

Europeiska unionens officiella tidning

C 69



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

7 mars 2012

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 69/01

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins) ⁽¹⁾ 1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 69/02

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

| | | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2012/C 69/03 | Offentlig anbudsfordran för beviljande och utnyttjande av tillstånd för undersökning och utvinning av kolväten – Områden: Gulf of Patraikos, West (västra patrasbukten), (hav) Katakolo (hav), Ioannina (land) | 3 |
| 2012/C 69/04 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾ | 6 |
| 2012/C 69/05 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾ | 7 |
| 2012/C 69/06 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6249 – Princes/ARIA) ⁽¹⁾ | 8 |
| 2012/C 69/07 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾ | 9 |

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

| | | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2012/C 69/08 | Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel | 10 |
| 2012/C 69/09 | 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 | 15 |

Rättelser

| | | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2012/C 69/10 | Rättelse till meddelande från kommissionen – Europeiska unionens rambestämmelser för statligt stöd i form av ersättning för offentliga tjänster (2011) (EUT C 8 av den 11.1.2012) | 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.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins)****(Text av betydelse för EES)****(2012/C 69/01)**

Kommissionen beslutade den 24 februari 2012 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 32012M6480. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

6 mars 2012

(2012/C 69/02)

1 euro =

| Valuta | Kurs | Valuta | Kurs | | |
|--------|------------------|---------|------|------------------------|-----------|
| USD | US-dollar | 1,3153 | AUD | australisk dollar | 1,2418 |
| JPY | japansk yen | 106,66 | CAD | kanadensisk dollar | 1,3137 |
| DKK | dansk krona | 7,4344 | HKD | Hongkongdollar | 10,2103 |
| GBP | pund sterling | 0,83255 | NZD | nyzeeländsk dollar | 1,6150 |
| SEK | svensk krona | 8,8906 | SGD | singaporiensk dollar | 1,6604 |
| CHF | schweizisk franc | 1,2055 | KRW | sydkoreansk won | 1 479,71 |
| ISK | isländsk krona | | ZAR | sydafrikansk rand | 10,0079 |
| NOK | norsk krona | 7,4520 | CNY | kinesisk yuan renminbi | 8,3024 |
| BGN | bulgarisk lev | 1,9558 | HRK | kroatisk kuna | 7,5548 |
| CZK | tjeckisk koruna | 24,866 | IDR | indonesisk rupiah | 12 080,27 |
| HUF | ungersk forint | 293,43 | MYR | malaysisk ringgit | 3,9854 |
| LTL | litauisk litas | 3,4528 | PHP | filippinsk peso | 56,624 |
| LVL | lettisk lats | 0,6981 | RUB | rysk rubel | 38,8666 |
| PLN | polsk zloty | 4,1495 | THB | thailändsk baht | 40,485 |
| RON | rumänsk leu | 4,3538 | BRL | brasiliansk real | 2,3007 |
| TRY | turkisk lira | 2,3485 | MXN | mexikansk peso | 16,9779 |
| | | | INR | indisk rupie | 66,2710 |

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentlig anbudsinfordran för beviljande och utnyttjande av tillstånd för undersökning och utvinning av kolväten**OMRÅDEN: GULF OF PATRAIKOS, WEST (VÄSTRA PATRASBUKTEN), (HAV) KATAKOLO (HAV), IOANNINA (LAND)**

(2012/C 69/03)

Inledning

1. Republiken Grekland inbjuder, genom sin behöriga myndighet ministeriet för miljö, energi och klimatförändring (nedan kallat *MINISTERIET*), kvalificerade fysiska eller juridiska personer eller grupper av sådana personer (nedan kallade *SÖKANDE*) att ansöka om beviljande och utnyttjande av tillstånd för undersökning och utvinning av kolväten i vissa områden i västra Grekland.

2. Anbudsinfordran avser tre områden, tillgängliga i enlighet med avsnitt 2 moment 17 c i lag 2289/1995, ändrad genom avsnitt 156 moment 10 i lag 4001/2011: landområdet "Ioannina" och havsområdena "Gulf of Patraikos (West)" och "Katakolon".

De sökande kan ansöka om tillstånd för mer än ett område.

3. Denna anbudsinfordran grundas på bestämmelserna i lag 2289/1995 (Greklands officiella tidning (FEK) 27/A/8.2.1995) om prospektering efter, undersökning och utvinning av kolväten och andra bestämmelser, ändrad genom lag 4001/2011 (FEK 179/A/22.8.2011) om el- och naturgasmarknadernas funktion samt undersökning av, produktion av och transportnät för kolväten och andra bestämmelser.

4. Alla ansökningar kommer att bedömas i enlighet med nämnda rättsakter och mot bakgrund av det fortsatta behovet av snabba, noggranna, effektiva och säkra undersökningar för att kartlägga Greklands olje- och gasresurser samtidigt som miljöhänsyn tas.

Primära urvalskriterier

5. Ansökningar kommer att bedömas utifrån följande kriterier:

- a) Sökandens ekonomiska kapacitet att genomföra undersökning av och eventuellt utvinning av kolväten i områdena i fråga.
- b) Styrkt teknisk sakkunskap om inte bara undersökning utan även utveckling och produktion (utvinning).
- c) För anbudet relevanta tekniska och ekonomiska parametrar.
- d) Arbetsprogrammets kvalitet och inlämnad tidsram för att undersöka det ansökta områdets fulla potential.
- e) Sökandens geologiska kunskaper om det berörda geografiska området samt hur tillståndshavaren/tillståndshavarna ska gå till väga för att effektivt och säkert genomföra undersökningen av kolväten.
- f) Erfarenhet av djupborrning under geologiskt svåra förhållanden (exempelvis borrning genom högttryckszoner och diapirer, arbete vid närvaro av svavelväte).
- g) Erfarenhet av arbete i miljökänsliga områden och i områden med stor turistverksamhet.
- h) Det kommer att beaktas om sökanden vid tidigare tillstånd visat prov på ineffektivitet och bristande ansvar eller inte fullgjort sina skyldigheter.

- i) Om en sökande ansöker för en grupp, kommer gruppens sammansättning, föreslagen driftsansvarig och gruppens samlade kompetens att beaktas.

Tillstånd

6. MINISTERIET kommer, i enlighet med grekiska petroleumlagen 2289/1995 i gällande lydelse, att ingå avtal med uppdragstagaren på grundval av royalty-/skattebestämmelser (leasingavtal).

Bedömningsförfarandet

7. De som vill godkännas i anbuds-förfarandet för arealen måste uppfylla kraven, särskilt de ekonomiska och tekniska kriterierna. Kvalifikationerna kommer att bedömas utifrån den sökandes uppvisade kapacitet.

I fallet grupper ska den som föreslås till operatör uppfylla både de ekonomiska och tekniska kriterierna, medan övriga ska uppfylla de ekonomiska.

8. De som bedömts vara kvalificerade kommer alla att kallas till MINISTERIET för konkurrerande förhandlingar om anbudsområdena. Förhandlingarna är en fortsättning på anbuds-förfarandet.
9. Förhandlingarna kommer att föras med utgångspunkt från avtalsförslaget, aspekter som kan avtalas och allt annat av intresse för MINISTERIET och godkända sökande, utom aspekter som redan omfattas av grekisk lagstiftning.
10. MINISTERIET förbehåller sig rätten att när som helst avvisa anbud, avbryta förfarandet eller avvisa godkända sökande.

Ekonomiska villkor – skattebestämmelser

11. Royalty är kopplat till kvoten I/K, där I står för kumulerade bruttointäkter och K för kumulerade kostnader. Som riktlinje överväger MINISTERIET följande avtalsbara arrangemang. Avsikten är att royaltyn ska kopplas till I/K-kvoten så att den trappas av i olika I/K-intervall. Royaltyn skulle på så sätt variera från lägst 2 % av producerad kolvätekvantitet till högst 20 %, på likvid basis eller naturabasis. Royaltyn är avdragsgill vid inkomstbeskattning.
12. Enligt avsnitt 8 moment 1 i lag 2289/1995, ändrad genom avsnitt 161 moment 1 i lag 4001/2011, ska uppdragstagaren omfattas av en särskild inkomstskatt på tjugo procent (20 %) och en regional skatt på fem procent (5 %), utan

ytterligare normala eller särskilda skatter, avgifter eller andra pålagor till staten eller annan tredjepart.

Anbudsinlämning

13. Alla närmare uppgifter och relevanta handlingar, inklusive kartor över anbudets områden med koordinatuppgifter, tillgängliga uppgiftsgrupper, vägledning om beviljande och nyttjande av tillstånden, villkoren i avtalsförslaget, obligatoriska uppgifter i anbudet, avgift för deltagandet i anbudsinfordran, avgift för att utbilda berörd offentliganställd personal samt andra nödvändiga uppgifter för anbuds-förfarandet och valet av uppdragstagare, kommer att finnas tillgängliga på följande webbplats den dag då anbudsinfordran offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Anbuden ska lämnas in på grekiska eller engelska, i slutet kuvert, med tre kopior och ställas till följande adressat:

Ministry of Environment, Energy and Climate Change
General Secretariat of Energy and Climate Change
General-Directorate of Energy
Directorate of Petroleum Policy
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

15. För den offentliga anbudsinfordran ska anbuden lämnas in senast den sista arbetsdagen under kalenderårets första respektive andra halvår. Anbud för den aktuella anbudsinfordran kan lämnas in senast den 2 juli 2012 kl 15.00. För-sändelser som MINISTERIET mottar efter detta datum kan inte beaktas vid denna anbudsomgång.

