

Europeiska unionens officiella tidning

C 129



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofjärde årgången

30 april 2011

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2011/C 129/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) ⁽¹⁾	1
2011/C 129/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) ⁽¹⁾	1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2011/C 129/03	Eurons växelkurs	2
---------------	------------------------	---

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2011/C 129/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) ⁽¹⁾	3
2011/C 129/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	4
2011/C 129/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) ⁽¹⁾	5
2011/C 129/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) ⁽¹⁾	6
2011/C 129/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	7

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2011/C 129/09	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	8
2011/C 129/10	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	15
2011/C 129/11	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	19



⁽¹⁾ 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.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB
Industrie-Elektronik)****(Text av betydelse för EES)**

(2011/C 129/01)

Kommissionen beslutade den 19 april 2011 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 tyska 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 32011M6144. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2011/C 129/02)

Kommissionen beslutade den 13 april 2011 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32011M6202. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

29 april 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,4860	AUD	australisk dollar	1,3560
JPY	japansk yen	120,67	CAD	kanadensisk dollar	1,4102
DKK	dansk krona	7,4576	HKD	Hongkongdollar	11,5427
GBP	pund sterling	0,89170	NZD	nyzeeländsk dollar	1,8414
SEK	svensk krona	8,9140	SGD	singaporiensk dollar	1,8205
CHF	schweizisk franc	1,2867	KRW	sydkoreansk won	1 588,61
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	9,7994
NOK	norsk krona	7,7820	CNY	kinesisk yuan renminbi	9,6456
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,3615
CZK	tjeckisk koruna	24,223	IDR	indonesisk rupiah	12 728,25
HUF	ungersk forint	264,50	MYR	malaysisk ringgit	4,4015
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	63,475
LVL	lettisk lats	0,7093	RUB	rysk rubel	40,6463
PLN	polsk zloty	3,9356	THB	thailändsk baht	44,387
RON	rumänsk leu	4,0780	BRL	brasiliansk real	2,3464
TRY	turkisk lira	2,2580	MXN	mexikansk peso	17,1186
			INR	indisk rupie	65,7030

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)

(Text av betydelse för EES)

(2011/C 129/04)

1. Kommissionen mottog den 8 april 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen Koninklijke DSM NV (Nederländerna) och koncernen Sinochem Group (Kina) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning skapar ett gemensamt företag genom förvärv av aktier i den befintliga verksamheten för infektionshämmande medel inom hos Koninklijke DSM NV (DAI).
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Koninklijke DSM NV: Kosttillskott för människor och djur, kosmetika, läkemedel, bilindustri och transport, beläggningar, byggnation samt elektriska och elektroniska produkter,
 - Sinochem Group: Jordbruk, energi, kemikalier, fastigheter och finanser,
 - DAI: Tillverkning av beta-lactam antibiotika, generiska läkemedelsprodukter, andra infektionshämmande produkter som är avsedda att marknadsföras och säljas som aktiva läkemedelsingredienser eller som dosförpackade läkemedel.
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.6113 – DSM/Sinochem/JV, 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).

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende COMP/M.6087 – Orkla/REC)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2011/C 129/05)

1. Kommissionen mottog den 15 april 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Orkla ASA (*Orkla*, Norge) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar fullständig kontroll över Renewable Energy Corporation ASA (*REC*, Norge).

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Orkla: Märkesvaror, aluminiumlösningar, förnybar energi, specialmaterial och finansiella investeringar,
- REC: Lösningar för solenergi.

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 ⁽²⁾.

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.6087 – Orkla/REC, 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).

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

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(Text av betydelse för EES)**

(2011/C 129/06)

1. Kommissionen mottog den 18 april 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget ArcelorMittal Bremen GmbH (*ArcelorMittal Bremen*, Tyskland), kontrollerat av ArcelorMittal SA (*ArcelorMittal*, Luxemburg) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar fullständig kontroll över företaget Kokerei Prosper (*Kokerei Prosper*, Tyskland) genom förvärv av aktier. Samtidigt avser ArcelorMittal Bremen att förvärva 27,95 % av aktierna i Arsol Aromatics GmbH&Co.KG (*Arsol*, Tyskland).

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- ArcelorMittal: Produktion och försäljning/distribution av stålprodukter samt gruvidrift,
- Kokerei Prosper: Produktion och försäljning av koks och biprodukter från tillverkningsprocessen.

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.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics, 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).

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)

(Text av betydelse för EES)

(2011/C 129/07)

1. Kommissionen mottog den 19 april 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företagen AXA Investment Managers Private Equity Europe (AXA PE, Frankrike), som tillhör den franska AXA-koncernen, och Permira Holdings Limited (Permira, Guernsey) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över företagen Opodo Limited (Opodo, Förenade kungariket), GO Voyages-koncernen (GO Voyages, Frankrike) och eDreams-koncernen (eDreams, Spanien) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Permira är ett private equity-företag som kontrollerar bl.a. eDreams,
- AXA PE är ett private equity-företag som kontrollerar bl.a. GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages och eDreams är verksamma inom resebyråbranschen.

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.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams, 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).

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2011/C 129/08)

1. Kommissionen mottog den 18 april 2011 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft, (BMW, Tyskland) och SIXT Aktiengesellschaft (SIXT, Tyskland) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över DriveNow GmbH & Co. KG (DriveNow, Tyskland), genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - BMW: Biltillverkning över hela världen, fordonsparker för företag,
 - SIXT: Kort- och långtidsuthyrning av bilar, försäkringshyror,
 - DriveNow: Bilpooling (korttidsuthyrning av bilar).
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 ⁽²⁾.
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.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV, 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).

⁽²⁾ EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

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

(2011/C 129/09)

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.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"NEUFCHÂTEL"

EG-nr: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

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
- 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)

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

3. **Ändring(ar):**

3.1 *Produktbeskrivning:*

Hela denna punkt har skrivits om för att bli tydligare och mer precis.

Bestämningarna "mjölkbaserad, smidig, ej hopsjunknen, lagom fast, ej klibbig, ej rinnig och ej kornig" har lagts till för att beskriva ostmassan mer detaljerat.

Formuleringen "Beroende på användningsområde finns produkten i följande former ... 2,4 cm hög" har ändrats till " 'Neufchâtel' finns i följande former: cylinderformade, fyrkantiga och brikettformade ostar, tvåpack med cylinderformade ostar, hjärtformade och stora hjärtformade ostar, vars storlek beror på formen och dimensionen hos de formar som beskrivs i kapitel 5."

Frasen "Efter den kortaste tiden för mognadslagring i enlighet med kapitel 5 om framställningsmetoden" har lagts till.

En kortaste tid för mognadslagring föreskrivs i kapitel 5. Framställningsmetoden är densamma, men det förtydligas att vikten, den lägsta fetthalten och den lägsta torrsbstanshalten avser slutprodukten efter mognadslagring.

3.2 *Bevis på ursprung:*

Under denna rubrik förtydligas att samtliga aktörer ska identifieras, att register ska föras samt att producenterna ska fylla i innehållsdeklarationer för att aktörernas metoder ska kunna registreras och/eller för att produkterna ska kunna lagerbokföras.

3.3 *Framställningsmetod:*

Hela denna punkt har skrivits om för att bli tydligare och mer precis genom följande ändringar:

- Följande fraser har lagts till: "I föreliggande produktspecifikation avses med besättning en anläggningens hela mjölkbesättning bestående av lakterande kor och sinkor. De besättningar som mjölkproducenterna använder för framställning av 'Neufchâtel' utgörs till minst 60 procent av kor av normandisk ras"; "Endast mjölk från dessa besättningar får föras in i de lokaler där 'Neufchâtel' tillverkas, alltifrån mottagandet av mjölken till ostarnas mognadslagring".

Produktionsvillkor för mjölken har lagts till. Syftet med dessa produktionsvillkor är att se till att en majoritet av producenternas besättningar utgörs av kor av den lokala normandiska rasen. När den skyddade ursprungsbetegningen för osten "Neufchâtel" godkändes (1969) ansåg man inom osttillverkningsbranschen inte att det var nödvändigt att i ett dekret föreskriva att den normandiska rasen skulle användas och att korna huvudsakligen skulle utfodras med gräs, eftersom denna metod användes av alla uppfödare och inte riskerade att ersättas med andra metoder. Under tidens gång har dock nya metoder, till exempel användningen av majsensilage och rasen Prim'Holstein uppkommit och utvecklats, samtidigt som producenterna alltmer insett hur viktig den normandiska rasen och gräsfoder är för "Neufchâtel"-ostens typiska egenskaper och renommé. För att stoppa detta avsteg från den traditionella metoden, återinföra de villkor som gett produkten dess ryktbarhet och därigenom stärka produktens samband med ursprungsområdet, har producentgruppen försökt definiera mjölkframställningsmetoden genom att fastställa minimikrav för den lägsta andelen kor av normandisk ras och den lägsta gräsmarksytan för bete. Dessa nya bestämmelser gör det också möjligt att tydligare bekräfta den skyddade beteckningens samband med ursprungsområdet genom att ta fasta på det föregående sambandet mellan denna ras och uppfödarna i regionen, den lokala rasens anpassning till miljön och mjölkens lämplighet för osttillverkning.

- Följande har lagts till: "Besättningen går på bete minst sex månader om året. Under denna period utgör betet mer än hälften av den huvudsakliga dieten beräknat på torrsbstansen. (...) Under extraordinära omständigheter, främst i form av oförutsebara väderförhållanden, kan tillfälliga undantag göras för att ombesörja besättningens utfodring."

I dessa bestämmelser fastställs också villkor för mjölkornas utfodring som syftar till att förtydliga ostens samband med ursprungsområdet. Det förtydligas att besättningens huvudsakliga diet beräknat på torrsubstansen till 80 procent ska komma från anläggningen. Även betesvillkor för mjölkorna anges tillsammans med regler för belastningen vid varje anläggning (minsta yta med betesbar ängsmark per mjölkko, största yta för majsensilage per mjölkko, odling på ängsmarkerna). Dessa bestämmelser syftar också till att bevara och öka andelen gräs i mjölkornas foder.

- Följande har lagts till: "Vid mjölkbaserad tillverkning får mjölken lagras på anläggningen före insamling i högst 48 timmar efter den senaste mjölkningen. (...) Konservering av färskost eller ost under mognadslagring i modifierad atmosfär är inte tillåten."

Alla framställningsvillkor för osten har förtydligats för att bättre bevara produktens egenskaper: lagringen av mjölken på anläggningen före användning är strängt reglerad liksom villkoren för tillsättning av löpe, vassleavgivning och pressning av ostmassan. Formningen och förflyttningen av ostmassan samt villkoren för mognadslagring beskrivs i detalj.

Användningen av behandlingsmetoder och tillsatser vid ostframställning omfattas dessutom av en allmän lagstiftning. Det har dock konstaterats att ny teknik som ofta rör behandlingsmetoder och tillsatser som mikrofiltrering, partiell koncentration av mjölken eller mogningsenzym kan påverka de särskilda egenskaperna hos ostar med ursprungsbeteckning. Vissa enzymtillsatser har visat sig vara oförenliga med produkter med skyddad ursprungsbeteckning, om man vill bevara produkternas grundläggande egenskaper. Det har därför blivit nödvändigt att i produktspecifikationen för varje ursprungsbeteckning ange gängse metoder i fråga om användning av behandlingar och tillsatser i mjölken och under ostframställningen. På så sätt kan man undvika att nya metoder som inte omfattas av bestämmelserna i framtiden påverkar de skyddade ostarnas egenskaper.

I denna punkt anges även formarnas storlek. Denna ändring följer på en enkät hos producentgruppen om de använda formarnas dimensioner och syftar till att låta dessa mer exakta dimensioner ersätta de dimensioner som tidigare angetts i produktspecifikationen och som avsåg den slutliga osten.

3.4 Samband med det geografiska området:

Denna punkt har förtydligats och delats upp i tre punkter. Bevarandet av särdragen hos osttypen "Neufchâtel" genom olika godkända metoder kommenteras. Företrädet för den normandiska rasen och dess betydelse för de särskilda egenskaperna hos "Neufchâtel" förtydligas (såsom historisk ras från Pays de Bray vars mjölk har utomordentligt goda egenskaper för osttillverkning tack vare sin höga kasein- och fetthalt).

