

Europeiska unionens officiella tidning

C 183



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

23 juni 2012

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

I Resolutioner, rekommendationer och yttranden

YTTRANDEN

Europeiska kommissionen

2012/C 183/01

Kommissionens yttrande av den 20 juni 2012 om den ändrade planen för deponering av radioaktivt avfall som härrör från avvecklingen av kärnkraftsanläggningen Bradwell i Essex, Förenade kungariket, i enlighet med artikel 37 i Euratomfördraget

1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 183/02

Eurons växelkurs

2

2012/C 183/03

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 27 medlemsstaterna från och med den 1 juli 2012 (*Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1)*)

3

2012/C 183/04

Klagomål rörande oljeborrning i spanska vatten nära kanarieöarna

4

SV

Pris:
3 EUR

(forts. på nästa sida)

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2012/C 183/05	Förteckning över registrerade och certifierade kreditvärderingsinstitut	5
2012/C 183/06	Uppdatering av förteckningen över de gränsövergångsställen som avses i artikel 2.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 562/2006 om en gemenskapskodex om gränspassage för personer (kodex om Schengengränserna) (EUT C 316, 28.12.2007, s. 1, EUT C 134, 31.5.2008, s. 16, EUT C 177, 12.7.2008, s. 9, EUT C 200, 6.8.2008, s. 10, EUT C 331, 31.12.2008, s. 13, EUT C 3, 8.1.2009, s. 10, EUT C 37, 14.2.2009, s. 10, EUT C 64, 19.3.2009, s. 20, EUT C 99, 30.4.2009, s. 7, EUT C 229, 23.9.2009, s. 28, EUT C 263, 5.11.2009, s. 22, EUT C 298, 8.12.2009, s. 17, EUT C 74, 24.3.2010, s. 13, EUT C 326, 3.12.2010, s. 17, EUT C 355, 29.12.2010, s. 34, EUT C 22, 22.1.2011, s. 22, EUT C 37, 5.2.2011, s. 12, EUT C 149, 20.5.2011, s. 8; EUT C 190, 30.6.2011, s. 17; EUT C 203, 9.7.2011, s. 14; EUT C 210, 16.7.2011, s. 30; EUT C 271, 14.9.2011, s. 18; EUT C 356, 6.12.2011, s. 12; EUT C 111, 18.4.2012, s. 3)	7

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2012/C 183/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	14
2012/C 183/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	15

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 183/09	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	16
2012/C 183/10	Offentliggörande av ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	21



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

I

(Resolutioner, rekommendationer och yttranden)

YTTRANDEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS YTTRANDE

av den 20 juni 2012

om den ändrade planen för deponering av radioaktivt avfall som härrör från avvecklingen av kärnkraftsanläggningen Bradwell i Essex, Förenade kungariket, i enlighet med artikel 37 i Euratomfördraget

(Endast den engelska texten är giltig)

(2012/C 183/01)

Nedanstående bedömning görs enligt bestämmelserna i Euratomfördraget, utan att det påverkar eventuella ytterligare bedömningar som ska göras enligt fördraget om Europeiska unionens funktionssätt och de skyldigheter som följer av det och av sekundärlagstiftningen.

I enlighet med artikel 37 i Euratomfördraget tillhandahöll Förenade kungarikets regering den 12 mars 2012 Europeiska kommissionen allmänna upplysningar om den ändrade planen för deponering av radioaktivt avfall som härrör från avvecklingen av kärnkraftsanläggningen Bradwell i Essex, Förenade kungariket.

På grundval av dessa upplysningar och efter samråd med expertgruppen, har kommissionen formulerat följande yttrande:

1. Avståndet mellan anläggningen och närmaste gräns till en annan medlemsstat (i detta fall Frankrike) är ca 110 km.
2. De planerade ändringarna kommer att medföra höjningar av utsläppsgränserna för luftburet kol-14 och tritium.

3. Vid normal avveckling kommer de planerade ändringarna inte att leda till att befolkningen i någon annan medlemsstat utsätts för någon exponering som är av betydelse i hälsohänseende.

4. I händelse av oplanerade radioaktiva utsläpp som kan bli följden av en olyckshändelse av den typ och omfattning som ingår i de allmänna upplysningarna, kommer den planerade ändringen inte att medföra att doser som är av betydelse ur hälsosynpunkt når befolkningen i en annan medlemsstat.

Sammanfattningsvis anser kommissionen att genomförandet av den ändrade planen för deponering av radioaktivt avfall av alla slag från kärnkraftsanläggningen Bradwell i Essex, Förenade kungariket, inte torde kunna orsaka någon hälsovådlig radioaktiv kontamination av vatten, jord eller luft i någon annan medlemsstat, vare sig vid normal drift eller i händelse av en olycka av den typ och omfattning som avses i de allmänna upplysningarna.

Utfärdat i Bryssel den 20 juni 2012.

På kommissionens vägnar

Günther OETTINGER

Ledamot av kommissionen

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

22 juni 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2539	AUD	australisk dollar	1,2490
JPY	japansk yen	100,68	CAD	kanadensisk dollar	1,2893
DKK	dansk krona	7,4343	HKD	Hongkongdollar	9,7310
GBP	pund sterling	0,80420	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5899
SEK	svensk krona	8,8008	SGD	singaporiensk dollar	1,6009
CHF	schweizisk franc	1,2009	KRW	sydkoreansk won	1 451,18
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,4821
NOK	norsk krona	7,4865	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,9809
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5300
CZK	tjeckisk koruna	25,775	IDR	indonesisk rupiah	11 852,41
HUF	ungersk forint	287,66	MYR	malaysisk ringgit	4,0006
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	53,295
LVL	lettisk lats	0,6969	RUB	rysk rubel	41,7050
PLN	polsk zloty	4,2563	THB	thailändsk baht	39,838
RON	rumänsk leu	4,4733	BRL	brasiliansk real	2,5805
TRY	turkisk lira	2,2661	MXN	mexikansk peso	17,3916
			INR	indisk rupie	71,6630