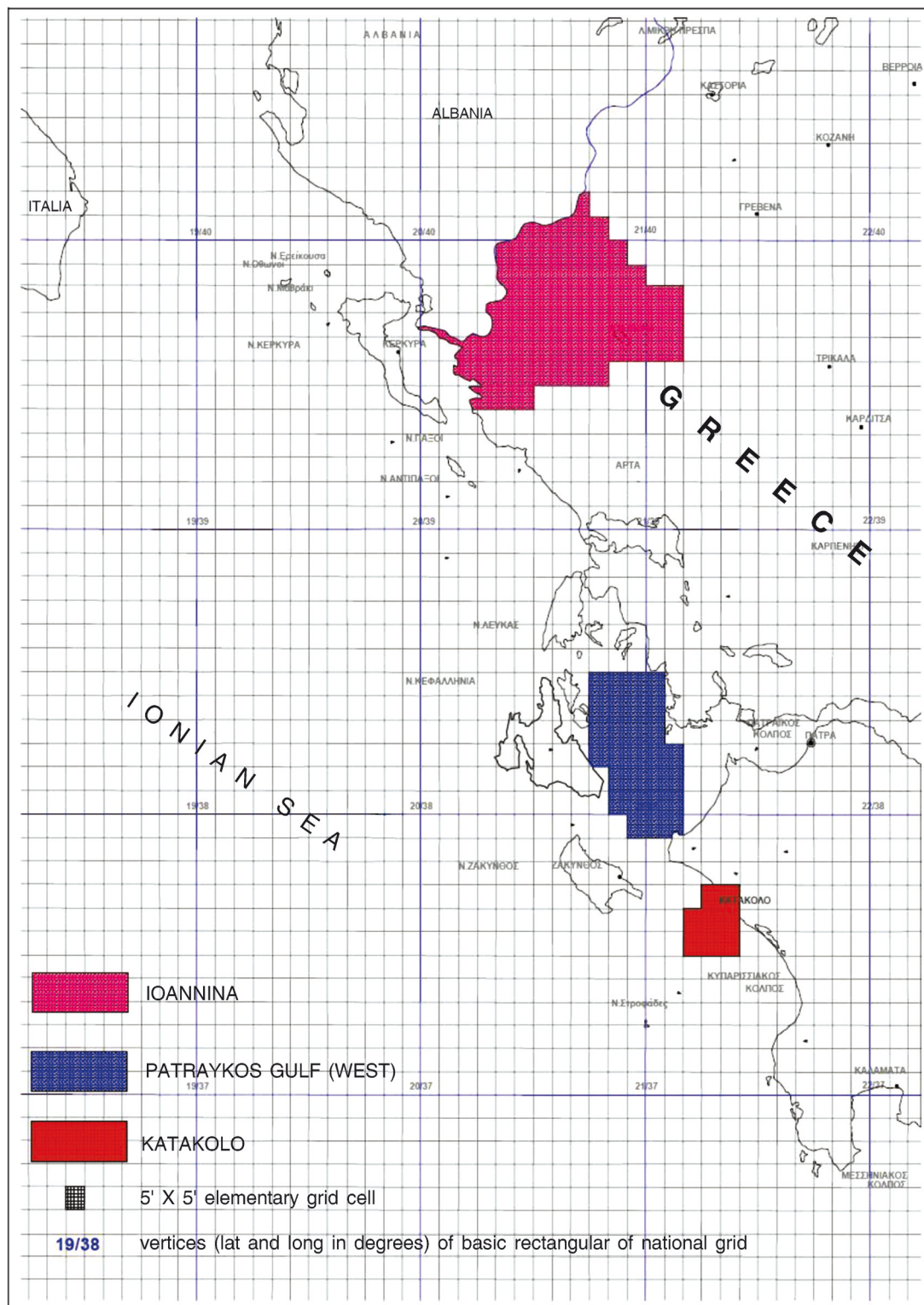
16. För ytterligare upplysningar kan följande personer kontaktas:

a) Athanasios ZACHAROPOULOS, biträdande chef för direktoratet för petroleumpolitik, tfn: +30 2106969312, fax: +30 2106969034, e-post: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr och

b) Charalambos PIPPOS, chef för direktoratet för PR & internationella frågor, tfn: +30 2106969166, fax: +30 2106969569, e-post: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. Skriftliga klargöranden kan också komma från ministeriet, på dess eget initiativ eller på begäran av en sökande, och ska då meddelas alla sökande.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 69/04)

1. Kommissionen mottog den 27 februari 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen DFDS A/S (DFDS, Danmark) och C.RO Ports SA (C.RO Ports, Luxemburg) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig gemensam kontroll över Älvsborg Ro/Ro AB (Älvsborg, Sverige) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- DFDS arbetar inom närsjöfart och färjetransport i Nordeuropa med bland annat ro-ro- och containertransport, terminaltjänster (i Norge, Danmark, Storbritannien, Frankrike och Nederländerna), passagerartransporttjänster och släpfordonstjänster, avtalslogistik och spedition,
- C.RO Ports tillhandahåller ro-ro-terminaltjänster (i Storbritannien, Belgien och Nederländerna). Företaget hör till samma ägare som CLdN Lignes Régulières SA som driver ett nätverk av ro-ro-transporttjänster,
- Älvsborg tillhandahåller ro-ro-terminaltjänster i Göteborgs hamn i Sverige.

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.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro, 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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande
(Text av betydelse för EES)
(2012/C 69/05)

1. Kommissionen mottog den 28 februari 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Toshiba Corporation (*Toshiba*, Japan), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar fullständig kontroll över vissa materiella och immateriella tillgångar för produktion av 3,5 tums hårddiskenheter (tillsammans *den avyttrade verksamheten*), genom förvärv av tillgångar från Western Digital Corporation (*WD*, USA).
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Toshiba: Forskning, utveckling, produktion, distribution och, försäljning av ett brett sortiment av produkter och tjänster över hela världen inom fyra olika verksamhetsområden i) digitala produkter, ii) elektronisk utrustning, inklusive hårddiskenheter, iii) social infrastruktur och hushållsapparater,
 - Den avyttrade verksamheten: Produktion av 3,5 tums hårddiskenheter för stationära datorer, konsumentelektronik och verksamhetskritisk slutanvändning.
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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital, 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).

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende COMP/M.6249 – Princes/ARIA)

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 69/06)

1. Kommissionen mottog den 29 februari 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Princes Limited (*Princes*, Storbritannien), kontrollerat av Mitsubishi Corporation (*Mitsubishi*, Japan) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar kontroll över vissa tillgångar och handel, som för tillfället kontrolleras av AR Industrie Alimentari SpA (*ARIA*, Italien), genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag, Princes Industrie Alimentari S.r.L. (*PIA*, Italien).

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Princes: tillverkning, marknadsföring och distribuering av livsmedels- och dryckesprodukter,
- Mitsubishi: allmänt handelsbolag verksamt i olika industrier inklusive energi, metaller, maskineri, kemikalier, livsmedel och allmänna handelsvaror,
- PIA: produktion, marknadsföring och distribuering av livsmedelsprodukter, i huvudsak baserade på tomater.

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.6249 – Princes/ARIA, 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.6470 – TE/Deutsch)****(Text av betydelse för EES)**

(2012/C 69/07)

1. Kommissionen mottog den 27 februari 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 och till följd av ett hänskjutande enligt artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ (TE, Schweiz) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över företaget Deutsch Group SAS (Deutsch, Frankrike) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- TE: Utformning, tillverkning och marknadsföring av elektroniska produkter till kunder inom en mängd industrier, bland annat bilindustrin, annan transportindustri och försvarsindustrin,
- Deutsch: Tillverkning av en mängd lösningar på området interkonnektivitet till en rad industrier, bland annat försvarsindustrin, offshoreindustrin för olja och gas samt annan transportindustri än bilindustrin.

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.6470 – TE/Deutsch, 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⁾ Företaget var tidigare känt som Tyco Electronics Ltd och bytte namn till TE Connectivity i mars 2011.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2012/C 69/08)

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**”ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA”****EG-nr: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Aceituna Aloreña de Málaga”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

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:

Smaksatta bordsoliver framställda av frukten från olivträd (*Olea europea*, L.) av sorten *aloreña*, friska och plockade vid lämplig mognad innan de fått färg, snittade, inlagda i saltlake för att mildra smaken genom naturlig jäsning samt smaksatta med timjan, fänkål, olja och paprika eller med extrakt av dessa växter i en proportion på 1–3 %. Förfarandet bygger på gamla sedvänjor som gått i arv från generation till generation.

”Aceituna Aloreña de Málaga” har i sina tre olika beredningsformer – färska gröna, traditionella och inlagda i saltlake – gemensamma fysiska och kemiska egenskaper som uteslutande beror på sorten och beredningen i ursprungsområdet där produktionen och bearbetningen sker:

a) Oliverna läggs in i saltlake. På grund av den låga oleuropeinhalten behöver oliverna inte behandlas med kaustik soda för att avlägsna den beska smaken. Oliverna behandlas alltså inte med kaustik soda utan smaken mildras med vatten och salt innan de smaksätts med timjan, fänkål, vitlök och paprika. Det rör sig om naturliga, mer eller mindre jästa oliver.

b) Den ”flytande” kärnan lossnar lätt från fruktköttet, vilket är en uppskattad egenskap hos bordsoliver.

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

- c) När det gäller produktens inre egenskaper bör smakpanelernas utmärkta omdöme av förhållandet fruktkött-kärna, produktens homogenitet och knapriga textur samt fruktköttets fasthet framhållas.
- d) Eftersom produkten inte behandlas med alkalisk lösning kännetecknas den av att skalet finns kvar och av den fibriga texturen.
- e) Vad beträffar förhållandet doft-smak bör de positiva resultaten av olika organoleptiska tester utförda av smakpaneler framhållas. Smaksättningen uppskattas och man betonar framför allt egenskaper som aromen och den balanserade sältan i förhållande till inslaget av beska (vilket också är karakteristiskt vid beredning utan alkalisk lösning) osv. Olivernas beska varierar beroende på graden av jäsning. Färska gröna oliver är i allmänhet beskare än oliver vars jäsning fullbordats.

Framställningsprocessen för "Aceituna Aloreña de Málaga" ger upphov till tre produkter som skiljer sig åt i fråga om form och jäsningsprocess:

1. Färska gröna "Aceituna Aloreña de Málaga":

Direkt efter snittningen läggs oliverna i fat som placeras svalt och får ligga kvar så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaper inte ändras, eller i kylrum där de förvaras vid en temperatur på högst 15 °C och kan ligga kvar så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaperna hos denna beredningsform inte ändras. Efter snittningen ska oliverna ligga i saltlake i minst tre dagar innan de förpackas.

Organoleptiska egenskaper

De färska gröna oliverna kännetecknas av sin ljusgröna färg och den mycket behagliga doften av grön frukt och gräs, som vittnar om att oliverna är färska och nyskördade. De typiska smaktillsatserna märks också. Oliverna har fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken har ett karakteristiskt inslag av beska och ibland inslag av sätta beroende på smaksättningen. Det finns även inslag av kärvhet och skärpa.

2. Traditionella "Aceituna Aloreña de Málaga":

Sedan oliverna mottagits, klassificerats och snittats placeras de i fat i lokaler utan luftkonditionering där de får ligga i minst 20 dagar innan de förpackas och säljs. De kan förvaras på detta sätt så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaperna hos denna beredningsform inte ändras.