3.5 Märkning:

Det har förtydligats vilka uppgifter som måste anges i märkningen. Skyldigheten att använda logotypen INAO har avskaffats.

Skyldigheten att använda gemenskapslogotypen har avskaffats.

3.6 Nationella krav:

En tabell med de viktigaste punkterna som ska kontrolleras, deras referensvärden och utvärderingsmetoder har lagts till.

4. En uppdaterad sammanfattning (om nödvändigt).

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"NEUFCHÂTEL"

EG-nr: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

SUB (X) SGB ()

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

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Institut national de l'origine et de la qualité
Adress: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tfn +33 153898000
Fax +33 153898060
E-post: info@inao.gouv.fr

2. Grupp:

Namn: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel
Adress: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tfn +33 232975301
Fax +33 232975306
E-post: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
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:

"Neufchâtel"

4.2 Beskrivning:

"Neufchâtel" är en ost som uteslutande tillverkas av komjölk som tillsatts löpe, vars mjölkbaserade ostmassa är mjuk och lättsaltad, saknar hål, är smidig, ej hopsjunken, lagom fast, fyllig och slät, ej klibbig, ej rinnig och ej kornig. Osten har en fläckig vit skorpa utan håligheter.

"Neufchâtel" finns i följande former: cylinderformade, fyrkantiga och brikettformade ostar, tvåpack med cylinderformade ostar, hjärtformade ostar och stora hjärtformade ostar.

Efter den kortaste mognadslagringstiden väger "Neufchâtel" minst 100 gram för cylinderformade, fyrkantiga och brikettformade ostar, 200 gram för hjärtformade ostar och tvåpack med cylinderformade ostar och 600 gram för stora hjärtformade ostar.

Osten innehåller minst 45 gram fett per 100 gram ost efter fullständig torkning och 40 gram torrsubstans per 100 gram ost.

4.3 Geografiskt område:

Pays de Bray, som utgör en del av departementen Oise och Seine-Maritime. Det geografiska området omfattar i departementet Oise (60) kommunen Quincampoix-Fleuzy och i departementet Seine-Maritime (76) kommunerna Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers,

Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follempriise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Pui-senval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont samt Wanchy-Capval.

4.4 *Bevis på ursprung:*

Alla mjölkproducenter, tillverkningsanläggningar och lagringsanläggningar ska fylla i en identifikationsdeklaration som registreras av producentgruppen för att alla aktörer ska kunna identifieras. Aktörerna ska för de behöriga myndigheterna kunna uppvisa register och samtliga dokument som behövs för att kontrollera mjölkens och ostens ursprung, kvalitet och produktionsförhållanden.

Som ett led i kontrollen av egenskaperna hos en produkt med ursprungsbezeichnung görs en analytisk och organoleptisk undersökning för att garantera produktens kvalitet och typiska egenskaper.

Gårdsproducenterna ska bland annat föra register över den kvantitet mjölk som dagligen tillsätts löpe samt över ostmassans vikt, de tillverkade ostarnas antal och typ, antalet ostar som säljs med beteckningen "Neufchâtel" och mottagningsorten styrkt med fakturor, förutom vid direktförsäljning till kund.

Tillverkarna av mjölkprodukter ska framför allt föra register över den kvantitet mjölk eller ostmassa som dagligen köps, per producent, över den kvantitet mjölk eller ostmassa som används och antalet tillverkade ostar från all produktion, över antalet ostar som säljs med beteckningen "Neufchâtel" samt över mottagningsorten styrkt med fakturor.

Inköparna av mjölk och ostmassa ska för kontrolltjänsterna kunna uppvisa förteckningen över sina mjölkleverantörer samt alla ändringar av denna.

4.5 *Framställningsmetod:*

"Neufchâtel" tillverkas av färsk helmjölk från kor från besättningar som främst består av normandiska kor vars utfodring, som främst består av gräs, tryggas genom att korna obligatoriskt ska gå på bete minst sex månader om året, genom en minsta gräsmarksyta på en hektar för fyra mjölkkor i närheten av mjölkningsavdelningarna och genom att mängden koncentrerat foder är begränsad till 1 800 kg/ko/år. Besättningens huvudsakliga diet beräknat på torrsubstansen ska till 80 procent komma från anläggningen.

Den syrade mjölken, som tillsätts en liten mängd löpe, koagulerar i 18–36 timmar. Surmjölken placeras i avrinningspåsar eller dukar, för att därefter pressas, knådas, formas och saltas på ytan eller i massan, eventuellt lufttorkas och därefter mognadslagras. Osten placeras i lager eller torkningsrum vid en temperatur på 10–14 °C och lagras i minst tio dagar från formningen. Under lagringen får osten sin karakteristiska täckning av vitmögel.

4.6 Samband:

"Neufchâtel"-ostens ursprung går tillbaka till 900-talet. Enligt Ghislain Gaudefroy var "Neufchâtel" en av de äldsta normandiska ostarna och påminde om de ostar som tillverkades i Pays de Bray, vilka nämndes för första gången i ett privilegiebrev från 1037. Det var dock inte förrän 1543–1544 som osten "Neufchâtel" för första gången nämndes vid namn i bokföringen från klostret Saint-Amand i Rouen – "detta är en stor ost från Neufchâtel".

Enligt Figuiet, författare till "Merveilles de l'industrie" (1876), var "Neufchâtel" omtalad sedan 1500-talet. Abbé Decorde (1843) konstaterade att det år 1700 hölls tre marknader i veckan i Neufchâtel med en mycket aktiv osthandel.

År 1802 mottog Napoléon I en hyllningskorg med "Neufchâtel"-ostar (frometons). Kongressen i Neufchâtel 1845 konstaterade att denna mycket populära ost var fyra gånger dyrare än smör.

Osten fick sitt genombrott på 1800-talet, då efterfrågan ökade enormt tack vare transporterens utveckling och framför allt byggandet av järnvägar. Osten såldes på marknaderna i Paris (Husson konstaterade år 1856 att nära tre miljoner cylinderformade ostar årligen konsumerades i Paris), men också i Belgien, Storbritannien och till och med i kolonierna. År 1865 vann "Neufchâtel" en guldmedalj vid en tävling i Paris.

