedrivas i kommersiell skala och inte längre bara till husbehov.
- Den traditionella rökningssmetoden är också en sedvänja med fast förankring i Schleswig-Holstein. Slakt av svin och rökning av skinkor skedde traditionellt under den kalla årstiden.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Den råa skinka som används för tillverkning av "Holsteiner Katenschinken" saltas helt och hållet för hand. Det rör sig om torrsaltning. Skinkorna mognadslagras i 3–8 veckor i mognadslager vid konstant, låg temperatur och saltas om för hand varje vecka. Saltblandningen gnids in i skinkorna på saltningsborden i mognadslagren, och skinkorna får mogna i kar eller på hyllor. Under mognadslagringen dras salt och kryddor långsamt från skinkans utsida till insidan.

Efter saltningen borstas skinkorna rena eller sköljs och läggs att slutmogna i en kontrollerad, kyl miljö.

Innan skinkan hängs i rökammaren får ytan torka. Rökningen kan ta flera veckor. Den sker både i traditionella rökhus och i moderna rökammare. Det är den traditionella användningen av bokträ som bränsle som ger "Holsteiner Katenschinken" dess typiska smak. Bokträet i form av vedträn eller spån brinner långsamt, med stilla glöd och rök.

Efter mognadslagringen har skinkans snittyta kraftigt röd färg med lätt marmorering. Den har angenäm, naturligt rökig doft och smak. Fettet har något nötig smak. "Holsteiner Katenschinken" har mjuk och fast konsistens.

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):*

De faktorer enligt ovan som kännetecknar Schleswig-Holstein – klimatförhållanden, särskild hustyp med öppen härd, tillgång till nödvändiga råvaror och ekonomisk utveckling – har främjat den långa traditionen med tillverkning av "Holsteiner Katenschinken" enligt den särskilda metoden med kallrökning över bokträ. Det har också bidragit till att ge denna produkt en speciell plats i Schleswig-Holsteins kultur. "Holsteiner Katenschinken" har således utvecklats till en typisk regional specialitet som uppskattas för sin nära anknytning till den region där den har sitt ursprung.

"Holsteiner Katenschinken" är en typisk regional specialitet med lång tradition som också är välkänd utanför regionen och med högt anseende, särskilt inom regionen.

Den har haft mycket gott rykte i flera hundra år. Den äldsta skriftliga hänvisningen till "Holsteiner Katenschinken" är från 1608 och handlar om att skinka ska skickas från regionen till Danmarks kung Kristian IV, som då var landsherre. Kvaliteten och det höga marknadsvärdet för skinka och bacon från regionen jämfört med rökta produkter från Westfalen, Pommern och Danmark nämndes till och med särskilt i Zedlers Universalexikon från 1742.

Vid tiden för Västindienresorna på 1700-talet tillhörde skinka och bacon från regionen de mest eftertraktade exportprodukterna, och de byttes mot socker och rom från de karibiska öarna.

Lokala restauranger har alltid erbjudit "Holsteiner Katenschinken" som en särskilt välsmakande regional specialitet. Den finns sedan flera årtionden året runt på i stort sett varje restaurang- eller värdshusmeny med regionala specialiteter, och i den lokala gastronomin är den det mest efterfrågade traditionella tillbehöret till lokalt producerad sparris.

"Holsteiner Katenschinken" framställs också som en eftertraktad delikatess i turistreklamen och i många medier. Traditionella rökhus där rökt skinka tillverkas är populära turistmål för bussutflykter och många dagsbesök. En rad säsongsbetonade "skinkfestivaler" bidrar till att göra "Holsteiner Katenschinken" känd.

Delstaten Schleswig-Holstein har dessutom sedan flera årtionden fört fram "Holsteiner Katenschinken" som en av sina framstående typiska specialiteter vid jordbruks- och livsmedelsmässan "Internationale Grüne Woche/International Green Week" i Berlin.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Hela specifikationen har offentliggjorts i

Markenblatt vol. 51 av den 21 december 2007, del 7a-aa, s. 23771.

http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=221

PRENUMERATIONSPRISER 2011 (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 dvd	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 dvd	22 officiella EU-språk	400 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 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 dvd 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*.

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

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>



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV