

Europeiska unionens officiella tidning

C 283



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

19 september 2012

InformationsnummerInnehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 283/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6670 – Bridgepoint/Orlando/Limoni) ⁽¹⁾	1
2012/C 283/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6621 – CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne) ⁽¹⁾	1
2012/C 283/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6644 – APG/PGGM/Challenger LBC Terminals) ⁽¹⁾	2

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 283/04	Eurons växelkurs	3
---------------	------------------------	---

SV

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2012/C 283/05	Informationsmeddelande – Rådets förordning (EG) nr 428/2009 om upprättande av en gemenskapsordning för kontroll av export, överföring, förmedling och transitering av produkter med dubbla användningsområden: Uppgifter om åtgärder som medlemsstaterna har vidtagit i enlighet med artiklarna 5, 6, 8, 9, 10, 17 och 22	4
2012/C 283/06	Meddelande från Tjeckiens miljöministerium i enlighet med artikel 3.2 i Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten	5

V Yttranden

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2012/C 283/07	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 27.4 i rådets förordning (EG) nr 1/2003 i ärende COMP/39.847/E-BOOKS [delgivet med nr C(2012) 6552] ⁽¹⁾	7
2012/C 283/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6685 – Ingram Micro/Brightpoint) ⁽¹⁾	10

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 283/09	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel	11
2012/C 283/10	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	18



⁽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.6670 – Bridgepoint/Orlando/Limoni)**

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 283/01)

Kommissionen beslutade den 12 september 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 32012M6670. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.6621 – CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne)**

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 283/02)

Kommissionen beslutade den 25 juli 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 franska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6621. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.6644 – APG/PGGM/Challenger LBC Terminals)****(Text av betydelse för EES)****(2012/C 283/03)**

Kommissionen beslutade den 31 augusti 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 32012M6644. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

18 september 2012

(2012/C 283/04)

1 euro =

Valuta		Kurs	Valuta		Kurs
USD	US-dollar	1,3054	AUD	australisk dollar	1,2527
JPY	japansk yen	102,64	CAD	kanadensisk dollar	1,2732
DKK	dansk krona	7,4539	HKD	Hongkongdollar	10,1199
GBP	pund sterling	0,80350	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5787
SEK	svensk krona	8,5685	SGD	singaporiensk dollar	1,6011
CHF	schweizisk franc	1,2113	KRW	sydkoreansk won	1 460,38
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,7780
NOK	norsk krona	7,4655	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,2496
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,3985
CZK	tjeckisk koruna	24,815	IDR	indonesisk rupiah	12 409,61
HUF	ungersk forint	283,82	MYR	malaysisk ringgit	4,0030
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	54,534
LVL	lettisk lats	0,6962	RUB	rysk rubel	40,4445
PLN	polsk zloty	4,1139	THB	thailändsk baht	40,311
RON	rumänsk leu	4,5069	BRL	brasiliansk real	2,6532
TRY	turkisk lira	2,3486	MXN	mexikansk peso	16,7283
			INR	indisk rupie	70,5240

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

INFORMATIONSMEDDELANDE

Rådets förordning (EG) nr 428/2009 om upprättande av en gemenskapsordning för kontroll av export, överföring, förmedling och transitering av produkter med dubbla användningsområden: Uppgifter om åtgärder som medlemsstaterna har vidtagit i enlighet med artiklarna 5, 6, 8, 9, 10, 17 och 22

(2012/C 283/05)

Enligt artiklarna 5, 6, 8, 9, 10, 17 och 22 i rådets förordning (EG) nr 428/2009 ska uppgifter om vilka åtgärder som medlemsstaterna har vidtagit för genomförandet av förordningen offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

1. UPPGIFTER SOM MEDLEMSSTATERNA HAR LÄMNAT I ENLIGHET MED ARTIKEL 8 I FÖRORDNINGEN (UTÖKAD KONTROLL AV PRODUKTER SOM INTE TAS UPP I FÖRTECKNINGEN AV HÄNSYN TILL ALLMÄN SÄKERHET ELLER MÄNSKLIGA RÄTTIGHETER)

Enligt artikel 8.4 i förordningen ska kommissionen offentliggöra vilka åtgärder som medlemsstaterna med hänsyn till den allmänna säkerheten eller de mänskliga rättigheterna har vidtagit för att förbjuda eller införa ett tillståndskrav för export av produkter med dubbla användningsområden som inte förtecknas i bilaga I.

1.1 Italien

Italien har meddelat kommissionen att man, med hänsyn till den allmänna säkerheten eller de mänskliga rättigheterna, har infört ett tillståndskrav för export av följande produkter med dubbla användningsområden som inte förtecknas i bilaga I.

Offentlig LAN-databas med centraliserat övervakningssystem, Internet och 2G/3G-tjänster, inklusive:

- Utrustning för schematisering av kommunikationsflöden
- Gränssnitt och medlingssystem för systemkomponenterna
- Dataserver för övervakade flöden
- Datamjukvara för övervakade flöden
- Lagring av datauppgifter
- Arbetsstation för databashantering
- Mjukvara för databashantering
- LAN-infrastruktur

Tillståndskravet gäller exportoperationer till det syriska telekommunikationsföretaget, *Syrian Telecommunications Establishment (STE)*, Syrien.

Meddelande från Tjeckiens miljöministerium i enlighet med artikel 3.2 i Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten

(2012/C 283/06)

Tjeckiens miljöministerium meddelar att det inkommit en ansökan om fastställande av ett område för prospektering efter samt undersökning av kolväten i sydöstra Tjeckien (Hradec Kralové-Pardubnice), närmare angivet på kartan i bilaga.

I enlighet med ovannämnda direktiv och artikel 11 i lag nr 44/1988 om skydd och utnyttjande av mineraler (gruvlagen), i dess ändrade lydelse, och artikel 4d i tjeckiska nationalrådets lag nr 62/1988 om geologiska arbeten, i dess ändrade lydelse, uppmanar miljöministeriet juridiska eller fysiska personer med gruvrättigheter (beviljande enheter) att lämna in konkurrerande ansökningar om inrättandet av ett område för prospektering efter samt undersökning av kolväten i sydöstra Tjeckien (Hradec Kralové-Pardubnice).

Det organ som är behörigt att fatta beslut är miljöministeriet i Tjeckien. Kriterierna, villkoren och kraven i artikel 5.1 och 5.2 och artikel 6.2 i ovan nämnda direktiv återges i sin helhet i tjeckisk lagstiftning, närmare bestämt i tjeckiska nationalrådets lag nr 62/1988 om geologiska arbeten, i dess ändrade lydelse.

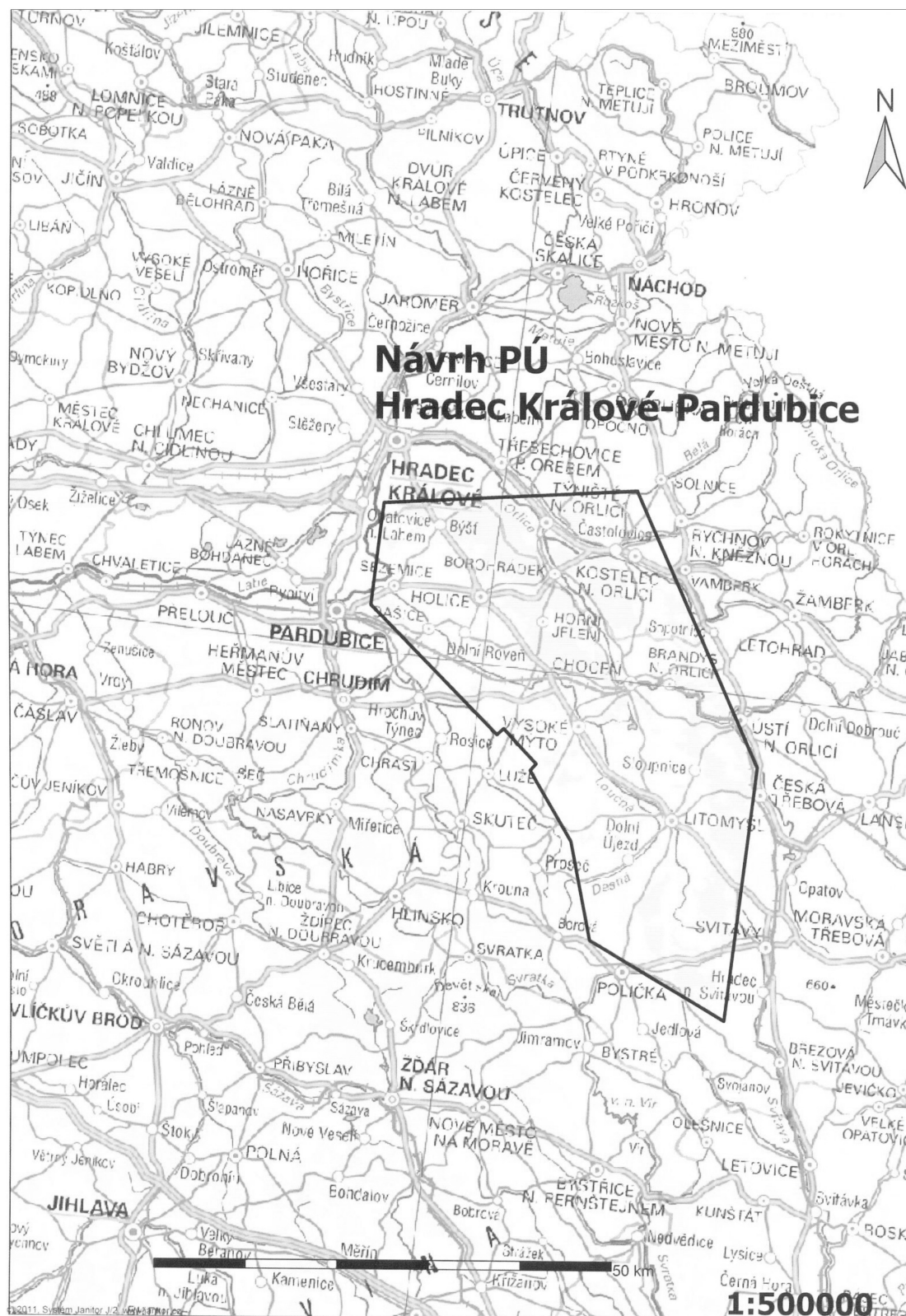
Ansökningar kan lämnas in under 13 veckor efter det att detta tillkännagivande har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*. Ansökningarna skickas till

RNDr. Martin Holý
ředitel odboru geologie
Ministerstvo životního prostředí
Vršovická 65
100 10 Praha 10
ČESKÁ REPUBLIKA

Ansökningar som inkommer efter det att denna tidsfrist har löpt ut kommer inte att beaktas. Senast 12 månader efter det att tidsfristen har löpt ut kommer beslut att fattas om ansökningarna.

Ytterligare information kan lämnas av Jaroslav Česnek på tfn +420 267122652.

BILAGA



V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 27.4 i rådets förordning (EG) nr 1/2003 i ärende COMP/39.847/E-BOOKS*[delgivet med nr C(2012) 6552]***(Text av betydelse för EES)**

(2012/C 283/07)

1. INLEDNING

1. I de fall där kommissionen avser att anta ett beslut om att en överträdelse måste upphöra och de berörda parterna erbjuder åtaganden för att undanröja de betänkligheter som kommissionen har delgivit dem i sin preliminära bedömning, får kommissionen – i enlighet med artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 1/2003 av den 16 december 2002 (nedan kallat *EUF-fördraget*)⁽¹⁾ – genom beslut göra dessa åtaganden bindande för företagen. Ett sådant beslut får antas för en bestämd period och ska fastställa att det inte längre finns några skäl för kommissionen att ingripa. Enligt artikel 27.4 i samma förordning ska kommissionen offentliggöra en kort sammanfattning av ärendet samt huvuddragen i åtagandena. Berörda tredje parter får lämna synpunkter inom den tidsfrist som kommissionen fastställer.

2. SAMMANFATTNING AV ÄRENDET

2. Den 13 augusti 2012 fattade kommissionen beslut om en preliminär bedömning i enlighet med artikel 9.1 i förordning (EG) nr 1/2003 angående den praxis som Hachette Livre SA (nedan kallat *Hachette*), HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C. (nedan kallade *Harper Collins*), Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG och Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH (nedan kallade *Holtzbrinck/Macmillan*), Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc. (nedan kallade *Simon & Schuster*) samt Apple, Inc. (nedan kallat *Apple*) bedriver vid försäljning av e-böcker till konsumenterna⁽²⁾.
3. I sin preliminära bedömning ansåg kommissionen att de fyra förlagen och Apple genom att gemensamt byta försäljningsmodell för e-böcker från en grossistmodell till en agentmodell där samma centrala villkor tillämpas globalt, vidtog de därmed ett samordnat förfarande som haft till syfte att detaljhandelspriserna på e-böcker inom EES höjts eller att det hindrat möjligheterna till att sänka priserna på e-böcker inom EES, i strid med artikel 101 i EUF-fördraget och artikel 53 i EES-avtalet.
4. För att genomföra den övergripande strategin inom EES (inbegripet bl.a. Storbritannien, Frankrike och Tyskland), ingick vart och ett av de fyra förlagen agentavtal med Apple som innehöll samma centrala villkor (inklusive en s.k. mest-gynnad-nations-klausul (MFN) för priser, maximala detaljhandelspriser och agentens provisionsandel) vid försäljning av e-böcker till konsumenterna inom EES. Då agentavtalen med

⁽¹⁾ EGT L 1, 4.1.2003, s. 1. Med verkan från och med den 1 december 2009 har artiklarna 81 och 82 i EG-fördraget ersatts av respektive artikel 101 och 102 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt (EUF-fördraget). Innehållet i bestämmelserna är dock i sak oförändrat. I detta tillkännagivande ska hänvisningar till artiklarna 101 och 102 i EUF-fördraget där så är lämpligt förstås som hänvisningar till artiklarna 81 och 82 i EG-fördraget.

⁽²⁾ Den 1 december 2011 inledde kommissionen också ett förfarande mot Pearson plc (nedan kallat *Pearson*) som är moderbolag till Penguin-gruppen och part i målet i ärende COMP/39.847/E-BOOKS. Kommissionen granskar fortfarande Pearsons agerande och huruvida det är förenligt med artikel 101 i EUF-fördraget och artikel 53 i EES-avtalet.

Apple innehöll samma centrala villkor, i synnerhet MFN-klausulen, betydde detta att förlagen måste sätta press på andra stora återförsäljare av e-böcker till konsumenter inom EES att anta agentmodellen för att förlagen inte skulle drabbas av lägre intäkter och marginaler för deras e-böcker på iBookstore.

5. Förenligheten med artikel 101 i EUF-fördraget och artikel 53 i EES-avtalet av de agentavtal som ingåtts mellan de fyra förlagen och Apple har inte granskats vid den preliminära bedömningen.

3. HUVUDDRAGEN I DE ERBJUDNA ÅTAGANDENA

6. De fyra förlagen och Apple godtar inte kommissionens preliminära bedömning. De har trots detta erbjudit åtaganden i enlighet med artikel 9 i förordning (EG) nr 1/2003 för att undanröja kommissionens betänkligheter beträffande konkurrensen. Dessa åtaganden gäller utan att påverka tillämpningen av nationella lagar som möjliggör för förlagen eller förpliktar dem att fastställa detaljhandelspriset för e-böcker efter eget godtycke ("prisbindningslagar").
7. Huvuddragen i de åtaganden som erbjudits av de fyra förlagen och Apple är följande:
8. Vart och ett av de fyra förlagen och Apple kommer att säga upp agentavtalen för försäljning av e-böcker inom EES som ingåtts mellan förlagen och Apple. Apple kommer också att underrätta en annan stor internationell utgivare av e-böcker att utgivaren omedelbart kan säga upp sitt agenturavtal ⁽³⁾, och om förlaget inte gör det kommer Apple att säga upp avtalet i enlighet med avtalsvillkoren.
9. Dessutom kommer de fyra förlagen att ge samtliga återförsäljare utom Apple tillfälle att säga upp agentavtal som har ingåtts för försäljning av e-böcker och som i) begränsar eller hindrar återförsäljarna att fastställa, ändra eller sänka detaljhandelspriset eller att tillhandahålla rabatter eller erbjudanden, eller ii) innehåller en mest-gynnad-nations-klausul för priser enligt definitionen i de fyra förlagens åtaganden. Om en återförsäljare beslutar att inte utnyttja möjligheten att säga upp ett sådant avtal, kommer de fyra förlagen att säga upp det i enlighet med avtalsvillkoren.
10. Under en tvåårsperiod kommer de fyra förlagen inte att begränsa eller hindra återförsäljare av e-böcker att fastställa, ändra eller sänka detaljhandelspriserna på e-böcker och/eller att tillhandahålla rabatter eller erbjudanden. När det gäller agenturavtal bör det sammanlagda värdet av alla rabatter eller erbjudanden som återförsäljarna tillhandahållit inte överstiga det totala provisionsbelopp som förlaget betalar till återförsäljaren under en tolv månadersperiod vid försäljning av förlagets e-böcker till konsumenter.
11. Under en femårsperiod i) kommer de fyra förlagen inte att sluta några avtal om försäljning av e-böcker inom EES som innehåller en MFN-klausul för priser enligt definitionen i de fyra förlagens åtaganden och ii) Apple kommer inte att ingå några avtal om försäljning av e-böcker inom EES som innehåller en MFN-klausul för detaljhandelspriser enligt definitionen i Apples åtaganden.
12. Apple kommer att underrätta samtliga förlag, som företaget ingått ett agentavtal om e-böcker med, om att det inte kommer att tillämpa en MFN-klausul för detaljhandelspriser under en femårsperiod.
13. Dessa åtaganden offentliggörs i sin helhet på engelska på generaldirektoratet för konkurrens webbplats:

http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

4. UPPMANING ATT LÄMNA SYNPUNKTER

14. Kommissionen avser, med förbehåll för resultatet av marknadstestet, att fatta ett beslut enligt artikel 9.1 i förordning (EG) nr 1/2003 i vilket de åtaganden som sammanfattas ovan, vilka offentliggörs i sin helhet på webbplatsen för generaldirektoratet för konkurrens, förklaras vara bindande. Om åtagandena ändras väsentligt kommer ett nytt marknadstest att genomföras.
15. I enlighet med artikel 27.4 i förordning (EG) nr 1/2003 uppmanar kommissionen berörda tredje parter att lämna synpunkter på de föreslagna åtagandena.

⁽³⁾ Se fotnot 2.

16. Tidsfristen för inlämning av synpunkter löper ut en månad efter offentliggörandet av detta tillkännagivande. Berörda tredje parter ombeds också att lämna in en icke-konfidentiell version av sina synpunkter, där uppgifter som de anser vara affärshemligheter och andra konfidentiella uppgifter ska strykas och ersättas med en icke-konfidentiell sammanfattning eller av orden "affärshemligheter" eller "konfidentiella uppgifter".
17. Svar och synpunkter bör helst vara motiverade och innehålla relevanta faktauppgifter. Kommissionen ber er också att föreslå en möjlig lösning om ni anser att någon aspekt av de föreslagna åtagandena medför några problem.
18. Synpunkterna kan sändas till kommissionens generaldirektorat för konkurrens med e-post (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), med fax (+32 22950128) eller per post, med angivande av referens COMP/39.847/E-BOOKS, till följande adress:

European Commission
Directorate-General for Competition
Antitrust Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende COMP/M.6685 – Ingram Micro/Brightpoint)

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 283/08)

1. Kommissionen mottog den 7 september 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Ingram Micro Inc, (*Ingram Micro*, USA), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över företaget Brightpoint Inc (*Brightpoint*, USA) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Ingram Micro: Distributions- och logistiktjänster för it-produkter och andra elektroniska produkter,
- Brightpoint: Distributions- och logistiktjänster för mobilitetsprodukter (telefon med specialfunktioner och smarta telefoner).

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.6685 – Ingram Micro/Brightpoint, 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).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 283/09)

Detta offentliggörande medför rätten att invända mot ansökan enligt artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Kommissionen måste motta invändningar inom sex månader från denna ansökans publiceringsdatum.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006**"PRAŽSKÁ ŠUNKA"****EG-nr: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010****1. Den ansökande gruppens namn och adress:**

Namn: Český svaz zřezovatelů masa
Adress: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tfn +420 244092404
Fax +420 244092405
E-post: reditel@cszm.cz

2. Medlemsstat eller tredje land:

Tjeckien

3. Produktspecifikation:**3.1 Beteckning(ar) som ska registreras (artikel 2 i förordning (EG) nr 1216/2007):**

"Празка шунка" (BG), "Jamón de Praga" (ES), "Pražská šunka" (CS), "Prag Skinke" (DA), "Prager Schinken" (DE), "Praha sink" (ET), "Χοιρομέρι Πράγας" (EL), "Prague Ham" (EN), "Jambon de Prague" (FR), "Prosciutto di Praga" (IT), "Prāgas šķiņķis" (LV), "Prahos kumpis" (LT), "Prágai minősegi sonka" (HU), "Perzut ta' Praga" (MT), "Praagse Ham" (NL), "Szynka Praska" (PL), "Fiambre de Praga" (PT), "Jambon de Praga" (RO), "Pražská šunka" (SK), "Praška šunka" (SL), "Prahalainen kinkku" (FI), "Prag skinka" (SV)

3.2 Ange om beteckningen:

- ☒ har en särart i sig
☐ uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Den traditionella beteckningen "Pražská šunka" uttrycker inte produktens särart eller knyter produktens särart till ursprunget eller jordbruksursprung, men det är specifikt i sig eftersom det internationellt förknippas med en känd köttprodukt med karaktäristisk form och smak som länge har funnits i följande varianter:

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- "Pražská šunka" med ben,
- benfri "Pražská šunka",
- konserverad "Pražská šunka".

3.3 Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006:

- ☒ Registrering med förbehåll för beteckningen
- ☐ Registrering utan förbehåll för beteckningen

3.4 Produkttyp:

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

3.5 Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som beteckningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.1 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007):

"Pražská šunka" är en traditionell köttprodukt avsedd för direkt konsumtion.

Fysiska egenskaper för "Pražská šunka" med ben

- Produkten får inte väga över 10 kilo.
- Den ursprungliga formen på grislåret som har skurits till enligt Prag-stil bibehålls (slaksida och korsben med svans och bäckenben tas bort från skinkan med ben, med lägg men utan fot. Den feta delen rundas av från njurstekssidan).

Kemiska egenskaper för "Pražská šunka" med ben

- Ren halt av muskelprotein: min. 16 viktprocent. Produktens yta som består av fett och skinn är inte homogeniserad i det prov som analyseras
- Salthalt: max. 2,5 viktprocent.
- Fetthalt: max. 20 viktprocent. Fetthalten fastställs för hela produkten efter att benen tagits bort. Produktens yta homogeniserar i det prov som analyseras.