För att undvika förfalskning omfattas "Neufchâtel" av en definition som föreskrevs i ett dekret av den 20 oktober 1936. År 1957 bildade gårds- och mjölkproducenterna för "Neufchâtel" en fackförening.

"Neufchâtel"-ostens samband med sitt ursprungsområde består i områdets lämplighet för en gräsfoderbaserad mjölkproduktion från besättningar som främst består av kor av normandisk ras vars mjölk behandlas med en enkel ostteknik som är mycket välanpassad för gårdsproduktion. Områdets lämplighet för en gräsfoderbaserad mjölkproduktion beror främst på den rikliga förekomsten av fuktig lerjord, som regelbundet återfuktas genom ihållande nederbörd. Denna jord, som ofta är belägen i kuperad terräng, främjar samtidigt förekomsten och tillväxten av gräs och har lett till förbud mot åkerjord. Vidare har det mycket omfattande nätet med vattendrag och förekomsten av många dammar alltid gynnat vattnandet av besättningar på bete. På grund av de stränga och långa vintrarna är stallningsperioden tämligen lång och uppfödarna i Bray måste samla stora lager med hö och gräs, vilket möjliggörs tack vare de stora ängsmarkerna. Dessutom gör förekomsten av jord som bildats av kalksten från den cenomanska och den yngre portlandiska perioden, samt ängsmarkerna, att man kan anlägga åkerjord som gör det lättare för mjölkuppfödarna att bli självförsörjande på annat grovfoder än gräs. Därigenom har betydelsefulla särskilda kunskaper om mjölkuppfödning utvecklats.

Den normandiska rasen är frukten av de normandiska jordbrukarnas urvalsarbete. Denna ras har anpassat sig till produktionssystemet i Bray (gräs och bete) och ger en fet och proteinrik mjölk med utmärkta egenskaper för tillverkning av mjukost. Uppfödarna i Bray har utvecklat och bevarat en enkel ostteknik som liknar den som används för färskost, och som är anpassad till mjölkvolymerna och till de tillgängliga råvarorna inom uppfödningen samt till uppfödarnas arbetsrytm. De särskilda osttillverkningskunskaperna i Bray, framför allt de på varandra följande korta ingreppen (utöver formningen) fyra gånger till en gång om dygnet, samt avrinningen och pressningen av ostmassan före formning, ger "Neufchâtel" dess särdrag och en unik plats bland mjukostar med fläckig skorpa. Utvecklingen av dessa särskilda kunskaper, som utmärks av den snabba mognadslagringen, beror till stor del på de geografiska förhållandena i Pays de Bray som är mycket gynnsamma för regelbundna och snabba handelsutbyten. Denna framställningsmetod är dessutom helt förenlig med framställningen vid de många små lantbruksanläggningar som har specialiserat sig på att framställa "Neufchâtel", vars aktörer även har tid att utöva annan uppfödningens verksamhet.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Institut national de l'origine et de la qualité
Adress: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tfn +33 153898000
Fax +33 153898060
E-post: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) är ett offentligträttsligt administrativt organ som lyder under jordbruksministeriet.

INAO är en av de behöriga myndigheter som avses i förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

INAO ska även bland annat kontrollera att produktspecifikationerna efterlevs och i förekommande fall vidta åtgärder då så inte är fallet.

Namn: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adress: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tfn +33 144871717

Fax +33 144973037

DGCCRF är en tjänsteavdelning vid ministeriet för ekonomi, industri och sysselsättning.

4.8 Märkning:

Oberoende av de regler som gäller för ostar i allmänhet ska alla ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Neufchâtel" säljas med en särskild märkning med namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen i en teckenstorlek som utgör minst två tredjedelar av de största tecken som förekommer i märkningen.

Beteckningen "Appellation d'origine contrôlée" samt EU:s logotyp AOP är obligatorisk i märkningen av ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Neufchâtel".

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

(2011/C 129/10)

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.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

”DAUNO”

EG-nr: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

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
- 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:

3.1 Bevis på ursprung:

Produktspecifikationen eller sammanfattningen har anpassats till bestämmelserna i förordning (EG) nr 1898/2006 genom införande av de förfaranden som aktörerna ska tillämpa för att lämna bevis på ursprung.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Framställningsmetod:

Nya skördemetoder har införts för oliver som ska användas för framställning av extra jungfruolja med skyddad ursprungsbezeichnung. Oliverna ska även fortsättningsvis skördas maskinellt direkt från trädet, vilket underlättar arbetet utan att skada oliverna och ger ett resultat som kan jämföras med manuell skörd. Olivodlarna skördar endast i undantagsfall oliverna manuellt och då oftast för personligt bruk. Oliverna skördas i stället maskinellt direkt från trädet för att kunna garantera samma kvalitetsnivå till något lägre kostnader.

Skyldigheten att utföra pressningen i de olika delområdena har avskaffats, samtidigt som pressningen fortfarande ska ske i det avgränsade geografiska produktionsområde som angivits i produktspecifikationen. På grund av nya regler för bearbetningen och tekniska innovationer har antalet oljepressar minskat och det har blivit nödvändigt att avskaffa den restriktion enligt vilken pressningen ska ske i de olika delområdena. Pressning av oliver för framställning av den skyddade ursprungsbezeichnung "Dauno" får därmed ske i hela provinsen Foggia.

3.3 Märkning:

En skyldighet att på etiketten ange såväl olivernas produktionsår som förpackningsparti har införts. Det är endast tillåtet att ange namnet på anläggningarna, jordbruken, egendomarna samt deras geografiska placering om produkten uteslutande har framställts från oliver som skördats i olivlundar på anläggningen. De begärda ändringarna svarar mot kravet på bättre konsumentinformation.