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 27 medlemsstaterna från och med den 1 juli 2012

(Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2012/C 183/03)

Basräntor beräknade i enlighet med meddelandet från kommissionen om en översyn av metoden för att fastställa referens- och diskonteringsräntor (EUT C 14, 19.1.2008, s. 6). Referensräntan ska, beroende på hur den används, beräknas genom att till basräntan addera de marginaler som fastställs i detta meddelande. Det innebär att diskonteringsräntan ska beräknas genom att en marginal på 100 räntepunkter adderas till basräntan. I kommissionens förordning (EG) nr 271/2008 av den 30 januari 2008 om ändring av förordning (EG) nr 794/2004 föreskrivs att också återkravsräntan beräknas genom att 100 räntepunkter adderas till basräntan, om inte annat anges i ett särskilt beslut.

Ändrade räntor anges i fetstil.

Föregående tabell offentliggjordes i EUT C 155, 1.6.2012, s. 3.

Från	Till	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	1,38	1,38	3,66	1,38	1,72	1,38	1,85	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,78	1,38	1,38	4,91	1,38	6,85	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Klagomål rörande oljeborrning i spanska vatten nära kanarieöarna

(2012/C 183/04)

Kommissionen har mottagit ett stort antal standardklagomål rörande de planerade provborrningarna och framtida borrhningarna efter olja i de spanska vattnen nära Kanarieöarna. För närvarande har kommissionen inga skäl att anta att dessa borrhningar är oförenliga med tillämplig EU-rätt men har begärt att de spanska myndigheterna redogör för hur de kommer att säkra överensstämmelse med EU-rätten, särskilt rådets direktiv 92/43/EEG av den 21 maj 1992 om bevarande av livsmiljöer samt vilda djur och växter ⁽¹⁾ och Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/92/EU av den 13 december 2011 om bedömning av inverkan på miljön av vissa offentliga och privata projekt ⁽²⁾. Denna allmänna kungörelse ersätter de individuella mottagningsbevisen (punkt 4 i meddelandet från kommissionen till rådet och Europaparlamentet Uppdatering av klagandens ställning i ärenden om unionsrättens tillämpning, COM(2012) 154, av den 2 april 2012).

⁽¹⁾ EGT L 206, 22.7.1992, s. 7.

⁽²⁾ EUT L 26, 28.1.2012, s 1.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Förteckning över registrerade och certifierade kreditvärderingsinstitut

(2012/C 183/05)

Kreditvärderingsinstituten nedan har registrerats eller certifierats i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1060/2009 av den 16 september 2009 om kreditvärderingsinstitut (förordningen om kreditvärderingsinstitut).

Förteckningen offentliggörs av Europeiska värdepappers- och marknadsmyndigheten (Esma) i enlighet med artikel 18.3 i förordningen om kreditvärderingsinstitut och uppdateras inom fem arbetsdagar efter det att ett registrerings- eller certifieringsbeslut antagits. Europeiska kommissionen offentliggör förteckningen i *Europeiska unionens officiella tidning* inom 30 dagar efter det att den uppdaterats. Det kan därför förekomma skillnader mellan den förteckning som Esma offentliggör och den förteckning som finns i *Europeiska unionens officiella tidning* under den perioden.

Registrerade och certifierade kreditvärderingsinstitut

Senast uppdaterad: 14 maj 2012

Kreditvärderingsinstitut	Hemland	Behörig registreringsmyndighet i hemmedlemsstaten	Status	Ikraftträdande
Euler Hermes Rating GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	16 november 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japan	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Certifierat	6 januari 2011
Feri EuroRating Services AG	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	14 april 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgarien	Financial Supervision Commission (FSC)	Registrerat	6 april 2011
Creditreform Rating AG	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	18 maj 2011
Scope Credit Rating GmbH (formerly PSR Rating GmbH)	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	24 maj 2011
ICAP Group SA	Grekland	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Registrerat	7 juli 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	28 juli 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	16 augusti 2011
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugal	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Registrerat	26 augusti 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Förenade kungariket	Financial Services Authority (FSA)	Registrerat	8 september 2011
DBRS Ratings Limited	Förenade kungariket	Financial Services Authority (FSA)	Registrerat	31 oktober 2011

Kreditvärderingsinstitut	Hemland	Behörig registreringsmyndighet i hemmedlemsstaten	Status	Ikraftträdande
Fitch France S.A.S.	Frankrike	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Deutschland GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Italia SpA	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Polska SA	Polen	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Spanien	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Ratings Limited	Förenade kungariket	Financial Services Authority (FSA)	Registrerat	31 oktober 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Förenade kungariket	Financial Services Authority (FSA)	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cypern	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's France S.A.S.	Frankrike	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Deutschland GmbH	Tyskland	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Italia S.r.l.	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Investors Service España SA	Spanien	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registrerat	31 oktober 2011
Moody's Investors Service Ltd	Förenade kungariket	Financial Services Authority (FSA)	Registrerat	31 oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Frankrike	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registrerat	31 oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrerat	31 oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Förenade kungariket	Financial Services Authority (FSA)	Registrerat	31 oktober 2011
CRIF SpA	Italien	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrerat	22 december 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cypern	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registrerat	8 maj 2012