Organoleptiska egenskaper för "Pražská šunka" med ben

- Yttre utseende och färg: skinnsidan är gyllengul. Andra delar av ytan är utan skinn och täcks av ett ljust fettskikt, skinkans muskelkött är köttrosa.
- Utseende och färg på skäryta: muskelköttet är köttrosa när det skivats.
- Smak och doft: tydlig smak och doft av kokt och rökt skinka, lagom saltsmak.
- Konsistens: fast och kompakt. Produkten är mör att bita i när den skivas tunt.

Fysiska egenskaper för benfri "Pražská šunka"

- Produkten har en typisk oval eller cylinderformad form.
- Skinkan är av högsta kvalitet, tillverkas av putsat innanlår och ytterlår av grislår och rimmat, skivat grisfett, eller av putsat innanlår av grislår och ytterlår av gris täckt med skinn och fett.

Kemiska egenskaper för benfri "Pražská šunka"

- Ren halt av muskelprotein: min. 16 viktprocent. Produktens dekorativa yta homogeniseras inte i det prov som analyseras:
- Salthalt: max. 2,5 viktprocent.
- Fetthalt: max. 15 viktprocent. Produktens dekorativa yta homogeniseras i det prov som analyseras.

Organoleptiska egenskaper för benfri "Pražská šunka"

- Yttre utseende och färg: sidan som täcks med skinn och fett är gyllengul. Om ytan endast täcks med fett utan skinn är fettet blekt.
- Utseende och färg på skäryta: muskelköttet är köttrosa när det skivats.
- Smak och doft: tydlig smak och doft av kokt och rökt skinka, lagom saltsmak.
- Konsistens: fast och kompakt. Produkten är mör att bita i när den skivas tunt.

Fysiska egenskaper för konserverad "Pražská šunka"

- Produkten har typiskt sett en flat, oval form, dess mått är samma som förpackningen som ser till att den färdiga produkten väger runt 454 gram.
- Vid förpackningstillfället ska nettovikten på råvaran bestå av minst 87 % kött.

Kemiska egenskaper för konserverad "Pražská šunka"

- Ren halt av muskelprotein: min. 16 viktprocent. Produktens gelétäckta yta homogeniseras inte i det prov som analyseras:
- Salthalt: max. 2,5 viktprocent.
- Fetthalt: max. 4 viktprocent. Produktens gelétäckta yta homogeniseras i det prov som analyseras:
- Geléhalt: max. 35 viktprocent.

Organoleptiska egenskaper för konserverad "Pražská šunka"

- Yttre utseende och färg: Produkten är förpackad hermetiskt och är steril. Mellan förpackningsmaterialet och produkten finns ett mjukt, gyllengult skikt av köttgelé.
- Utseende och färg på skäryta: skinkan har en köttrosa färg. Enstaka små hål fyllda med köttgelé är tillåtna.
- Smak och doft: tydlig smak och doft av kokt skinka, lagom saltsmak.
- Konsistens: fast och kompakt.

3.6 Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel som beteckningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.2 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007):

"Pražská šunka" med ben

Hela grislår (skinkor) bereds enligt beskrivningen i punkt 3.5 och saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka "Pražská šunka" med ben.

För att tillverka 100 kilo färdig produkt används följande:

— grislår 100 kg

— saltlake (20 kg):

vatten	16,2 kg
dextros	1,2 kg
nitritsaltblandning	2 kg
stabiliseringsmedel (E 450, E 451)	0,5 kg
antioxidant (E 301)	0,1 kg

Skinkorna sprejas med saltlake med denna sammansättning. De får ligga i 48 timmar i 3 -procentig saltlake, eller så kan saltlaken gnidas in. Därefter kokas skinkan och då måste minimitemperaturen ligga på 70 °C i 10 minuter i alla delar av produkten. Efter kokningen ytröks produkterna, kyls och lagras.

Benfri "Pražská šunka"

Innanlår och ytterlår av grislår (skinka) bereds enligt beskrivningen i punkt 3.5 och saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka benfri "Pražská šunka".

Den ovala eller cylinderformade förpackningen är gjord av material som passar för pastörisering.

För att tillverka 100 kilo färdig produkt används följande:

— Innanlår och ytterlår av grislår (inklusive fett och/eller skinn) 107 kg

— saltlake (20 kg):

vatten	15,6 kg
dextros	1,2 kg
nitritsaltblandning	2,5 kg
stabiliseringsmedel (E 450, E 451)	0,5 kg
antioxidant (E 301)	0,2 kg

— förpackning (krympbara vakuumpåsar).

Innanlår och ytterlår av grislår, helt eller grovt putsat, gnids in med saltlake. Saltlake gnids in separat på skivat, rimmat sidfläsk om sådant används för att göra en dekorativ yta på produkten. Efter att muskelköttet har marinerats på detta sätt läggs det i formar av föreskriven storlek som är täckta med marinerade skivor av sidfläsk. Om innanlår och ytterlår av gris med fett och skinn används ska de placeras med skinnet nedåt i formar av föreskriven storlek efter marinerings. Produkten pastöriseras sedan i formarna och då måste minimitemperaturen ligga på 70 °C i 10 minuter i alla delar av produkten. Efter kokningen tas produkterna ur formarna, röks, kyls, packas i krympbara vakuumpåsar och lagras.

Konserverad "Pražská šunka"

Putsade sidor av grislår (skinka), gelatin (i pulverform) och saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka konserverad "Pražská šunka". Den platta, ovala förpackningen är gjord av material som passar för sterilisering.

För att tillverka 100 kilo färdig produkt används följande:

- putsade sidor av grislår 90 kg
- gelatin i pulverform: 4,4 kg
- saltlake (12,54 kg):
 - vatten 10 kg
 - socker 0,24 kg
 - nitritsaltblandning 2,3 kg
- förpackningar 220 st.