3.4 Nationella krav:

De krav som föreskrivs i lag nr 169 av den 15 februari 1992 om regler för erkännande av skyddade ursprungsbezeichnungen för jungfruolivolja och extra jungfruolivolja samt i ministerdekret nr 573/93 har avskaffats.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"DAUNO"

EG-nr: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

SUB (X) SGB ()

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

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adress: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tfn +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-post: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupp:

Namn: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»
Adress: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tfn +39 0881707742
Fax +39 0881707742
E-post: dauniaverde@tin.it
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.5. Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

4. Produktspecifikation:

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

4.1 Namn:

”Dauno”

4.2 Beskrivning:

Vid saluföringen ska den extra jungfruoljan ”Dauno” ha följande kemiska och organoleptiska egenskaper:

- Högsta syrahalt: 0,6 procent,
- peroxidtal: ≤ 12 mEq O₂/kg,
- polyfenolhalt: ≥ 100 ppm,
- färg: grön till gul,
- doft: fruktig,
- smak: fruktig och eventuellt något bitter eller skarp.

De ovannämnda värdena varierar för varje tillåten geografisk beteckning, dock alltid inom snäva gränser.

De övriga fysikalisk-kemiska parametrarna är förenliga med gällande EU-lagstiftning.

4.3 Geografiskt område:

Produktionsområdet för oljan ”Dauno” är beläget i provinsen Foggia.

4.4 Bevis på ursprung:

Aktörerna inom branschen (olivodlare, ägare till oljepressar och förpackare) utför kontroller för att garantera produktens spårbarhet i varje fas i produktionsprocessen som de deltar i. Olivodlarna ska vid leveransen av oliverna till oljepressen särskilt försäkra sig om att de fastställda riktlinjerna för odling och avkastning har följts och att skördedatumet har respekterats. De ska även leverera oliverna till oljepressar som godkänts för skyddade ursprungsbeteckningar samt uppvisa transportdokument eller motsvarande handlingar. Oljepressens ägare ska vid mottagandet av oliverna kontrollera produktens ursprung, att produkten är korrekt identifierad, att skördedatumet har respekterats samt att uppgifterna i transportdokumenten eller motsvarande handlingar är korrekta, uttömmande och förenliga med reglerna samt se till att produkten lagras i de områden som är avsedda för detta syfte inom delområdet för produktens ursprung. Under krossningsprocessen ska oljepressens ägare registrera uppgifter om krossningen för att garantera spårbarheten hos den olja som framställs från sändningarna med krossade oliver. Den olja som framställs ska identifieras och delas upp utifrån delområde och sort enligt produktspecifikationen. Oljan lagras sedan i lämpliga behållare med angivelsen: ”olio dop dauno-varietà delle olive, menzione geografica”. Alla uppgifter om krossningsdatum, olivsort, geografisk beteckning, olivoljeavkastning etc. registreras av oljepressens ägare i särskilda handlingar som förvaras noggrant. Förpackaren ska vid mottagandet av oljesändningen kontrollera att den sändning som ska märkas med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Dauno” kommer från oliver som levererats av olivodlare som godkänts för den skyddade ursprungsbeteckningen och krossats vid oljepressar som godkänts för den skyddade ursprungsbeteckningen. Förpackaren ska även kontrollera att sändningen åtföljs av dokumentation om oljans spårbarhet (transportdokument och register med uppgifter om lagring och förflyttning av oljesändningen) samt registrera uppgifter om förpackningen för att garantera oljesändningens spårbarhet.

4.5 Framställningsmetod:

Den extra jungfruolivolja "Dauno" framställs av friska oliver som skördats före den 30 januari. Olivproduktionen per hektar får ej överskrida 10 000 kg i specialiserade olivlundar med en oljeavkastning på högst 25 procent. Vid oljeutvinning får endast mekaniska och fysiska processer användas som ger en olja som i så hög grad som möjligt respekterar fruktens särskilda och ursprungliga egenskaper.

4.6 Samband:

Olivodlingen i provinsen Foggia har mycket gamla anor, vilket framgår av lämningar av oljepressar som liknar *trapetum*-pressarna från den romanska epoken som bevarats i klostret Santa Maria di Pulsano i Monte Sant'Angelo (Gargano), som ligger i dalen "Valle del Campanile" som sluttar ned mot Manfredonia-bukten. På 1700-talet infördes genom en påvebulla från Monte Sant'Angelo en lag som reglerade oljereserverna och oljehandeln. Under århundradenas lopp har olivträdet haft stor spridning och en betydande utveckling i denna region och till och med fått en grundläggande betydelse för områdets ekonomi.

Daunia är det antika Ortsnamn som förr betecknade provinsen Foggia, vars invånare kallades daunier. Olivodlingen, som är en av regionens viktigaste produktionssektorer, uppstod i Gargano och spreds gradvis till resten av området i provinsen. Olivodlingen var som störst på 1600-talet. Redan då var miljontals hektar särskilt avsatta för olivodling. Handeln med olja var mycket omfattande, främst via sjöfart. I slutet av 1700-talet och under hela 1800-talet spreds olivodlingen snabbt till Daunias olika regioner. Utbredningen av olivodlingen i provinsen Foggia har med hänsyn till terrängen i området lett till att geografiska produktionsenheter har inrättats som trots en gemensam produktionsmatris uppvisar särskilda egenskaper när det gäller produktens kvalitet, dels på grund av de varierande procentuella andelarna av de sorter som ingår i sammansättningen för oljan "Dauno", dels på grund av den orografiska strukturen i de fyra odlingsområden som motsvarar de fyra kompletterande geografiska beteckningar som anges i produktspecifikationen. Dessa beteckningar är: "Dauno Alto Tavoliere", "Dauno Basso Tavoliere", "Dauno Gargano" och "Dauno Sub-Appennino". Tillägget av de ovannämnda beteckningarna till grundbenämningen syftar i huvudsak till att i den geografiska beskrivningen av produktionsursprunget för oljan "Dauno" klargöra och bevara de olika territoriella egenskaperna hos produktionsområdena i provinsen Foggia, ett landskap som under årens lopp har blivit allt populärare bland turister.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia

Adress: Via Dante 27

71100 Foggia FG

ITALIA

Tfn +39 0881797279

Fax +39 0881726046

E-post: eufrazia.spagnoli@fg.camcom.it

4.8 Märkning:

Alla geografiska benämningar ska anges på etiketten med bokstäver som inte är större än de bokstäver som används för den skyddade ursprungsbeteckningen "Dauno" och ska åtföljas av en av följande kompletterande geografiska beteckningar: "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano" eller "Sub Appennino".