Uppdatering av förteckningen över de gränsövergångsställen som avses i artikel 2.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 562/2006 om en gemenskapskodex om gränspassage för personer (kodex om Schengengränserna) (EUT C 316, 28.12.2007, s. 1, EUT C 134, 31.5.2008, s. 16, EUT C 177, 12.7.2008, s. 9, EUT C 200, 6.8.2008, s. 10, EUT C 331, 31.12.2008, s. 13, EUT C 3, 8.1.2009, s. 10, EUT C 37, 14.2.2009, s. 10, EUT C 64, 19.3.2009, s. 20, EUT C 99, 30.4.2009, s. 7, EUT C 229, 23.9.2009, s. 28, EUT C 263, 5.11.2009, s. 22, EUT C 298, 8.12.2009, s. 17, EUT C 74, 24.3.2010, s. 13, EUT C 326, 3.12.2010, s. 17, EUT C 355, 29.12.2010, s. 34, EUT C 22, 22.1.2011, s. 22, EUT C 37, 5.2.2011, s. 12, EUT C 149, 20.5.2011, s. 8; EUT C 190, 30.6.2011, s. 17; EUT C 203, 9.7.2011, s. 14; EUT C 210, 16.7.2011, s. 30; EUT C 271, 14.9.2011, s. 18; EUT C 356, 6.12.2011, s. 12; EUT C 111, 18.4.2012, s. 3)

(2012/C 183/06)

Offentliggörandet av förteckningen över de gränsövergångsställen som avses i artikel 2.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 562/2006 av den 15 mars 2006 om en gemenskapskodex om gränspassage för personer (kodex om Schengengränserna) grundar sig på de uppgifter som medlemsstaterna meddelat kommissionen i enlighet med artikel 34 i kodexen om Schengengränserna.

Utöver offentliggörandet i Europeiska unionens officiella tidning görs en regelbunden uppdatering av förteckningen på webbplatsen för generaldirektoratet för inrikes frågor.

FRANKRIKE

Uppgifterna ersätter den förteckning som offentliggjordes i EUT C 316, 28.12.2007

FÖRTECKNING ÖVER GRÄNSÖVERGÅNGSSTÄLLEN

Flygplatser

1. Abbeville
2. Agen-la Garenne
3. Ajaccio-Campo dell'Oro
4. Albert-Bray
5. Amiens-Glisy
6. Angers-Marcé
7. Angoulême-Brie-Champniers
8. Annecy-Methet
9. Annemasse
10. Auxerre-Branches
11. Avignon-Caumont
12. Bâle-Mulhouse
13. Bastia-Poretta
14. Beauvais-Tillé
15. Bergerac-Roumanière
16. Besançon-la Vèze
17. Béziers-Vias
18. Biarritz-Bayonne-Anglet
19. Bordeaux-Mérignac

20. Brest-Guipavas
21. Brive-Souillac
22. Caen-Carpiquet
23. Calais-Dunkerque
24. Calvi-Sainte-Catherine
25. Cannes-Mandelieu
26. Carcassonne-Salvaza
27. Châlons-Vatry
28. Chambéry-Aix-les-Bains
29. Châteauroux-Déols
30. Cherbourg-Mauperthus
31. Clermont-Ferrand-Aulnat
32. Colmar-Houssen
33. Deauville-Saint-Gatien
34. Dijon-Longvic
35. Dinard-Pleurtuit
36. Dôle-Tavaux
37. Épinal-Mirecourt
38. Figari-Sud Corse
39. Grenoble-Saint-Geoirs
40. Hyères-le Palivestre
41. Issy-les-Moulineaux
42. La Môle
43. Lannion
44. La Rochelle-Laleu
45. Laval-Entrammes
46. Le Castelet
47. Le Havre-Octeville
48. Le Mans-Arnage
49. Le Touquet-Paris-Plage
50. Lille-Lesquin
51. Limoges-Bellegarde
52. Lognes-Émerainville
53. Lorient-Lann-Bihoué
54. Lyon-Bron
55. Lyon-Saint-Exupéry
56. Marseille-Provence

57. Metz-Nancy-Lorraine
58. Monaco-Héliport
59. Montbéliard-Courcelles
60. Montpellier-Méditerranée
61. Nantes-Atlantique
62. Nevers-Fourchambault
63. Nice-Côte d'Azur
64. Nîmes-Garons
65. Orléans-Bricy
66. Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
67. Paris-Charles de Gaulle
68. Paris-le Bourget
69. Paris-Orly
70. Pau-Pyrénées
71. Perpignan-Rivesaltes
72. Poitiers-Biard
73. Quimper-Pluguffan, tillfälligt mellan den 30 maj och den 10 september 2012.
74. Rennes Saint-Jacques
75. Rodez-Marcillac
76. Rouen-Vallée de Seine
77. Saint-Brieuc-Armor
78. Saint-Etienne-Bouthéon
79. Saint-Nazaire-Montoir
80. Strasbourg-Entzheim
81. Tarbes-Ossun-Lourdes
82. Toulouse-Blagnac
83. Tours-Saint-Symphorien
84. Troyes-Barberey
85. Vichy-Charmeil

Sjögränser

1. Ajaccio
2. Bastia
3. Bayonne
4. Bonifacio
5. Bordeaux
6. Boulogne
7. Brest

8. Caen-Ouistreham
9. Calais
10. Calvi
11. Cannes-Vieux Port
12. Carteret
13. Cherbourg
14. Dieppe
15. Douvres
16. Dunkerque
17. Granville
18. Honfleur
19. La Rochelle-La Pallice
20. Le Havre
21. Les Sables-d'Olonne-Port
22. L'Île-Rousse
23. Lorient
24. Marseille
25. Monaco-Port de la Condamine
26. Nantes-Saint-Nazaire
27. Nice
28. Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
29. Port-la-Nouvelle
30. Porto-Vecchio
31. Port-Vendres
32. Roscoff
33. Rouen
34. Saint-Brieuc (maritime)
35. Saint-Malo
36. Sète
37. Toulon

Landgränser

— **Med Storbritannien**

(fast förbindelse under Engelska kanalen)

1. Gare d'Ashford International
2. Gare d'Avignon-Centre
3. Cheriton/Coquelles

4. Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
5. Gare de Fréthun
6. Gare de Lille-Europe
7. Gare de Paris-Nord
8. Gare de St-Pancras International
9. Gare d'Ebbsfleet International

— **Med Andorra**

1. Pas de la Case-Porta

RUMÄNIEN

Uppgifterna ersätter den förteckning som offentliggjordes i EUT C 316, 28.12.2007

FÖRTECKNING ÖVER GRÄNSÖVERGÅNGSSTÄLLEN

Luftgränser

1. Henri Coandă București (*)
2. Cluj-Napoca (*)
3. Sibiu (*)
4. Traian Vuia Timișoara (*)
5. Transilvania Târgu Mureș (*)
6. George Enescu Bacău (*)
7. Mihail Kogălniceanu Constanța (*)
8. Satu Mare (**)
9. Suceava (**)
10. Iași (**)
11. Arad (**)
12. Baia Mare (**)
13. Craiova (**)
14. Tulcea (**)
15. Aurel Vlaicu București Băneasa (***)
16. Oradea (***)

(*) Godkänd som internationell flygplats

(**) Godkänd som flygplats som öppnats för internationell trafik

(***) Ännu inte godkänd ⁽¹⁾

Sjögränser

1. Constanța
2. Constanța Sud-Agigea
3. Mangalia
4. Midia

⁽¹⁾ I det nationella rättsliga regelverket på området civil luftfart anges det att från och med dagen för upphävandet av kontroller vid luftgränserna kommer internationella flygningar endast att tillåtas till/från internationella flygplatser och endast någon gång till/från flygplatser som är öppna för internationell trafik. De flygplatser som inte godkänts kommer inte att beviljas tillstånd att bedriva flygtrafik till/från tredjeländer.

Hamnar vid Donau

1. Sulina (*)
2. Tulcea (*)
3. Galați (*)
4. Brăila (**)
5. Cernavodă (**)
6. Călărași
7. Oltenița
8. Giurgiu
9. Zimnicea
10. Turnu Măgurele
11. Corabia
12. Bechet
13. Calafat
14. Orșova
15. Drobeta Turnu Severin
16. Moldova Veche

(*) Hamnanläggningar längs Donau

(**) Hamnanläggningar i inre Donau

Landgränser

UNGERN

1. Petea, väg
2. Urziceni väg
3. Carei, väg
4. Valea lui Mihai, järnväg och väg
5. Săcuieni, väg
6. Borș, väg
7. Episcopia Bihor, väg
8. Salonta, järnväg och väg
9. Vărșand, väg
10. Curtici, järnväg
11. Turnu, väg
12. Nădlac, väg
13. Cenad, väg
14. Tudor Vladimirescu, väg (RO-LA)

BULGARIEN

1. Giurgiu, järnväg och väg
2. Ostrov, väg
3. Negru Vodă, järnväg och väg
4. Vama Veche, väg

SERBIEN

1. Jimbolia, järnväg och väg
2. Stamora Moravița, järnväg och väg
3. Naidaș, väg
4. Porțile de Fier I, väg
5. Porțile de Fier II, väg

MOLDAVIEN

1. Galați, järnväg och väg
2. Oancea, väg
3. Fălciu, järnväg
4. Albița, väg
5. Iași (Ungheni), järnväg
6. Sculeni, väg
7. Stâncă, väg
8. Rădăuți Prut, väg

UKRAINA

1. Siret, väg
 2. Vicșani, järnväg
 3. Valea Vișeuului, järnväg
 4. Câmpulung la Tisa, järnväg
 5. Halmeu, järnväg och väg
 6. Sighetul Marmăției, väg
-

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 183/07)

1. Kommissionen mottog den 15 juni 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Silver Lake Group, L.L.C (*Silver Lake*, USA) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl (*Global Blue*, Luxembourg) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Silver Lake är ett globalt investmentbolag inriktat på teknikindustrin samt teknikintensiva och närståande tillväxtindustrier,
 - Global Blue tillhandahåller tjänster för återbetalning av omsättningsskatt och tillhörande tjänster på internationell nivå.
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.6639 – Silver Lake/Global Blue, 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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 183/08)

1. Kommissionen mottog den 15 juni 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen L Capital Management S.A.S. (*L Capital*), Frankrike, kontrollerat av LVMH – Moët Hennessy Louis Vuitton (*LVMH*), Frankrike, och Paladin Capital Partners SpA (*Paladin*), Italien, som tillhör koncernen Carisma Group (*Carisma*), Italien, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA (*CGR*), Italien, genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - L Capital är ett riskkapitalbolag som investerar i företag inom olika sektorer,
 - LVMH driver verksamhet inom sektorerna för vin och sprit, mode och skinnvaror, parfym och kosmetika, klockor och smycken samt exklusiv detaljhandel,
 - Paladin är ett holdingbolag med kontrollerande andelar i företag inom olika sektorer,
 - Carisma Group är ett holding- och investmentbolag med andelar i främst små- och medelstora företag inom olika sektorer,
 - CGR utvecklar och driver multietniska restaurangkoncept som främst är belägna i köpcentrum.
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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione, 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).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2012/C 183/09)

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**”RILLETES DE TOURS”****EG-nr: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

”Rillettes de Tours”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Frankrike

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:

Det rör sig om en kokt bredbar charkuteriprodukt i krus, terrin, glasburk eller bröd. Då produkten förvaras i krus eller terrin kan den täckas med ett lager grisfett för att förbättra hållbarheten.

”Rillettes de Tours” framställs av kött från gris eller gylta som först skärs i bitar (minst 6 × 6 cm) och sedan kokas länge i grisfett i en gryta. Köttet kan smaksättas med vitt vin eller sprit erhållen genom destillering av druvvin. Vid tillagningen tillsätts salt (utan nitrit) och eventuellt peppar, färgämne E150a eller smakämnet Patrelle.

”Rillettes de Tours” är enhetligt gyllenblond (pentone 142 U) till gyllenbrun (pentone 161 U) till färgen.

”Rillettes de Tours” har en fransig struktur med stora tydliga köttfibrer (längre än 2 cm) och bitar.

Då fettet avlägsnats från produkten ska fuktigheten vara lägre än eller lika med 68 %, vilket ger produkten en torr sammansättning.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

"Rillettes de Tours" har även en smak av brynt kött.

Den färdiga produkten uppfyller dessutom de fysikalisk-kemiska krav som finns på lipidhalten $\leq 42\%$ (fukthalt i fettfri produkt 68%), total löslig sockerhalt $< 0,5\%$ (fukthalt i fettfri produkt 68%) och förhållandet mellan kollagen/proteiner $\leq 19\%$.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

"Rillettes de Tours" framställs av kött från gris eller gylta av raser som är förtecknade i stamböcker eller i register som förs av svinavelsorganisationer som är godkända av det franska jordbruksministeriet.

De registrerade raserna utgör således förutsättningen för kvaliteten hos det kött som används för tillverkningen av "Rillettes de Tours".

Grisarnas och gyltornas ursprung har inte begränsats geografiskt.

Gyltorna måste få vila i minst 15 dagar mellan avvänjning och slaktning. Den lägsta slaktåldern är 172 dagar och en 12 timmar lång fasta innan transporten till slakteriet är obligatorisk. För slaktkroppar av gris krävs en varmvikt på minst 85 kg. Dessa punkter syftar till att förstärka köttets goda smak.

Bitar av skinka och filé (endast kotletraden och mittersta delen) ska motsvara minst 25 % av det magra köttet, för att den färdiga produkten ska hålla högre kvalitet. Resten av köttet kommer från bogen, kotletraden (mellan första och femte revbenet) och bringan (utom spenarna).

För att förstärka slutproduktens goda smak och hygieniska kvalitet måste färskt kött användas. Minst 75 % av den totala mängden kött som används vid framställningen måste utgöras av färskt kött. Fryst kött får ha frysts ner i högst en månad i -18 °C av tillverkaren av produkten. Det är förbjudet att köpa fryst kött.

Vin, som är frivilligt att använda, får endast vara vitt vin av druvsorten Chenin. Det speciella med den druvsorten är att den är torr och mild.

Vinet innehåller några gram restsocker som ger det en mjuk avrundning, vilket ger en kontrast till saltan i "Rillettes de Tours". Druvsorten har en mineral- och kalkhaltig aromatisk karaktär som ger balans till den rökta och salta smaken i "Rillettes de Tours". Dessutom skapar fräschören, syrligheten och fruktaromen en balans mot det feta och framkallar smakerna.

Det är valfritt att använda sprit erhållen från destillering av druvvin.

Vinets och spritens ursprung har inte begränsats geografiskt.

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

Inga

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

Följande tillverkningssteg för "Rillettes de Tours" utförs inom det geografiska område som fastställs i punkt 4: beredningen av köttet, bryningen, tillagningen, vilofasen, den slutliga tillagningen.

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

Inga

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

SGB-benämningen "Rillettes de Tours" måste finnas på etiketten.

Förutom lagstadgade uppgifter ska produkterna märkas med följande:

1. Varumärket

2. Europeiska unionens SGB-logotyp

3. Reklamationsmottagarens namn och kontaktuppgifter

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska område som fastställts för tillverkning och ursprunglig förpackning av "Rillettes de Tours" är begränsat på grundval av följande:

— Området omkring Tours motsvarar utbredningsområdet för receptet på "Rillettes de Tours". Utanför de geografiska gränserna är receptet inte längre detsamma. Därtill läggs den naturliga gräns som skogen Bercé mellan Sarthe och Intre-et-Loire utgör.

— Baserat på denna avgränsning närmar sig området den gamla provinsen Touraine.

Området består av departementet Indre-et-Loire (37) och angränsande kantoner som ligger i de departement som angränsar till Indre-et-Loire, förutom de i Sarthe (72).

5. Samband med det geografiska området:

Sambandet med det geografiska området baserar sig på "Rillettes de Tours" särskilda egenskaper som är resultatet av den sakkunnighet som kommer fram under tillverkningen, ett kunnande som är baserat på tradition och som förblir lokaliserat i Touraine. Detta kunnande och produktens särskilda egenskaper gör att konsumenten förknippar produkten med det geografiska området.

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Klimatfaktorer

Touraine har ett mildt men relativt fuktigt klimat, vilket har hindrat utvecklingen av naturligt torkade charkuterier som de som man hittar i södra Frankrike. På grund av klimatet konserveras rillettes genom kokning. Klimatet främjar däremot vinodling och den betydande vinproduktionen har även påverkat smaksättningen av "Rillettes de Tours".

Mänskliga faktorer

Bönderna i Touraine har tillverkat rillettes sedan medeltiden. Fram till slutet av 1700-talet rörde det sig om en mycket lokal produktion på landsbygden i Touraine och på vissa gårdar i Maine.

I början av 1800-talet återupptog lokala charkuterister detta recept, anpassade det till sin sakkunnighet och förde det vidare från generation till generation. Rillettes från Touraine blev på så sätt "Rillettes de Tours".

En av de större förändringarna var att man istället för att använda köttrester började använda riktiga bitar kött i tillverkningen av rillettes. Utvecklingen av nya konserveringsmetoder, öppen tillagning som ger en produkt med ganska torr sammansättning, gör det möjligt att minska fetthalten och öka andelen kött så att det blir en ädlare produkt. Detta kunnande som var typiskt för staden Tours och Touraine utvecklades av charkuteristerna. Det var inte förrän 1865 som tillagningen dök upp i böcker på området.

Ekonomiska faktorer

Den industriella strukturen i Touraine var inte så utvecklad. Detta ledde till att charkuterisektorn utvecklades svagt och förblev mycket hantverksmässig i Touraine, samma sak gällde för handeln med "Rillettes de Tours" och följaktligen ledde detta till att den bevarade sin tydliga hantverkskaraktär.

"Rillettes de Tours" finns kvar hos charkuteristerna än i denna dag och de låter receptet gå vidare till sina lärlingar.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

Tillagningen av "Rillettes de Tours" görs i en öppen vid gryta. Den tar lång tid och består traditionellt av tre faser: Köttet bryns i början av tillagningen (från 15 minuter till en timme för en temperatur på mellan 95 °C och 115 °C), sedan följer en fas med långsam kokning (från fem och en halv till tolv timmar för en temperatur på mellan 65 °C och 95 °C), och slutligen en kort och snabb uppkokning, eller slutlig upphettning (i 10–20 min för en temperatur på mellan 95 °C och 115 °C).

Bryningen av de magra bitarna i början av tillagningen och den långa, öppna tillagningen som är specifika för "Rillettes de Tours" producerar, förutom en torrare produkt, smak- och doftämnen som förknippas med de kemiska Maillardreaktionerna och den karaktäristiska smaken av brynt kött.

Genom att koka köttbitarna länge i sitt eget fett får man en konserverad produkt. Bitarna finfördelas endast genom kokning, de varken rivs eller hackas. Produkten innehåller således långa fibrer.

"Rillettes de Tours" torra struktur, som ursprungligen tillkom för att konservera produkten, är en följd av den traditionella tillagningsmetoden i en öppen gryta som ger stor förångningsyta. Att ge produkten en sista snabb upphettning har också alltid syftat till att gynna förångningen i slutet av tillverkningen.

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):*

Sambandet med det geografiska området grundar sig både på det kunnande som härleds från traditionen och finns i Touraine, och som har gett upphov till de särskilda egenskaperna hos "Rillettes de Tours", och på ett anseende som hos konsumenten är starkt förknippat med det geografiska området.

5.3.1 *K u n n a n d e*

Den låga luftfuktigheten som i början gynnade konserveringen av "Rillettes de Tours" i en region med fuktigt klimat, har sedan gjort det möjligt att utveckla saluföringen av den utanför Touraines gränser och det förklarar framför allt dess väletablerade anseende med en torrare sammansättning än rillettes tillverkade i grannregionerna.

Att den torra sammansättningen bevarats under årens lopp kan även förklaras av att tillverkarna, främst hantverkare, är mindre bekymrade över avkastningen. Avkastningen är mindre än 80 %, vilket är klart lägre än för många andra rillettes.

Den låga fukthalten i "Rillettes de Tours" gör det möjligt att bereda dem utan att använda konserveringsmedel, trots att lagstiftningen tillåter att sådana används.

Med det starkt hantverksmässiga som nämns ovan och en spridning som främst skett genom lärlingsutbildning, har kunnandet hos tillverkarna av rillettes i Touraine förblivit väldigt lokalt. Lärlingsutbildningen i hantverket sker faktiskt huvudsakligen inom samma departement eller i närheten.

Att man lyckats bevara ett starkt band till det geografiska området bekräftas av att 90 % av pristagarna i "Rillettes de Tours"-tävlingen är födda i området.

5.3.2 *P r o d u k t e n s a n s e e n d e*

Särdragen hos "Rillettes de Tours" har gett dem ett väletablerat anseende. Honoré de Balzac, som var från Touraine, prisar dessa rillettes i sin roman *Liljan i dalen* från 1835.

Från och med början av 1900-talet har "Rillettes de Tours" varit av intresse på riksplanet. I sin bok *Les trésors gastronomiques de la France* från 1933 skriver Curnonsky: "charkuteriet i Touraine har förvärvat ett världsomspännande och befogat rykte: 'Rillettes de Tours' har rest världen runt".

I Touraine hålls varje år en tävling för att utse de bästa "Rillettes de Tours". Det är en mycket eftertraktad utmärkelse, eftersom mer än trettio charkuterister deltar varje år. År 2011 föräddes "Rillettes de Tours" med en egen sektion på jordbrukstävlingen *le Concours Général Agricole* i Paris.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf>

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

(2012/C 183/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom 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

”ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EG-nr: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

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. Ändring(ar):

3.1 Geografiskt område:

Den begärda utvidgningen av området för den skyddade ursprungsbeteckningen gäller alla administrativa distrikt i kommunerna Arkadi, Yeropotamos och Kouloukona som ligger inom de administrativa gränserna för provinsen Mylopotamos, nämligen följande:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri och Honos.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Motivering:

- Under det senaste årtiondet har olivträd av sorten "Hondrolia" kontinuerligt ersatts med sorten "Koroneiki" i området, och andelen för de två sorterna är därmed densamma som i området för den skyddade ursprungsbeteckningen (90 % "Koroneiki", 10 % "Hondrolia"). Skälet till att inte alla administrativa distrikt i provinsen Mylopotamos omfattades av den ursprungliga ansökan om skyddad ursprungsbeteckning är alltså inte längre relevant.
- De ansökande administrativa distrikten har samma mark- och väderförhållanden som det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.
- Invånarna i dessa administrativa distrikt har ärvt samma sedvänjor och samma autentiska och gamla kunnande som befolkningen i området i övrigt.
- Den olivolja som framställs där har samma fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper som den som framställs i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Det bevisas av expertutlåtandet från Rethymnons kemiska avdelning vid generaldirektoratet för Greklands allmänna kemiska laboratorium samt av expertutlåtandet från ett certifierat laboratorium.