Sidorna av grislår, helt eller grovt putsat, gnids in med saltlake. Efter att muskelköttet har marinerats på detta sätt läggs det i vakuumpförpackningar där botten är täckt med lämplig mängd gelatinpulver. Efter att förpackningen har vakuumslutits läggs produkten att vila i en temperatur på 5 °C i 12 timmar. Produkten steriliseras sedan och då måste minimitemperaturen ligga på 121 °C i 10 minuter i alla delar av produkten. Efter kokningen kyls produkten och förvaras torrt vid en temperatur på 0–25 °C och en relativ fuktighet på upp till 85 %. Den har en hållbarhet på tre år.

3.7 *Särart hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.3 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007):*

"Pražská šunka" med ben

"Pražská šunka" skiljer sig från andra skinkor med ben i fråga om hur den huvudsakliga råvaran väljs ut och behandlas. Andra särdrag hos "Pražská šunka" med ben är förhållandet grislår och saltlake under produktionen, vilket gör det möjligt att få fram en muskelproteinhalt i slutprodukten som motsvarar den högsta kvalitetsklassen för skinka. Produktionsprocessen omfattar också kokning följt av rökning, vilket också skiljer "Pražská šunka" med ben från många andra traditionella, torkade skinkor med ben.

Benfri "Pražská šunka"

Benfri "Pražská šunka" skiljer sig från många andra köttprodukter i denna kategori, särskilt i fråga om produktionsmetoden, eftersom det är en skinka av högsta kvalitet som tillverkas av putsade sidor av grislår som röks efter kokningen. Ett annat särdrag är den dekorativa ytan som består av ett tunt lager grisfett eller fett och skinn. Slutprodukten typiska ovala eller cylindriska form är ett annat särdrag.

Konserverad "Pražská šunka"

Konserverad "Pražská šunka" skiljer sig från många andra köttprodukter i denna kategori, särskilt i fråga om den råvara som används, eftersom det är en skinka av högsta kvalitet som tillverkas av putsade sidor av grislår. Ett annat av produktens särdrag är det tunna skiktet köttgelé mellan skinkan och förpackningen. Vad som mer skiljer konserverad "Pražská šunka" från andra konserverade köttsorter är den typiska ovala formen på förpackningen.

3.8 *Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.4 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007):*

"Pražská šunka" med ben

Beteckningen "Pražská šunka" har använts sedan 1860-talet för ett av de mest välkända livsmedlen i Tjeckien, särskilt i Prag. I historiska källor nämns en produkt som kallas "Pražská šunka" i samband med namnet František Zvěřina, som var den förste att tillreda den. Josef Jeřábek, en välkänd producent av rökte charkprodukter i Prag, tog över produktionen av "Pražská šunka" efter František Zvěřina. Andra tillverkare av produkten är de Prag-baserade producenterna av rökte charkprodukter Dlouhý,

Malý, Cibulka med flera. Produktionen av "Pražská šunka" började också tillverkas i andra städer efter exempel från Prag. I Brno gjordes den av producenten av rökta charkprodukter Jebavý, i Hradec Králové av charkproducenten Hutla, och i Pardubice av charkproducenten Sochor, och producerades av många fler charkproducenter i slutet av 1800-talet. Den "Pražská šunka" som gjordes av Zvěřina var föregångaren till de alla.

Den storskaliga produktionen av "Pražská šunka" startades av Antonín Chmel, som grundade sitt företag vid U Zvonárky i Prag 1879. Hans huvudprodukt var "Pražská šunka", men han producerade också ett brett utbud av rökta charkprodukter som snabbt vann anseende i Prag och andra städer, särskilt kurorter längre bort, och slutligen i flera andra europeiska städer. Hans största säljframgång var dock "Pražská šunka" som snart även började säljas utanför Europa. Efter andra världskriget fortsattes företaget och ett antal andra produktionsanläggningar i Prag anslöts gradvis till det. Det var under denna period som andra varianter av "Pražská šunka" började tillverkas, i form av halvkonserver eller konserverad skinka från muskelkött av grislår. 1977 flyttades fabriken på U Zvonárky med alla sina anställda och tillgångar till den nybyggda köttfabriken Masokombinát Praha jih – Písnice. Utvecklingen av nya konserveringsmetoder innebar att duschning med saltlake, med eller utan ingnidning, började användas vid produktionen av "Pražská šunka". Under privatiseringen efter 1989 stängde köttfabriken i Písnice, men produktionen av "Pražská šunka" med ben fortsatt i många andra produktionsanläggningar runt om i Tjeckien.

Grunden för produktionen av "Pražská šunka" låg från början i urvalet av råvara och konserveringsmetoden. Den råvara som användes var grislår (skinka) från små grisar, och det aktuella receptet föreskriver därför en maxvikt på 10 kilo. Ett annat särdrag i tillverkningen som har förts vidare från en generation till nästa är att grislåret styckas enligt "Prag-metoden". Kylda grislår konserverades genom att köttets yta, särskilt skinnet, gneds in noga med en nitratsaltblandning med en liten andel socker. Botten på konserveringskärlet var lätt saltat och grislåren placerades med skinnsidan nedåt. Kokt och kyld saltlake med en liten andel socker hälldes över skinkorna, som sedan pressades ned med tyngder. Skinkorna vändes så småningom så att undersidan kom upp och uppsidan ned. Skinkorna pressades sedan ned med tyngder igen. Efter en sensorisk kvalitetskontroll sänktes skinkorna ned i flera timmar i ljummet vatten och fick sedan torka. Det följdes av den slutliga behandlingen, nämligen att bäckenbenet togs bort, skinnytan skrapades och skinkan bands upp så att inte formen skulle förstöras vid kokningen. Skinkorna hängdes alltid i ett uppvärmt rökhus. Rökningen omfattade två steg: först torkning över öppen eld, därefter smaksättning och färgsättning med hjälp av fuktat sågspån av lövträ. Skinkorna röktes vanligen sakta i 8–12 timmar. Därefter lades de i kokande vatten och koktes. De kylades sedan genom att sänkas ned i kallt vatten.