Det är tillåtet att hänvisa till namn på anläggningar, jordbruk, egendomar och geografiska platser liksom till att produkten förpackats på en olivproducerande anläggning, förutsatt att produkten utslutande har framställts av oliver som skördats vid odlingar som tillhör anläggningen eller företaget. Namnen ska anges med bokstäver som inte är större än hälften än de bokstäver som används för att ange namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

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 129/11)

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**”FASOLA WRZAWSKA”****EG-nr: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Fasola wrzawska”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Polen

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 (1) är tillämplig:

Endast de torkade fröna från rosenbönan (*Phaseolus multiflorus*) får säljas med beteckningen ”fasola wrzawska”.

Fysiska egenskaper:

1 000 frön väger mellan 2 100 g och 2 900 g, beroende på jordtypen och väderförhållandena under odlingssäsongen.

Bönorna är platta och njurformade, rena, hela, mogna och välformade med en vattenhalt på högst 18 %. De är inte skruppna, har inga hål orsakade av insekter och uppvisar ingen försämring eller groning under temperaturinflytande. De har ett blankt, enhetligt vitt skal som täcker grodden.

Minimikrav som bönorna måste uppfylla före förpackning:

— Brutna bönor (bönhalvor): upp till 0,1 %.

— Skruppna bönor: upp till 0,3 %.

— Främmande beståndsdelar: upp till 0,05 % (jord högst 0,02 %).

— Ruttna eller mögliga bönor: högst 0,2 %.

— Bönor som inte har enhetlig färg: högst 0,6 %. Den totala mängden bönor som inte uppfyller de angivna kraven får dock inte överstiga 1,25 viktprocent.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

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:

Varje steg i produktionen av "fasola wrzawska" måste äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4. Endast frön från rosenböna (*Phaseolus multiflorus*) från det område där "fasola wrzawska" odlas används.

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

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

"Fasola wrzawska" odlas på följande platser i vojvodskapet Podkarpackie:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń och Zalesie i kommunen Gorzyce i länet Tarnobrzski.

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski och Motycze Szlacheckie i kommunen Zaleszany.

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów och Orzechów i kommunen Radomyśl nad Sanem.

Kommunerna Zaleszany och Radomyśl nad Sanem ligger i länet Stalowowolski.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

5.1.1 Naturliga faktorer

Det område där börnorna odlas ligger på Tarnobrzeg-slätten och i floden Sans nedre dalgång. I nordväst avgränsas området av floden Wisła. Området tudelas nästan av floden San, som rinner ut i Wisła nära Wrzawy. Detta område utgör norra delen av Sandomierz-bäckenet.

Sandomierz-bäckenets låglandsklimat kännetecknas av långa, mycket varma somrar, milda vintrar och relativt små nederbörds mängder. Den totala genomsnittliga årsnederbörden är omkring 600 mm (1985–1996 varierade den mellan 523 mm och 628 mm), varav mer än 230 mm faller under odlings säsongen.

Årsmedeltemperaturen här är 7,7–8,0 °C. På sommaren är dagsmedeltemperaturen i juli (den varmaste månaden) + 18 °C. Den kallaste månaden är januari, med en medeltemperatur på – 4 °C.

Mycket varma, soliga eller lätt molniga dagar är vanligast, liksom mycket varma dagar utan nederbörd. Måttligt varma, soliga dagar är också relativt vanliga. Området kännetecknas också av den långa frostfria perioden.

Närheten till två större floder är en viktig faktor för uppkomsten av ett särskilt slags mikroklimat mellan Wisła och San. Detta har betydelse för odlings säsongen (då medeltemperaturen är minst 5 °C), som är nästan 220 dagar, dvs. 25 dagar längre än i närliggande områden. Sandomierz-bäckenet gränsar till Małopolska-höglandet, Roztocze-bergen och Karpaternas utlöpare. Dessa kuperade områden gör att kraftiga vindar sällan förekommer i området.

Det område som avses i punkt 4 är låglänt jämfört med de omgivande områdena och skyddas därför från skadliga starka vindar. Jordarna i området är huvudsakligen siltjordar som bildats genom ackumulering av flodavlagringar efter översvämningar i Wisła och San och andra, mindre floder som Łęg, Trześniówka och Osa, som tidigare var vanligt förekommande här. Det rör sig om några av de mest fertila jordarna, som förekommer främst i floddalar – så kallad Wisła-silt, som till större delen ingår i jordklasserna mycket god och god vete- och betjord, god vetejord och mycket god och god råjord.

Området kännetecknas också av frekvent dimma under vår och höst. Detta bidrar effektivt till att begränsa kraftiga temperatursvängningar mellan dag och natt. Tack vare närheten till Wisła och San råder ingen brist på ytvatten.

5.1.2 Mänskliga faktorer

Jordbrukarna i området har förfinat bönodlingsprocessen under många år. Samtidigt har de försökt att hålla sig till metoder som inte stör miljöns naturliga jämvikt. Lokalbefolkningen har särskilda färdigheter när det gäller principer och metoder för bönproduktion, urval och iordningställande av stöd (störar), bedömning av rätta tiden för sådd av böerna, metoder för att stötta böerna (binda upp dem på stöden), bedömning av rätta tiden att skära ned böerna och principer för bedömning av om baljorna lämpar sig för spritning. De många ingrepp som måste göras för hand vid produktion av "fasola wrzawska" vittnar också om de lokala producenternas färdigheter. Här ingår att iordningställa bönstörarna, så böerna, kupa dem (ogräsrensning och alvplöjning), binda upp dem på stöd, skörda och sortera dem.

Varje steg i produktionen av "fasola wrzawska" grundas på den traditionella mänskliga kompetensen i området, och större delen av arbetet utförs för hand. Lokala odlares färdigheter har därför stor betydelse. Innan böerna sås måste de störar som senare ska användas för att binda upp plantorna väljas ut och iordningställas.

Störarna måste placeras ut med lämpliga mellanrum på åkern för att böerna ska växa och utvecklas på rätt sätt.

"Fasola wrzawska"-plantorna binds upp på en rad olika sätt, t.ex. på lodräta störar, på snören som hänger från linor mellan störarna och på störar som stöds med spända linor. Böerna torkas i det fria och skördas allteftersom baljorna mognar. De torkade böerna tröskas och handsorteras. Böerna måste förvaras i rena, torra, välventilerade lokaler som är fria från skadedjur och främmande lukter. De får inte förvaras i lufttäta säckar.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Fasola wrzawska" kännetecknas av följande faktorer:

- Storleken – "fasola wrzawska" kännetecknas av sin storlek inom arten *Phaseolus multiflorus*. 1 000 frön väger mellan 2 100 g och 2 900 g, beroende på jordtypen och väderförhållandena under odlings säsongen, och "fasola wrzawska" är därmed 40–90 % större än rosenböna av andra sorter.
- Vattenabsorptionsförmågan, som är 20 % högre än i böner som inte kommer från det geografiska område som anges i punkt 4.
- Tjockleken hos skalet som täcker grodden: skalet hos "fasola wrzawska" har omkring 20 % lägre vikt och volym än i böner av samma sort från ett annat geografiskt område.
- Den söta smaken, som bekräftats vid en sensorisk bedömning i laboratorium.

- Den särpräglade, naturliga och karakteristiska doften, utan inslag av mögel eller andra främmande lukter.
 - Strukturen och konsistensen: utsökt textur som "smälter i munnen", utan mjölig eftersmak.
 - Koktiden: omkring 10 minuter kortare än för bönor som inte kommer från det geografiska område som anges i punkt 4.
- 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):*

"Fasola wrzawska" är helt och hållet ett resultat av en särskild kombination av naturliga faktorer (klimat och jord) och lokala producenters färdigheter. Det är endast denna kombination som garanterar produktens unika kvalitet.

Den mark där "fasola wrzawska" odlas har siltjordar av hög kvalitet, reglerade hydrologiska förhållanden och ett mikroklimat som präglas av närheten till två större floder, Wisła och San. Dessa egenskaper hos det geografiska området, tillsammans med de mänskliga färdigheter som krävs för att följa gällande regler för hur plantorna ska stötta och för avståndet mellan raderna och mellan störarna i en rad, gör att plantorna växer som de ska och ger en riklig skörd av "fasola wrzawska" som är betydligt större än bönor av samma sort som inte kommer från det geografiska område som anges i punkt 4. Området är varmare än angränsande områden och har en lång frostfri period och därmed längre odlingssäsong. Områdets låglandskaraktär och de skyddande omgivande högländerna innebär dessutom att vindarna är mindre kraftiga. Detta har stor betydelse eftersom bönplantor är mycket känsliga för vind. Dessa faktorer, tillsammans med de mänskliga färdigheter som krävs för den manuella, successiva skörden av "fasola wrzawska" allteftersom de mognar, och för torkningen i det fria, ger en produkt med ett tunt skal som täcker grodden och rätt struktur och konsistens.

Kombinationen av de faktorer som kännetecknar det geografiska området och de mänskliga färdigheterna bidrar också till de särskilda egenskaper hos "fasola wrzawska" som är så uppskattade i kulinariska sammanhang. Den långa odlingssäsongen, med huvudsakligen soliga dagar, gör att stora mängder kolhydrater kan syntetiseras. Denna omständighet, tillsammans med de mänskliga färdigheterna när det gäller att bedöma den rätta tiden att skörda bönorna med utgångspunkt i deras utveckling, gör att en optimal kolhydrathalt erhålls. "Fasola wrzawska" har därför en särpräglad, söt smak. Den speciella aromen hos "fasola wrzawska" åstadkoms genom att bönorna torkas under lämpliga förhållanden och genom lagring i lämpliga lokaler och under rätt förhållanden. Genom den manuella tröskningen och sorteringen säkras efterlevnad av de stränga kvalitetskraven.

Den naturliga torkningen, som säkrar en låg vattenhalt utan att processen påskyndas, förhindrar degradering av cellväggen och leder till en jämn minskning av utrymmet mellan cellen och väggen. Tack vare denna behandling har "fasola wrzawska" högre vattenabsorptionsförmåga, utsökt struktur och konsistens och kortare koktid än andra mångblommiga bönor med ursprung utanför det geografiska område som anges i punkt 4.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

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

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 129/12)

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**"RHEINISCHES APFELKRAUT"****EG-nr: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Rheinisches Apfelkraut"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

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 (1) är tillämplig:

"Rheinisches Apfelkraut" är en tjockflytande sirap som framställs av nyskördade kokta äpplen och päron.

Produkten framställs enbart av hela äpplen och päron. Endast fläckfria och fullmogna äpplen och päron får användas. Om framställningen sker under skördeperioden, dvs. från sensommaren fram till mitten av november, används färsk frukt. Om framställningen sker under våren används endast hela frukter, inga halvfabrikat. I detta fall får endast frukt som förvarats i kylrum användas. Minst 2,7 kg råvara (frukt), inklusive minst 2,1 kg äpplen, används för att framställa 1 kg färdig produkt. Till skillnad från sylt framställs "Rheinisches Apfelkraut" endast från fruktsaft och innehåller inga andra vegetabilier. När frukten kommer till anläggningen genomgår den en hygienkontroll och ruttna och skadedjursangripna frukter rensas bort.

Frukten tvättas först i ett vattenbad. Därefter kokas de hela äpplena och päronen på låg temperatur med normalt tryck. I det sista steget mosas frukten och saften filtreras.

Vattnet pressas försiktigt ut från den klara saften i en ångpanna under vakuumtryck. Torrsubstansen i den halvfärdiga produkten ska vara minst 58–62 °Brix. Efter detta produktionsskede, och när produkten har lagrats i stora behållare i en temperatur på högst 10 °C, kan socker och pektin tillsättas vid behov, beroende på producentens egna traditionella recept.

Torrsubstansen mäts under slutkontrollen. Produkten kan hållas direkt i behållare och säljas medan den ännu är varm.

Högst 400 g socker per 1 000 g av den färdiga produkten får tillsättas. "Apfelkraut" kan också framställas enbart av äpplen utan tillsats av socker.

Utseende: mörkbrun, geléartad

Smak: sötsur smak av äpplen

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Doft: söt

Slutlig sockerhalt (tolerans \pm 3 %, varav):

Sackaros 9 %

Glukos 21 %

Fruktos 28 %

Brix-tal (slutprodukt): 65–68

pH-värde: 3,1–3,7

Vattenhalt: 35 % (\pm 3 %)

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:

Hela produktionsprocessen äger rum i det avgränsade geografiska området. Endast hela, friska och fullmogna äpplen och päron, som antingen är färska eller förvaras i kylrum, får användas.

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 är Rhenlandet. I förbundsstaten Nordrhein-Westfalen omfattar detta regeringsdistriktet Köln och följande distrikt i regeringsdistriktet Düsseldorf: Mettmann, Düsseldorf stad, Rhen-distriktet Neuss, Mönchengladbach stad, Viersen-distriktet, Krefeld stad, Kleve-distriktet och Wesel-distriktet. I förbundsstaten Rhineland-Palatinate omfattas landbygdsdistrikten Ahrweiler och Mayen-Koblenz.

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

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

"Rheinisches Apfelkraut" är en traditionell produkt från Rhenlandet. Förhållandena för fruktodling är idealiska i Rhenlandet, och därför har en stark fruktodlingstradition utvecklats där under århundradenas lopp. Det finns fortfarande många fruktodlingar och ett stort antal äppelsorter. Klimatförhållandena är gynnsamma för odling av äppelsorter med den rätta halten av syra och naturligt pektin som ger "Rheinisches Apfelkraut" en mycket jämn konsistens och gör den lätt att breda.

"Apfelkraut" har traditionellt alltid framställts i området för att ta till vara på fallfrukten. Under århundradenas lopp har praktiskt taget alla jordbrukare haft egentillverkning av den söta och välsmakande "Apfelkraut" och använt den som sötningsmedel i matlagningen under vintern. Den traditionella produktionsmetoden, dvs. kokning på låg temperatur med normalt tryck, och i synnerhet kunskapen om den lämpliga blandningen av de oräkneliga äppelsorterna för att uppnå den rätta proportionen mellan pektin och syra, har gått i arv från generation till generation. Rhenlandets speciella klimat och andra naturegenskaper gör att området är särskilt väl lämpat för framställning av "Apfelkraut". Dessa särskilda fördelar och den långa traditionen innebär att lokalbefolkningen har stor erfarenhet av att framställa denna produkt. "Apfelkraut" används främst som sött pålägg, som ingrediens i bakning och matlagning (t.ex. i den typiska marinerade köttträten "Rheinischer Sauerbraten") och som tillbehör till "Rievkooche" (traditionella potatiskakor som också är typiska för Rhenlandet).

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Rheinisches Apfelkraut" framställs än i dag enligt en traditionell produktionsmetod som har gått i arv från generation till generation, dvs. genom en noggrann avvägning av proportionen mellan de oräkneliga äppelsorterna och kokning på låg temperatur och normalt tryck. Våra förfäders beprövade recept används än i dag. Detta garanterar produktens höga kvalitet, dvs. den balanserade smaken och den mycket jämna konsistensen som gör produkten lätt att breda.

Frukt har odlats i området i århundraden och samma produktionsmetod har använts i generationer, vilket innebär att "Apfelkraut" som har framställts i Rhenlandet har ett särskilt gott rykte. Produkten är särskilt berömd i Rhenlandet, men är även välkänd långt utanför dess gränser. Detta bekräftas av kommentarer från specialistorgan och omnämningar i menyer, recept och produkter som saluförs på Internet. "Rheinisches Apfelkraut" är en fast ingrediens i Rhenlandets kök, särskilt som pålägg för bröd och som tillsats i bakning och matlagning. Det finns en lång tradition av att använda "Rheinisches Apfelkraut" och produkten är fortfarande starkt förankrad hos konsumenterna och i livsmedelsbranschen. Den anges till exempel som ingrediens i "Rheinischer Sauerbraten".

"Rheinisches Apfelkraut" framställs enbart av hela äpplen och päron. Endast fläckfria och fullmogna äpplen och päron får användas. Om framställningen sker under skördeperioden, dvs. från sensommaren fram till mitten av november, används färsk frukt. Även om framställningen sker under våren används endast hela frukter, inga halvfabrikat. I detta fall får endast frukt som förvarats i kylrum användas.

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):

Det särskilda orsakssambandet mellan "Rheinisches Apfelkraut" och produktionsområdet är det rykte som produkten åtnjuter. Frukt har odlats i området i århundraden och samma produktionsmetod har använts i generationer, vilket innebär att "Apfelkraut" som har framställts i Rhenlandet har ett särskilt gott rykte. Produkten är särskilt berömd i Rhenlandet, men är även välkänd långt utanför dess gränser.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

Markenblatt vol. 4, 25 januari 2008, del 7a-aa, s. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

RÄTTELSE

Rättelse till uppgifter från medlemsstaterna om statligt stöd som beviljats enligt kommissionens förordning (EG) nr 800/2008 genom vilken vissa kategorier av stöd förklaras förenliga med den gemensamma marknaden enligt artiklarna 87 och 88 i fördraget (allmän gruppundantagsförordning)

(Europeiska unionens officiella tidning C 78 av den 11 mars 2011)

(2011/C 129/13)

På sidan 38, statligt stöd referensnummer SA.32308 (11/X), ska det

i stället för: "Webblänk till den fullständiga texten till stödåtgärden:

http://www.bundesfinanzministerium.de/nr_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf

vara: "Webblänk till den fullständiga texten till stödåtgärden:

http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgb110s1885.pdf

och

http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm".

2011/C 129/12

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 23

Rättelser

2011/C 129/13

Rättelse till uppgifter från medlemsstaterna om statligt stöd som beviljats enligt kommissionens förordning (EG) nr 800/2008 genom vilken vissa kategorier av stöd förklaras förenliga med den gemensamma marknaden enligt artiklarna 87 och 88 i fördraget (allmän gruppundantagsförordning) (EUT C 78 av den 11.3.2011) 26



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