3.2 Bevis på ursprung:

Marknadens krav på spårbarhet för livsmedel och behovet av att skydda produkterna mot uppblandning har fått producenterna i det område som i dag omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen att under de senaste två åren tillämpa ett striktare system för bevis på ursprung för oliverna. Det nya striktare systemet kommer att göra det möjligt att skydda produktens identitet och jämna kvalitet i framtiden.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ" (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EG-nr: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

SGB () SUB (X)

1. Beteckning:

"Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης" (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grekland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

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

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

Beteckningen "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" avser mekaniskt pressad olja av oliver av sorterna "Koroneiki" (minst 90 %) och "Hondrolia" (återstoden), som odlas i det geografiska område som ansökan avser.

Olivoljan har särskilt attraktiv färg (guldgul) och fruktig smak.

Den högsta totala syrahalten uttryckt som oljesyra är 0,8 g per 100 g olja.

Konstanterna för indikatorer för olika typer av sura ämnen i olivoljan får inte överstiga följande värden när olivoljan standardiseras:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxider: ≤ 15 mEq O₂/kg

Oljesyra: > 75 %

Halterna av trilinolein och stigmasterol är mycket låga, liksom halterna av alifatisk alkohol.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

De oliver som används vid framställning av olivolja med beteckningen "Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης" (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) kommer uteslutande från olivträd av sorterna "Koroneiki" (minst 90 %) och "Hondrolia" (återstoden). Båda odlas i det avgränsade geografiska området.

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

—

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

Odlingen av olivträden och bearbetningen av oliverna ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

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

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

—

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

Samhällena i den tidigare provinsen Mylopotamos, i de nuvarande lokalsamhällena som ligger inom de administrativa gränserna för kommunerna Anogia, Mylopotamos och Rethymnon.

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri och Honos i den tidigare provinsen Mylopotamos.

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

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Det område som ansökan om utvidgning gäller ingår i den tidigare provinsen Mylopotamos. Det ingår i en och samma provins, som är liten till ytan (totalt 414 000 stremma). Det har ungefär samma mark- och väderförhållanden och meteorologiska data som regionen Norra Mylopotamos, för vilken beteckningen redan har registrerats.

På låg höjd förekommer små till medelstora sluttningar (terrängen möjliggör odling av olivträd), medan träden odlas på terrasser på en del av de större sluttningarna. I provinsens sydligaste del, som domineras av Psiloritisbergen, ersätts olivodlingarna gradvis av djurhållning.

I. Meteorologiska data

Klimatet kan generellt beskrivas som mildt Medelhavsklimat med torra somrar och milda vintrar. Vindarna är i allmänhet svaga, och bara några dagar om året blåser sydliga vindar som orsakar problem för andra grödor (citrusväxter).

Enligt tabell III i den ursprungliga akten, som innehåller medelvärden för de åtta åren 1966–1973, är den genomsnittliga årsnederbörden nästan 700 mm. Det totala antalet frostdagar är 2,1, och de genomsnittliga temperaturextremerna, särskilt under vintern, säkrar fruktknopparnas mångfald och en tillräcklig blomningsperiod.

I det geografiska område som förslaget till utvidgning gäller varierar den genomsnittliga nederbörden i olivodlingsområdet från 700 mm (mätstationen i Melidoni) till strax över 1 000 mm på högre höjd (mätstationerna i Agios Ioannis och Anogion). Det kan därför noteras att det område som förslaget till utvidgning gäller har bättre nederbördssiffror, vilket säkrar en ännu bättre adsorption och nedbrytning av näringsämnen hos olivträden.

Den mesta nederbörden faller från oktober till mars, medan det är mycket sällsynt med nederbörd från juni till september. Den genomsnittliga nederbörden från oktober till mars utgör närmare bestämt 87 % av den totala årsnederbörden, baserat på nederbördsdata för de senaste 80 åren från väderstationen i Anogia.

Frost är inte något större problem (2,1 dagar per år). Skillnaden mellan medeltemperaturerna och temperaturextremerna, särskilt under vintern, säkrar fruktknopparnas mångfald och en tillräcklig blomning. Den lägsta temperaturen har uppmätts i februari ($-0,2\text{ °C}$) och den högsta i juli ($35,8\text{ °C}$). Temperatursvängningen (från strax under noll till strax under 40 °C) i området, och medeltemperaturen på $15\text{--}25\text{ °C}$, beskrivs i litteraturen som idealiska för odling av olivträd. Experter är eniga om att temperaturer under -4 °C och över 40 °C är problematiska för olivträd, medan något lägre temperaturer under vintern är nödvändiga för att säkra fruktknopparnas mångfald och en tillräcklig blomning.

Det geografiska område som förslaget till utvidgning gäller har alltså väderförhållanden som lämpar sig för odling av oliver och framställning av exceptionell jungfruolja, liknande de förhållanden som råder i området "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis".

II. Jordsammansättning

Större delen av området har genomsnittlig sammansättning sett till textur och består av rödjord, vittrande kalksten och skifferklippor. Jorden är svagt sur.

Mylopotamosområdet som helhet består i geologiskt hänseende av alpina och post-alpina klippor. Nedifrån och upp består strukturen av karbonatklippor i det joniska lagret, klippor från sekvensen Fillitiki-Halazitiki, karbonatklippor från det tektoniska täcket i Tripoliådern, klippor från de inre lagrens skolla, nybildning och kvartära sediment. Dessa formationers fördelning gör Mylopotamosområdet till en unik geologisk region. Tack vare formationernas petrologi och deras relativa läge i den geologiska strukturen ingår området dessutom i bergskedjan Psiloritis-Tallaions unika vattenbärande system.