Organoleptiska egenskaper

Oliverna, smaksatta enligt den traditionella metoden, är halmgulgröna och inte lika intensivt gröna som färska oliver. De doftar som den färska frukten och de kryddor som använts för smaksättningen. Dofen saknar det inslag av färskt gräs som är typiskt för färska gröna oliver. Oliverna har mindre fast textur men behåller sin knaprighet. Kärnan lossnar dessutom lätt från fruktköttet, och skalet är kvar. Smaken är något beska och inte lika kärv och skarp som hos färska gröna oliver.

3. Inlagda "Aceituna Aloreña de Málaga":

När oliverna tagits emot och sköljts placeras de, osnittade, i jästankar där de genomgår en mognadsprocess under minst 90 dagar innan de förpackas. De kan förvaras på detta sätt så länge de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaperna hos denna beredningsform inte ändras.

Organoleptiska egenskaper

Inlagda oliver kännetecknas av sin brungula färg och doften av mogen frukt och färskt gräs. Dofen har även inslag av kryddor och mjölksyra, vilket är kännetecknande för framställningen och jäsningens processen. Oliverna har mindre fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken är syrlig och saknar beska, och eftersmaken är skarp.

Oliver som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceituna Aloreña de Málaga" ska vara av kvalitet extra eller hög.

Oliver av kvalitet extra: till denna kategori hör oliver av kategori "extra" enligt definitionen i de teknisk-sanitära föreskrifter som gäller för försäljning av bordsoliver, av en storlek mellan 140 och 200.

Oliver av kvalitet hög: till denna kategori hör oliver av kategori "I" enligt definitionen i de teknisk-sanitära föreskrifter som gäller för försäljning av bordsoliver, av en storlek mellan 140 och 260.

Metoden för bedömning av de organoleptiska egenskaperna grundas på norm COI/OT/NC nr 1. Handelsnormer för bordsoliver och COI/OT/MO nr 1, 2008. Metod för panelbedömning av bordsoliver utarbetad av avdelningen för livsmedelsvetenskap och livsmedelsteknik vid universitetet i Córdoba, återgiven i regleringsrådets handbok för kvalitet och förfaranden.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Ej tillämpligt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Ej tillämpligt.

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

Samtliga steg i produktionsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området: produktion av råvaran, framställning av produkten och slutförpackning.

Detta görs på beställning. Oliverna ska ligga i faten i minst tre dagar innan de förpackas. I samband med förpackningen tillsätts smaktillsatserna, som är typiska för regionen. Produktens ömtåliga karaktär, de särskilda egenskaperna och framställningsmetoden kräver att förpackningen äger rum i det geografiska produktionsområdet för "Aceituna Aloreña de Málaga". Det bidrar till de organoleptiska egenskaperna hos *aloreñas*-oliverna och till deras bevarande fram till försäljningen.

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

Vid förpackningen hanteras varje kategori för sig, i enlighet med de teknisk-sanitära föreskrifterna. Oliver som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceituna Aloreña de Málaga" ska vara av kvalitet extra eller hög.

För att förlänga saluföringsperioden får produkten genomgå vissa behandlingar, t.ex. pastörisering eller förpackning i vakuum eller modifierad atmosfär, så länge slutprodukten behåller sina ursprungliga organoleptiska och fysiska egenskaper.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Beteckningen "Denominación de Origen 'Aceituna Aloreña de Málaga'" ska finnas med på etiketterna. Förpackningarna ska förses med regleringsrådets numrerade garantisigill.

Märkningen ska innehålla uppgift om vilket slags oliver det rör sig om: färska gröna, traditionella eller inlagda.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet ligger i provinsen Málagas sydöstra del och innefattar sammanlagt 19 kommuner: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís och Yunquera.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Den naturliga regionen Guadalhorce (Sierra de las Nieves och Valle del Guadalhorce) ingår i bergskedjan Cordilleras Béticas. Valle del Guadalhorce ingår i det systemet och omges av berg av varierande höjd. Bergens läge gör att produktionsområdet är tydligt avgränsat och öppet endast vid floden Guadalhorses utlopp.

Klimatet i regionen är en blandning mellan kontinentalklimat och medelhavsklimat, vilket ger ett mycket speciellt mikroklimat som möjliggör odling av ett stort antal olika grödor, från produkter som är typiska för tropiska områden, t.ex. avokado, till sädeslag typiska för slätter. I denna miljö odlas olivträd främst på de obebattade bergssluttningar som omger dalen, vilket tillsammans med det milda klimatet har avgörande betydelse för produktens slutliga egenskaper, tidpunkten för skörden, trädets habitus osv.

Terrängen är för övrigt mycket kuperad och olivträden växer på de sluttningar som omger Valle del Guadalhorce, som tydligt avgränsas av de berg som omger den. De växer med andra ord på olönsam och mager mark. Det rör sig alltså om olivlundar med låg avkastning som ändå ger frukt av ojämförlig kvalitet.

Bland de odlingsmetoder och behandlingar som tillämpas på olivträden i regionen Valle del Guadalhorce är beskärning den som har störst betydelse för produktens slutliga egenskaper. I regionen kännetecknas denna teknik av hårdheten och av trädets slutliga struktur. Det är framför allt de yngsta grenarna som beskärs. Man tar inte bort trädets huvudgrenar, som har bägarliknande struktur och där en gles vegetation lämnas kvar, men en stor del av de sekundära grenarna avlägsnas. Det ger trädets en mycket speciell struktur och sfärisk form.

Framställningsprocessen innefattar de olika behandlingar som oliverna genomgår för att avlägsna den beska smaken och för smaksättning. Förfarandet bygger på gamla sedvänjor som gått i arv från generation till generation och är praktiskt taget detsamma som förr. Framställningen är alltså mycket karakteristisk för produktens ursprungsområde.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

1. Oleuropeinhalten Oleuropein är den polyfenol som ger oliverna deras beska smak. I "Aceituna Aloreña de Málaga" närmar sig halten 103 mg/kg, och den beska smaken kan därför bara avlägsnas genom behandling med saltlake. Beskan försvinner när oliverna legat i saltvatten i omkring 48 timmar.
2. Oliverna har en "flytande" kärna som mycket lätt lossnar från fruktköttet. Den traditionella metoden i regionen för att avgöra när skörden bör inledas består i att dela oliven tvärs över. Om kärnan lätt lossnar från fruktköttet visar det att det är dags att inleda skörden. Detta är en mycket eftertraktad och sällsynt egenskap hos bordsoliver.
3. Förhållandet fruktkött-kärna är bland det högsta för bordsoliver – minst 3:1 mellan fruktkött och kärna.
4. Storleken hos "Aceituna Aloreña de Málaga" är mellan 140 och 260, vilket motsvarar kategorin "extra" enligt punkt 3.2.1, kvalitetsklassificering, i normen COI/OT/NC nr 1. Denna egenskap är av tradition mycket uppskattad av producenter och konsumenter och har gett upphov till särskilda odlingsmetoder.
5. Organoleptisk beskrivning av de olika typerna av "Aceituna Aloreña de Málaga":

5.1. Färska gröna:

De färska gröna oliverna kännetecknas av sin ljusgröna färg och den mycket behagliga doften av grön frukt och gräs, som vittnar om att oliverna är färska och nyskördade. Man märker också de typiska smaktillsatserna. Oliverna har fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken har ett karakteristiskt inslag av beska och ibland inslag av sälta beroende på smaksättningen. Det finns även inslag av kärvhet och skärpa.

5.2. Traditionella:

Oliverna, smaksatta enligt traditionellt recept, är halmgulgröna och inte lika intensivt gröna som färska oliver. De doftar som den färska frukten och de kryddor som använts för smaksättningen. Doften saknar det inslag av färskt gräs som är typiskt för färska gröna oliver. Oliverna har mindre fast textur men behåller sin knaprighet. Kärnan lossnar dessutom lätt från fruktköttet, och skalet är kvar. Smaken är något beska och inte lika kärv och skarp som hos färska gröna oliver.

5.3. Inlagda:

Inlagda oliver kännetecknas av sin brungula färg och doften av mogen frukt och färskt gräs. Dofen har även inslag av kryddor och mjölksyra, vilket är kännetecknande för framställningen och jäsningsprocessen. Oliverna har mindre fast och knaprig textur. Kärnan är väl skild från fruktköttet, och efter tuggning kvarstår skalrester. Smaken är syrlig och saknar beska, och efter smaken är skarp.

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):

Såsom betonas ovan är olivträdet mycket känsligt för de omgivande förhållandena där det odlas och för den behandling det utsätts för. Olivträdet anpassar sig mycket lätt till miljöförhållandena. I det avseendet bör det betonas att produktionsområdet för olivträdet "aloreño" tydligt avgränsas av en bergskedja som bestämmer de särskilda klimatologiska, pedologiska och orografiska förhållandena, vilket, tillsammans med kunnandet hos regionens invånare, har gett upphov till en produkt som är lätt att skilja från övriga bordsoliver på marknaden.

Oleuropeinhalten i "Aceituna Aloreña de Málaga" är en av de faktorer som har störst betydelse för berednings- och framställningsmetoden för detta slags oliv. På grund av den låga polyfenolhalten kan den beska smaken i oliverna enkelt avlägsnas genom några dagars behandling med saltlake. Att det går så snabbt beror också på att oliverna snittas, vilket gör att saltlaken lättare kan tränga in i frukten och avlägsna den beståndsdel som ger oliverna den beska smaken.

Det är behandlingen med saltlake som är avgörande för den fibriga och knapriga texturen hos "Aceituna Aloreña de Málaga", för oliver som inte behandlas med kaustik soda behåller den färska fruktens fibriga textur. Den fibriga texturen beror också på jordtypen där olivlundarna planterats, vanligen i bergsområden på olönsam mark.

Att kärnan lätt lossnar (i regionen talar man om "flytande kärna") har haft avgörande betydelse för framställningsmetoden för "Aceituna Aloreña de Málaga". Den egenskapen gör att oliverna kan beredas snittade, med kärnan lös inuti fruktköttet. För att avgöra den rätta tidpunkten för skörden i regionen delades oliven traditionellt på mitten, och om de två delarna lätt lossnade från varandra visade det att det var dags att inleda skörden.

Den särskilda smaken och aromen hos "Aceituna Aloreña de Málaga" hänger också nära samman med framställningsmetoden, som är en mänsklig faktor som är specifik för ursprunget. Metoden bygger på gamla sedvänjor som gått i arv från generation till generation, och man använder "typiska smaksättningar" i form av olika aromatiska växter som brukar användas för att smaksätta oliver i det geografiska området (timjan, fänkål, paprika och vitlök) och som historiskt sett odlats eller skördats i dessa regioner, även om de också kan komma från andra regioner.

Storleken på "Aceituna Aloreña de Málaga" är en annan mycket uppskattad egenskap. För att få dessa storlekar måste jordbrukarna tillämpa de beskärningsmetoder som är typiska för området och som kännetecknas av hårdhet och rund och gles form. Dessa odlingsmetoder påverkar även förhållandet kärna-fruktkött, som fått omdömet utmärkt vid smaktester.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

Hela specifikationen för beteckningen finns på

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för Consejería de Agricultura y Pesca

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>). Gå in på "Industrias Agroalimentarias"/"Calidad y Promoción"/"Denominaciones de Calidad"/"Aceite de oliva virgen extra" där en länk till specifikationerna finns under namnet på kvalitetsbeteckningen.

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

(2012/C 69/09)

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.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”NEWMARKET SAUSAGE”

EG-nr: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

”Newmarket Sausage”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Storbritannien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

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

”Newmarket Sausage” är en kryddad fläskkorv framställd av färskt, grovstyckat kött från antingen hela slaktkroppen, skuldran eller buken och kryddad med ett urval örter och kryddor.

Den råa korven har fläskköttets naturliga färg, djupt rosabeige med en del fläckar från kryddningen. Den har torr och grov struktur med synliga bitar av magert kött och fett, vilket ger ett lätt tuggmotstånd. Fläsksmaken dominerar och korven är mildt kryddad med den ört- och kryddblandning som används vid framställningen. Smak och färg kan dock variera beroende på slaktarens speciella kryddblandning.

Den traditionella kryddningen hos ”Newmarket Sausages” är en kombination av följande kryddor och får utgöra högst 3 % av den färdiga produkten:

— svartpeppar

— vitpeppar

— salt

— timjan

— persilja

— muskotnöt

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Naturliga aromämnen från torkad citron som antioxidant, sulfit som konserveringsmedel och natriumfosfat som bindemedel får också tillsättas. Korven ska ha en köthalt på minst 70 %, vilket inkluderar en fetthalt på under 20 %. Övriga ingredienser är bröd, skorpmjöl och vatten beroende på tillverkarens recept.

"Newmarket Sausages" säljs vanligen i lätt böjda längder på omkring 10–15 cm med en diameter på 2,5–3,5 cm. Den tillverkas också som en korv av chipolatatyp som är 8–12 cm lång, en cocktailkorv (6 cm) och en "jumbo" (20–24 cm).

Korven säljs via detaljister och delikatessaffärer, antingen förpackad eller i lösvikt över disk.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

"Newmarket Sausages" är kryddad fläskkorv som framställs av färskt, grovstyckat kött från antingen hela slaktkroppen, skuldran eller buken och innehåller ett urval örter och kryddor. Vid beredningen av "Newmarket Sausages" ska grovt skuret fläskkött som ger en grov struktur användas. Köttet behöver inte komma från området men får inte innehålla hud, brosk, svål, slaktbiprodukter eller någon form av maskinurbenat kött.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

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

Tillverkningen, bearbetningen och beredningen av "Newmarket sausage" ska äga rum i det avgränsade geografiska området. Detta innefattar beredningen av råvarorna enligt följande:

- Malning av köttet.
- Tillsats av kryddor och övriga ingredienser.
- Blandning och bearbetning av ingredienserna.
- Stoppning av naturskinnen.
- Formning.

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

Inga.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Inga.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Newmarket Sausage" omfattar staden Newmarket och det omgivande området inom följande vägsystem: Från avfart 37 på A14, norrut på A142 och vänster på River Lane förbi Fordham till Collins Hill upp till korsningen med B1102. Vänster i korsningen på B1102 tills den korsar A142. Sedan norrut längs A142 till korsningen med A1123. Vidare genom byn Wicken i nordvästlig riktning och därefter söderut på Upware Road till byn Upware. Sedan vidare längs de mindre vägarna, nämligen Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove, Fair Green till byn Reach. Därefter till Swaffham Prior, sydväst på B1102 till Swaffham Bulbeck och sedan sydöst på Swaffham Heath Road, över A14 till korsningen med A1304 till Dullingham. Över B1061 i

Dullingham och vidare på Stetchworth Road och genom Ditton Green till Woodditton. Därifrån till höger (sydöst) på Kirtling Road och på Woodditton Road till Kirtling Green. Väster (norrut) på The Street mot Kirtling. Nordöst från Kirtling och första höger (sydöst) i Upend mot B1063, väster (norrut) på B1063. B1063 till korsningen med B1085 och norrut på B1085 till Dalham, vidare på B1085 och nordväst till Moulton mot Kentford och tillbaka på A14 västerut till avfart 37.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Staden Newmarket har sedan 1600-talet varit berömd för sina hästkapplöpningar. Korven har sitt ursprung i den grishållningstradition som förknippas med tävlingsstall, där man höll grisar som åt stallavfall och höll tävlingsområdena fria från skräp. I början av 1900-talet hade ett antal slaktare i Newmarket börjat tillverka korv, vilket framgår av folkräkningarna 1881 och 1891.

Newmarket har förknippats med hästkapplöpning sedan kung Jakob I arrangerade den första tävlingen på platsen 1622. Kungen hade besökt Newmarket den 27 februari 1604 när han jagade hare på den hed som omger staden och blev därefter en frekvent besökare i staden. Världens äldsta fortfarande hästkapplöpning, The Town Plate, grundades av Karl II i Newmarket och hölls första gången 1665. "Newmarket Sausages" har av tradition delats ut som pris i tävlingen sedan 1952.

I moderna stall hålls inte längre grisar, men East Anglia i Storbritannien, där Newmarket ligger, är välkänt för grisuppfödning. Det beror på att åkerbruk och spannmålsodling dominerar i området och grisarna utfodras med spannmålsbiprodukter. Det bröd som ursprungligen användes i korven var överblivna limpor från lokala bagare som såg detta som en praktisk avsättningsmöjlighet för dags-gammalt bröd som blivit för gammalt för att säljas som "färskt". Det bruket lever kvar än i dag.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Newmarket Sausages" har hög köttinnehåll och grov textur. Korven är kryddad. Lokala tillverkare fortsätter att framställa korven med hjälp av de traditionella recept som gått i arv från generation till generation.

"Newmarket Sausage" är känd för sin grova textur och kryddningen som innehåller vit- och svartpeppar, salt, timjan, persilja, muskotnöt och naturliga aromämnen från torkad citron som tillsätts som antioxidant. "Newmarket Sausage" har blivit oupplösligt förknippad med hästkapplöpning eftersom korven såldes som snabbmat vid tävlingarna och i värdshuset under tävlings säsongen. Tävlingsbesökarna köpte också med sig korv hem efter evenemanget. Dess popularitet har spridit sig utanför tävlingsbanan och den är fortfarande populär hos kungahuset.

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):

Produktens anseende

"Newmarket Sausages" blev snabbt ett populärt tilltugg i hästkapplöpningskretsar, där medlemmar av kungahuset ingick. Korven har varit populär vid hovet sedan 1800-talets början. Receptet på "Newmarket sausage" är oförändrat sedan drottning Viktorias dagar, och korven tillverkas fortfarande enligt samma stränga normer som alltid. Den tillverkas omsorgsfullt för hand i små partier och är fri från artificiella färg- och aromämnen.

Korvens popularitet spred sig vida omkring, långt utanför hästkapplöpningskretsarna. I ett utdrag ur Newmarket Local History Societys krönikor berättas om en järnvägstjänsteman som ägnade två eller tre timmar varje tävlingsvecka åt att pollettera paket med korv på tävlingstågen under den intensiva kapplöpningssäsongen, när järnvägs kommunikationerna blev mer frekventa.

Korvtillverkning var vanligt i Newmarket på grund av läget i Suffolk. Fläskkött av god kvalitet hade länge producerats i stor skala i grevskapet, och köttet från den svarta Suffolkgrisen premierades för sin

sötma och mörhet. I området runt Newmarket höll stall och lokala lantarbetare grisar som fick ströva fritt och åt avfall och foder. Staden hade ett dussintal slaktare i slutet av 1800- och början av 1900-talet, och många födde upp, gödde och slaktade sina egna grisar för att tillverka egen korv.

I början av 1900-talet sades ett dussin slaktare som alla tillverkade sin egen korv vara verksamma i Newmarket, men antalet butiker minskade gradvis tills det bara fanns tre tillverkare av "Newmarket Sausage". Den tidigaste hänvisningen till Newmarket och korv är från 1618, men en särskild korvtyp kallad "Newmarket Sausage" nämns i litteraturen först i mitten av 1800-talet, och den ovannämnda hänvisningen från 1849 är den tidigaste som hittills hittats.

På senare tid har en mängd hänvisningar till "Newmarket Sausage" gjorts i kokböcker och guideböcker. Korven beskrivs i "Traditional Foods of Britain" (Laura Mason och Catherine Brown, Prospect Books 1999), som ingår i en kartläggning av livsmedelsprodukter från alla regioner i EU, och Clarissa Dickson-Wright beskriver i sin senaste bok sin första erfarenhet av "Newmarket sausages". Sökning på Google ger 4 190 träffar för "Newmarket sausage". Newmarket Local History Society ger i sin genomgång av Newmarkets historia en fullständig redogörelse för den lokala korvproduktionen och dokumenterar alla påståenden. En tillverkare av "Newmarket Sausages" har varit kunglig hovleverantör av korv sedan 1907 och levererar i dag till drottningen. En annan tillverkares korvar delas ut som ett traditionellt pris till vinnande jockeyer i landets äldsta hästkapploppning, Newmarket Town Plate. British Tourist Authority nämner också "Newmarket Sausages" i sin publikation "Taste England" och på webbplatsen <http://www.EnjoyEngland.com>

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

RÄTTELSER**Rättelse till meddelande från kommissionen – Europeiska unionens rambestämmelser för statligt stöd i form av ersättning för offentliga tjänster (2011)**

(Europeiska unionens officiella tidning C 8 av den 11 januari 2012)

(2012/C 69/10)

På sidan 19, fotnot 1, ska det

i stället för: "..."

vara: "Swap-räntan är motsvarigheten till interbankräntan (IBOR-räntan) men med längre löptid. Den används på finansmarknaderna som riktmärke för att fastställa finansieringsgraden."

PRENUMERATIONSPRISER 2012 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|
| <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion | 22 officiella EU-språk | 1 200 euro per år |
| <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd | 22 officiella EU-språk | 1 310 euro per år |
| <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion | 22 officiella EU-språk | 840 euro per år |
| <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd | 22 officiella EU-språk | 100 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 | 200 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>