Benfri "Pražská šunka" och konserverad "Pražská šunka"

Under tiden efter andra världskriget utvecklades alternativ till den ursprungliga "Pražská šunka" med ben. Det var pastöriserad eller steriliserad benfri "Pražská šunka" som tillverkades av muskelkött från grislår, som på den tiden förpackades i bleckburkar. Metoden för att tillverka dessa typer av "Pražská šunka" bestod i urbening av kylda, färska grislår (skinkor), beredning av enskilda bitar av dem, sortering efter färg och mekanisk styckning allt eftersom av råvaran som sedan tillsattes natriumklorid, erforderlig mängd natriumnitrit eller natriumnitrat, polyfosfat, socker och eventuellt natriumaskorbat, allt delvis upplöst i en viss mängd saltlake. En tunn skiva gelatin lades på insidan av förpackningen när produkten förpackades och förpackningen vakuumförslöts. Det följdes av pastörisering eller sterilisering och nedkylning. Halvkonserverad "Pražská šunka" vägde i allmänhet 3,6 eller 4,5 eller 5,4 kilo. De burkar som användes för denna slags skinka var oftast kantiga. Burkarna med 450 gram "Pražská šunka" var dock i allmänhet ovala. Säljframgången med den konserverade skinkan berodde till stor del på andelen köttgelé i slutprodukten.

Från och med 1973 koncentrerades produktionen av pastöriserad och steriliserad "Pražská šunka" främst till köttfabrikerna i Brno, Kostelec, Studená, Vamberk och Planá nad Lužnicí. Produktionen av dessa varianter av "Pražská šunka" utökades till andra anläggningar i Tjeckien efter 1989, och konservburkarna ersattes i stor utsträckning med plastförpackningar. Det gjorde i fallet med benfri "Pražská šunka" att man kunde lägga till ett tunt dekorativt skikt med grisfett eller grisfett och skinn.

3.9 *Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten (artikel 4 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007):*

- Efterlevnad av specifikationerna om beredning av grislår och ytfärg hos produkten "Pražská šunka" med ben. Efterlevnad av specifikationerna om produktens form i fråga om benfri "Pražská šunka" och konserverad "Pražská šunka". Visuella kontroller görs av den färdiga produkten.
- Efterlevnad av specifikationerna om produktens utseende och färg på tvärsnitt. Visuella kontroller görs av den färdiga produkten.
- Efterlevnad av specifikationerna om produktens smak, doft, konsistens och saftighet. Sensoriska kontroller görs av den färdiga produkten.
- Efterlevnad av specifikationerna om produktens fysikalisk-kemiska egenskaper. Kontroll av slutprodukten görs genom godkända laboratorietest. När prover från konserverad "Pražská šunka" analyseras är det nödvändigt att se till att innehållets temperatur hålls runt 4-7 °C.

Den myndighet eller det organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs genomför kontroller minst en gång om året i alla producenters anläggningar.

4. **Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs:**

4.1 *Namn och adress:*

Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs i Tjeckien:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adress: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tfn +420 543540111

E-post: sekret.oklc@szpi.gov.cz

☒ offentligt ☐ privat

Namn: Státní veterinární správa České republiky

Adress: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tfn +420 227010137

E-post: hygi@svscr.cz

☒ offentligt ☐ privat

4.2 *Myndighetens eller organets specifika uppgifter:*

De kontrollorgan som anges i 4.1 ansvarar för att kontrollera att specifikationen följs till fullo.

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 283/10)

Detta offentliggörande medför rätten att invända mot ansökan enligt artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Kommissionen måste motta invändningar inom sex månader från denna ansökans publiceringsdatum.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"BAMBERGER HÖRNLA"/"BAMBERGER HÖRNLE"/"BAMBERGER HÖRNCHEN"

EG-nr: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

"Bamberger Hörnla"/"Bamberger Hörnle"/"Bamberger Hörnchen"

2. Medlemsstat eller tredje land:

Tyskland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

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

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

Potatis som har det botaniska namnet *Solanum tuberosum* underarten *tuberosum* L., tillhör familjen potatisväxter (*Solanaceae*) tillsammans med tomater, paprika och auberginer.

Potatissorten "Bamberger Hörnla" är en gammal och oförädlad lantsort. Det skydd som söks för "Bamberger Hörnla" gäller potatis för mänsklig konsumtion.

Plantan är låg med tunna, känsliga blad och vita blommor. Den kräver näringsrik jord som är så lätt som möjligt, eftersom den är mycket känslig för tung jord. Knölarna skördas i september/oktober.

Knölarna från dessa potatisar är små, fingerformade och lätt böjda som en halvmåne. Ibland har de också en lätt andra böj åt andra hållet eller är vriden till märkliga former. Förhållandet längd-bredd hos den avlånga formen på "Bamberger Hörnla" är oftast 2 till 3,5.

Skalet är mjukt, lent och ljus rödaktigt med lätt röd glans som kommer från potatisens ögon och är mest intensiv i ögonen. Den röda glansen är tydligast strax efter skörden och försvinner efter längre förvaring.

"Bamberger Hörnla" har en intensiv, nötaktig smak. Enligt riktlinjerna för bedömning av kokegenskaper och sensoriska egenskaper hos potatis som getts ut av det tyska sortverket (Bundessortenamt) klassas "Bamberger Hörnla" som en "fastkokande" potatis. Den har gult kött och en "mjölighetsgrad" på runt 4 eller lägre (ej mjölig) och får oftast 6 eller högre på konsistens eller "vaxighet" (d.v.s. potatisen är vaxig med fast konsistens). Den har i genomsnitt en stärkelsehalt på drygt 13 % som färsk.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

—

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

"Bamberger Hörnla" måste odlas i något av Frankens tre förvaltningsdistrikt Oberfranken, Mittelfranken och Unterfranken. Utsädespotatisen måste också komma från detta område.

"Bamberger Hörnchen" godkänns som bevarandesort av det tyska sortverket i enlighet med förordningen om godkännande av bevarandesorter och saluförande av utsäde och plantor från bevarandesorter av den 21 juli 2009 (Bevarandesortförordningen), BGBI. I s. 2107.

Enligt § 4 avsnitt 4.2 första meningen i ovannämnda förordning får utsäde (i detta fall utsädespotatis) från bevarandesorter endast saluföras om de har producerats i en av de ursprungsregioner som anges i sortgodkännandet. Utsädespotatisen måste därför komma från något av Frankens tre förvaltningsdistrikt Oberfranken, Mittelfranken eller Unterfranken.

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

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

—

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

Det geografiska området omfattar Frankens tre förvaltningsdistrikt Oberfranken, Mittelfranken och Unterfranken.

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

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

I hundratals år har kommersiell köksväxtodling spelat en viktigare roll inom matproduktionen i Franken än i andra regioner. Särskilt i Bamberg var den kommersiella köksväxtodlingen en stor del av stadens näringsliv från 1300-talet till mitten av 1800-talet, en särskild utveckling som inte skedde i andra städer. Grönsaker har fortfarande ett mycket högt anseende i det traditionella frankiska köket i dag.

Franken har en lång tradition av potatisodling. Potatis odlades för första gången i Tyskland på fälten i Franken 1694. Redan tidigt tilldelades den ädla sorten "Bamberger Hörnla" en hedersplats i fin potatisallad.

Namnet "Bamberger Hörnla" har varit känt hos människorna i Franken i mer än hundra år. Muntlig tradition och hänvisningar i litteraturen bevisar att sorten odlades i Franken i slutet av 1800-talet och att den eventuellt kommer från Frankrike. Det finns också fakta som tyder på att föregångarna till "Bamberger Hörnla" kan ha funnit sin väg från de furstliga biskoparnas praktfulla trädgårdar till Bambergers trädgårdsmästares köksträdgårdar och fält.

Till följd av den avlånga, halvmåneliknande formen (längd-breddförhållande på 2 till 3,5) och stora variationer i knölstorlek går det inte att skörda potatisarna med konventionella potatisupptagare. Knölarna måste därför antingen sköras för hand eller med specialanpassade upptagare. Att anpassa potatisupptagarna så här (att minska mellanrummen mellan rullarna i transportgallret) gör dem mindre effektiva, eftersom de samlar upp fler jordklumpar som mödosamt måste plockas bort för hand.

Jämfört med andra odlingsområden har Franken ett torrt klimat med varma, kontinentala somrar. Den genomsnittliga årsnederbörden är runt 630 mm, årsmedeltemperaturen ligger på mellan 8,6 och 8,8 °C och antalet soltimmar är i genomsnitt mellan 1 550 och 1 700 timmar.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Bamberger kännetecknas av sin unika form. "Bamberger Hörnla" är små, fingerformade och lätt böjda som en halvmåne, vilket gett den tillägget "Hörnla" i namnet.

Det bör understrykas att trots att "Bamberger Hörnla" har hög stärkelsehalt (över 13 % i genomsnitt) vilket gör att den endast kan klassas som "mera fastkokande" har den i koktest visat sig ha samma egenskaper som en "fastkokande" potatis. "Bamberger Hörnla" är därför mycket ovanlig, eftersom den har egenskaperna hos en "fastkokande" potatis (vaxig konsistens) och samtidigt en intensiv, nötig smak.

Det är den nötiga smaken kombinerad med dess fasta, vaxiga konsistensen som gör potatisen unik även bland "fingerpotatisar" av jämförbar form, storlek och smak.

Den används traditionellt till potatissallad på grund av sin fasta, vaxiga textur. I detta avseende är "Bamberger Hörnla" mycket uppskattad av konsumenterna, vilket är väl dokumenterat i många artiklar i pressen.

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):

Jämfört med andra odlingsområden har Franken ett torrt, kontinentalt klimat med varma somrar. Till följd av detta är produktens stärkelsehalt högre när den växer i detta geografiska område än om den hade odlats någon annanstans. Det är den genomsnittliga stärkelsehalten på över 13 % i den färska potatisen som ger "Bamberger Hörnla" dess tydliga intensiva, nötiga smak som är mycket ovanlig för en "fastkokande" potatis.

Dess ovanliga smak som är ett resultat av de speciella klimatförhållandena i området innebär att "Bamberger Hörnla" är mycket uppskattad av konsumenterna och särskilt bland kännare. 2008 röstades "Bamberger Hörnla" fram som "Årets potatis" av en expertpanel. Eftersom "Bamberger Hörnla" har odlats i Franken i århundraden har den blivit en viktig och oundgänglig ingrediens i det regionala frankiska köket. Det bevisas ytterligare av det faktum att "Bamberger Hörnla" har förts in i den officiella databasen över traditionella bayerska specialiteter (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/>), vars innehåll bestäms av det bayerska ministeriet för livsmedel, jordbruk och skogsbruk.

Av ekonomiska skäl sjunker odlingen av "Bamberger Hörnla" jämfört med de flesta andra sorter. Det beror på att skörden inte kan mekaniseras fullt ut. "Bamberger Hörnla" har dessutom ofta utväxter som kan gå av under sortering eller packning vilket ger ytskador. Det gör det svårt att sälja potatisen genom grossister och återförsäljare av livsmedel. Förutom utväxterna blir det allt vanligare att "Bamberger Hörnla" har gröna fläckar och dessa potatisar måste kasseras. Ovannämnda faktorer har lett till att odlingen av "Bamberger Hörnla" har begränsats till de odlingsområden i Franken där odlarna har de expertkunskaper som krävs för att minimera sådana skador och där "Bamberger Hörnla" är mycket populär och uppskattad av konsumenterna, eftersom det är en hörnsten i det frankiska köket.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Markenblatt (varumärkestidning) Vol. 9 av den 5 mars 2010, del 7c, s. 3573

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/12301>

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