Till följd av dessa geologiska egenskaper hos marken i hela den tidigare provinsen Mylopotamos (det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och det område som ansökan om utvidgning avser) och den intensiva djurhållningen (får- och getuppfödning) ser det ut på följande sätt när det gäller markens innehåll av makro- och mikronäringsämnen, baserat på den analys av jorden som gjorts i åtta olika administrativa olivodlingsdistrikt:

- Kalium och fosfor: förekommer i de flesta fall, men kalium måste tillföras i olivlundar med hög avkastning.
- Kväve: måste tillföras varje år eftersom det är ett flytande ämne som lätt sköljs bort.
- Av de spårämnen som är viktiga vid olivodling förekommer ofta bor i bergsområden och måste tillföras vart fjärde år genom filtrering i marken.

Jorden består av en blandning av ungefär lika delar sand, lera och silt, och texturen är därmed lätt till normal. Marken har en god halt av organiskt material.

III. Mänskliga faktorer

Odlingsmetoderna genom hela olivens produktionscykel baseras på den traditionella kunskap som förts vidare genom generationerna.

Hushållen samarbetar vid olivplockningen och kan på så sätt samla in stora mängder oliver varje dag och pressa dem samma dag. Olivernas kvalitativa egenskaper ändras därför inte genom att de får ligga för länge i säckarna.

Säckarna för transport av oliverna är av vegetabiliskt ursprung och gör det möjligt för oliverna att andas.

Skörden i december–januari sammanfaller med fruktens naturliga mognadsperiod.

Olivlundarna gödslas med färgödsel vartannat till vart tredje år, vilket ger goda halter av organiskt material och därmed god näringsupptagningsförmåga, väl syresatt mark, god luft- och vattencirkulation och därmed en god utveckling av rotsystemet.

Vid alla åtgärder tas hänsyn till miljön. Ett nästan totalt förbud mot besprutning mot olivfruktflugan råder – i stället tillämpas sprutning med lockbete och med mycket mildare produkter än tidigare.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Olivolja produceras i hela den tidigare provinsen Mylopotamos och är, som all kretensisk olivolja, av hög kvalitet. De utmärkta väderförhållandena, markförhållandena och de många soltimmarna ger en mer välsmakande produkt. Olivoljan har söt, fruktig smak och särskilt attraktiv färg (guldgul).

— Kvalitetskriterierna för extra jungfruolja med beteckningen "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" (syra, K 270, K 232, Delta K, peroxidvärde) ligger på mycket hög nivå jämfört med standarderna för Internationella olivoljerådets kommersiella prototyp. Halterna av trilinolein och stigmasterol är särskilt låga (ofta lägre än de högsta tillåtna halterna).

— Alifatisk alkohol förekommer i mycket små mängder i oljan.

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):

Olivolja produceras i hela provinsen Norra Mylopotamos och är, som all kretensisk olivolja, av hög kvalitet.

Oliver har odlats på Kreta sedan urminnes tider. Under utgrävningarna i Faistos fick B. Krimbas kärnor av den italienska arkeologiskolan och kunde bland dem identifiera olivkärnor som daterade sig till mellanminoisk tid (1800–2000 f.Kr.). P. Anagnostopoulou sade vid Atens akademi 1951 att fynd från utgrävningarna visar att Kreta är olivens hem.

Kvalitetskriterierna för extra jungfruolja med beteckningen "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" (syra, K 270, K 232, Delta K, peroxidvärde) ligger på mycket hög nivå jämfört med standarderna för Internationella olivoljerådets kommersiella prototyp. Det hänger samman med metoden för plockning och odling av oliverna. Vid plockningen slås träden med en käpp och oliverna samlas i säckar på högst 50 kg. De transporteras omedelbart (normalt samma dag) till olivpressen och pressas snabbt, vilket ger de goda egenskaper som beskrivs ovan. Halterna av trilinolein och stigmasterol är också särskilt låga (ofta lägre än de högsta tillåtna halterna). Det beror på att olivträd av sorten "Koroneiki" ger frukt av liten storlek. Alifatisk alkohol förekommer slutligen i mycket små mängder i olivoljan. Det beror på att producenterna vet att höga temperaturer vid pressningen av oliverna ger högre halt alifatisk alkohol i oljan och därför ser till att oljans temperatur i oljekvarnen inte överstiger 32 °C (den normala temperaturen vid framställning av olivolja är 27–32 °C).

De viktigaste faktorer som avgör kvaliteten hos olivolja är klimatet, jordens textur, trädsorterna och produktionsmetoderna (metoderna för odling, skörd, lagring och bearbetning av produkten).

Följande faktorer ger olivoljan dess utmärkta kvalitet och dess egenskaper:

- Det idealiska klimatet för olivodling i området, med milda vintrar och varma somrar.
- Temperatursvängningen (lägsta och högsta temperatur, medeltemperatur), som betraktas som idealisk för olivodling.
- De svaga vindarna, som säkrar en problemfri knoppning.
- Terrängen, som underlättar en god luftväxling och mycket solljus för träden, vilket ger friska träd och oliver av god kvalitet.
- Nederbörd främst under vintern och liten nederbörd när temperaturen börjar stiga gör att näringsämnen tas upp vid kritiska tidpunkter och hindrar uppkomst av svampsjukdomar som försämrar olivens kvalitet.

- Nederbördsmängden, som bedöms som tillfredsställande för upptaget av näringsämnen från marken och för de obevattnade olivlundarna.
- De goda halterna av organiskt material säkrar vanligen ett gott näringsupptag, bra porös jord med god luft- och vattencirkulation och därmed en god utveckling av olivträdets rotsystem.
- De tillfredsställande halterna av kalium i fosfat i marken och producenternas kunskap om när kväve och bor eventuellt bör tillföras påverkar olivoljans kvalitet i både kemiskt och organoleptiskt hänseende.
- Odlingsmetoderna genom hela olivens produktionscykel är ett resultat av den traditionella kunskap som förts vidare genom generationerna.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf

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>



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV