

Den Europæiske Unions Tidende

C 387



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

55. årgang

15. december 2012

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2012/C 387/01	Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
2012/C 387/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6485 — Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC) ⁽¹⁾	2
2012/C 387/03	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6611 — Arla Foods/Milk Link) ⁽¹⁾	2
2012/C 387/04	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6724 — PAI Partners/Marcolin) ⁽¹⁾	3

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2012/C 387/05	Euroens vekselkurs	4
---------------	--------------------------	---

DA

Pris:
3 EUR

(¹) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
2012/C 387/06	Meddelelse fra Kommissionen om ændring af meddelelse fra Kommissionen retningslinjer for visse statsstøtteforanstaltninger som led i ordningen for handel med kvoter for drivhusgasemissioner efter 2012 ⁽¹⁾	5

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2012/C 387/07	Meddelelse om ansøgning om efterforskning efter flydende og gasformige kulbrinter på området benævnt »Torrente Rizzuto« — Det Regionale Forvaltningsorgan for Energi og Offentlig Forsyningsvirksomhed — Den Regionale Afdeling for Energi — Regionalkontoret for Kulbrinter og Geotermi (U.R.I.G.)	14
---------------	---	----

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2012/C 387/08	Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	16
2012/C 387/09	Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	22

Berigtigelser

2012/C 387/10	Berigtigelse til meddelelse om almindelig udvælgelsesprøve EPSO/AST/125/12 (EUT C 384 af 13.12.2012)	27
---------------	--	----



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Godkendelse af statsstøtte i henhold til artikel 107 og 108 i TEUF

Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 387/01)

Godkendelsesdato	11.2.2009	
Referencenummer til statsstøtte	SA.25741 (N 239/08)	
Medlemsstat	Tyskland	
Region	Mecklenburg-Vorpommern	Artikel 107, stk. 3, litra a)
Titel (og/eller modtagerens navn)	Investitionsbeihilfe zugunsten der Volkswerft Stralsund GmbH in Stralsund — Mecklenburg-Vorpommern	
Retsgrundlag	Gesetz über die Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) dated 12.5.1969 Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) 36. Rahmenplan: Teil II A — Gewerbliche Wirtschaft	
Foranstaltningstype	Ad hoc-støtte	Volkswerft Stralsund GmbH
Formål	Regionaludvikling, Sektorudvikling	
Støtteform	Direkte støtte	
Rammebeløb	Samlet budget: 0,837 EUR (mio.)	
Støtteintensitet	15 %	
Varighed	Indtil 31.12.2008	
Økonomisk sektor	Bygning af skibe og både	
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Land Mecklenburg-Vorpommern	
Andre oplysninger	—	

Den autentiske udgave af denne beslutning (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.6485 — Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 387/02)

Den 20. september 2012 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6485. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.6611 — Arla Foods/Milk Link)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 387/03)

Den 27. september 2012 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6611. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.6724 — PAI Partners/Marcolin)

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 387/04)

Den 29. november 2012 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6724. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

14. december 2012

(2012/C 387/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3081	AUD	australske dollar	1,2429
JPY	japanske yen	109,55	CAD	canadiske dollar	1,2878
DKK	danske kroner	7,4613	HKD	hongkongske dollar	10,1378
GBP	pund sterling	0,81150	NZD	newzealandske dollar	1,5564
SEK	svenske kroner	8,7743	SGD	singaporeanske dollar	1,5980
CHF	schweiziske franc	1,2089	KRW	sydkoreanske won	1 406,04
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,3300
NOK	norske kroner	7,3715	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1704
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5230
CZK	tjekkiske koruna	25,231	IDR	indonesiske rupiah	12 609,02
HUF	ungarske forint	283,76	MYR	malaysiske ringgit	3,9982
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,734
LVL	lettiske lats	0,6963	RUB	russiske rubler	40,2507
PLN	polske zloty	4,0861	THB	thailandske bath	40,067
RON	rumænske leu	4,4720	BRL	brasilianske real	2,7244
TRY	tyrkiske lira	2,3306	MXN	mexicanske pesos	16,7345
			INR	indiske rupee	71,2800

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Meddelelse fra Kommissionen om ændring af meddelelse fra Kommissionen retningslinjer for visse statsstøtteforanstaltninger som led i ordningen for handel med kvoter for drivhusgasemissioner efter 2012

(EØS-relevant tekst)

(2012/C 387/06)

I definitionen af »reserveeffektivitetsbenchmark for elforbruget« (bilag I til retningslinjerne) indsættes tallet »80«. Definitionen affattes således:

»— »reserveeffektivitetsbenchmark for elforbruget«: 80 % af reference-elforbruget. Det svarer til den gennemsnitlige reduktion, der pålægges ved anvendelsen af effektivitetsbenchmarks for elforbruget (benchmark for elforbrug/ex-ante elforbrug). Det anvendes for alle produkter og processer, der henhører under støtteberettigede sektorer eller delsektorer, men som ikke er omfattet af det effektivitetsbenchmark for elforbruget, der er fastsat i bilag III.«

Bilag III til meddelelsen — Effektivitets Benchmarks for elforbruget I forbindelse med produkter, der er omfattet af NACE-koderne i bilag II — affattes således:

Effektivitetsbenchmarks for elforbruget i forbindelse med produkter, der er omfattet af NACE-koderne i bilag II

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
2742	Primært aluminium	14,256	MWh/t produkt (forbrug af vekselstrøm)	Ton ubearbejdet ulegeret flydende aluminium	Ubearbejdet ulegeret flydende aluminium fra elektrolyse	Ubearbejdet ulegeret flydende aluminium fra elektrolyse, herunder forureningsbegrænsende enheder, tilhørende processer og støberiet. Foruden produktdefinitionerne i 2011/278/EU er anodeanlægget (pre-bake anoder) medtaget. Hvis der leveres anoder fra et separat anlæg i Europa, skal dette anlæg ikke kompenseres, idet det allerede er indregnet i benchmark. Hvis der fremstilles anoder uden for Europa, kan der anvendes en korrektion	27421130	Ubearbejdet ulegeret aluminium (undtagen pulver og flager)
							27421153	Ubearbejdede aluminiumslegeringer i primær form (undtagen pulver og flager)
2742	Aluminiumoxid (raffinerings)	0,225	MWh/t produkt	Ton aluminiumoxid		Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til produktion af aluminiumoxid	27421200	Aluminiumoxid (undtagen kunstig korund)
2710	Oxygenblæst stål	0,036	MWh/t produkt	Ton støbt råstål		Sekundær metallurgi, forvarmning af ovnforingen, tilknyttede processer (navnlig støvudskilning) og støbeanlæg til det produktionsled, hvor råstålsprodukterne afskæres	2710T122	Ulegeret stål fremstillet ved andre processer end i lysbueovne
							2710T132	Legeret stål, bortset fra rustfrit stål, fremstillet ved andre processer end i lysbueovne

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
							2710T142	Rustfrit stål og varmebestandigt stål, fremstillet ved andre processer end i lysbueovne
2710	Kulstofstål fra lysbueovne	0,283	tCO ₂ /t produkt	Ton sekundær råstål efter støbeanlægget	Stål, der indeholder mindre end 8 % metalliske legeringselementer og sporelementer i en sådan mængde, at dets anvendelse er begrænset til formål, hvor der ikke stilles særlig høje krav til overfladekvalitet og bearbejdelighed	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til procesanlæggene <ul style="list-style-type: none"> — lysbueovn — sekundær metallurgi — støbning og afskæring — efterforbrænding — støvudskilning — opvarmning af beholdere — forvarmning af støbeblokke — tørring af skrot og — forvarmning af skrot er omfattet 	2710T121	Råstål: ulegeret stål fremstillet i lysbueovne
		(på baggrund af gennemsnittet af de bedste 10 %)					2710T131	Råstål: legeret stål, bortset fra rustfrit stål, fremstillet i lysbueovne
							2710T141	Råstål: rustfrit stål og varmebestandigt stål, fremstillet i lysbueovne
2710	Højtlegeret stål fra lysbueovne	0,352	tCO ₂ /t produkt	Ton højtlegeret råstål	Stål, der indeholder 8 % metalliske legeringselementer eller derover, eller hvortil der stilles særlig høje krav til overfladekvalitet og bearbejdelighed	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til procesanlæggene <ul style="list-style-type: none"> — lysbueovn — sekundær metallurgi — støbning og afskæring — efterforbrænding — støvudskilning 	2710T121	Råstål: ulegeret stål fremstillet i lysbueovne

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
						<ul style="list-style-type: none"> — opvarmning af beholdere — forvarmning af støbebløkke — grube til langsom afkøling — tørring af skrot og — forvarmning af skrot er omfattet. Procesanlæggene FeCr-konverter og kryogen lagring af industri-gasser er ikke omfattet 		
		(på baggrund af gennemsnittet af de bedste 10 %)					2710T131	Råstål: legeret stål, bortset fra rustfrit stål, fremstillet i lysbueovne
							2710T141	Råstål: rustfrit stål og varmebestandigt stål, fremstillet i lysbueovne
2710	FeSi	8,540	MWh/t produkt	Ton færdig Fesi-75	FeSi-75	<p>Alle processer, der er direkte knyttet til ovnenes drift.</p> <p>Tilknyttede processer er ikke omfattet</p>	27102020/ 24101230	Ferrosilicium-75 % Si-indhold
2710	FeMn HC	2,760	MWh/t produkt	Ton færdig kulstofrigt FeMn	Kulstoffrigt FeMn	<p>Alle processer, der er direkte knyttet til ovnene.</p> <p>Tilhørende processer er ikke omfattet</p>	27102010	Ferromangan (i overensstemmelse med BREF-dokumentet)
2710	SiMn	3,850	MWh/t produkt	Ton færdig SiMn	Siliciummangan med forskelligt kulstofindhold, herunder SiMn, kulstoffattigt SiMn og særdeles kulstoffattigt SiMn	<p>Alle processer, der er direkte knyttet til ovnenes drift.</p> <p>Tilhørende processer er ikke omfattet</p>	27102030	Siliciummangan undtaget FeSiMn

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
2413	Cl2	2,461	MWh/t produkt	Ton klor	Klor	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til elektrolyseanlægget, herunder tilknyttede enheder såsom motorer	24131111	Klor
2413	Si-metal	11,870	MWh/t produkt	Ton Si-metal	Silicium med en renhedsgrad på 90-99,99 %	Alle processer, der er direkte knyttet til ovnene. Tilknyttede processer er ikke omfattet	24131155	Silicium med et siliciumindhold < 99,99 vægtprocent
2413	Ultraren polysilicium	60,000	MWh/t produkt	Ton ultraren Si-metal	Silicium med en renhedsgrad på > 99,99 %	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til ovnen, herunder tilknyttede enheder	24131153	Silicium med et siliciumindhold >= 99,99 vægtprocent
2413	SiC	6,200	MWh/t produkt	Ton 100 % SiC	Siliciumcarbid med en renhedsgrad på 100 %	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til ovnen, herunder tilknyttede enheder	24135450	Carbider, også når de ikke er kemisk definerede
2414	Værdifulde kemikalier (»HVC«)	0,702	tCO ₂ /t produkt	Ton værdifulde kemikalier (ton acetylen, ethylen, propylen, butadien, benzen og hydrogen)	Blanding af værdifulde kemikalier (HVC), udtrykt som den samlede masse af acetylen, ethylen, propylen, butadien, benzen og hydrogen, undtagen HVC fra supplerende fødestrømme (hydrogen, ethylen og andre HVC), som i den samlede produktmix har et indhold af ethylen på mindst 30 vægtprocent og et indhold af HVC, brændselgas, butener og flydende kulbrinter på tilsammen mindst 50 vægtprocent	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til produktion af værdifulde kemikalier som rent produkt eller mellemprodukt med koncentreret indhold af de pågældende værdifulde kemikalier i form af den mindst forædlede handelsvare (rå C4, ikkehydrogeneret pyrolysegas), er omfattet, undtagen C4-ekstraktion (butadien-anlæg), C4-hydrogenering, hydrogenbehandling af pyrolysebenzin og aromatekstraktion samt logistik/lager i forbindelse med den daglige drift	Adskillige prodcomkoder under NACE 2414	
							24141120	Mættede acykliske karbonhydrider
							24141130	Umættede acykliske karbonhydrider, ethylen

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
							24141140	Umættede acykliske karbonhydrider, propen (propylen)
							24141150	Umættede acykliske karbonhydrider, buten (butylen) og isomerer deraf
							24141160	Umættede acykliske karbonhydrider, buta-1,3-dien og isopren
							24141190	Umættede acykliske karbonhydrider, (undtagen ethylen, propen, buten, buta-1,3-dien og isopren)
							24/20141223	Benzen
2414	Aromater	0,030	tCO ₂ /t produkt	CO ₂ -vægtet ton	Blanding af aromater, udtrykt som CO ₂ -vægtede ton	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til <ul style="list-style-type: none"> — hydrogenbehandling af aromater fra pyrolysegasunderanlægget — benzen/toluen/xylen-(BTX-)ekstraktion — TDP — HDA — xylenisomerisering — p-xylenanlæg — cumenproduktion og — cyclohexanproduktion er omfattet 	Adskillige prodcomkoder under NACE 2414. Se den komplette liste i vejledende dokument 9 om direkte emissioner	
2414	Carbon black	1,954	tCO ₂ /t produkt	Ton carbon black (salgbar enhed, > 96 %)	Carbon black. Gas black og lampesort er ikke omfattet af dette benchmark	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til produktion af furnace black samt efterbehandling, emballering og gasafbrænding (flaring), er omfattet	24131130	Kulstof (carbon black og andre kulstofformer, i.a.n.)

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
2414	Styren	0,527	tCO ₂ /t produkt	Ton styren (salgbart produkt)	Styrenmonomer (vinylbenzen, CAS-nummer: 100-42-5)	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til produktion af <ul style="list-style-type: none"> — styren og — mellemproduktet ethylbenzen (med den mængde, der anvendes som udgangsmateriale for styrenproduktionen) er omfattet 	24141250	Styren
2414	Ethylenoxid/ethylenglycoler	0,512	tCO ₂ /t produkt	Ton ethylenoxidækvivalenter, der defineres som den mængde ethylenoxid (masse), der er indlejret i en masseenhed af den specifikke glycol	Benchmarket for ethylenoxid/ethylenglycol omfatter produkterne <ul style="list-style-type: none"> — ethylenoxid (helt rent) — monoethylenglycol (standardkvalitet + fiberkvalitet (helt rent)) — diethylenglycol — triethylenglycol. Den samlede produktmængde udtrykkes i ethylenoxidækvivalenter, der defineres som den mængde ethylenoxid (masse), der er indlejret i en masseenhed af den specifikke glycol	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til procesanlæggene ethylenoxidproduktion, ethylenoxidrensning og glycolafsnittet, er omfattet	24146373	Oxiran (ethylenoxid)
							24142310	Ethylenglycol (ethandiol)
							24146333	2,2-oxydiethanol (diethylenglycol)
2743	Zinkelektrolyse	4,000	MWh/t produkt	Ton zink	Primær zink	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til zinkelektrolyseanlægget, herunder tilknyttede enheder	27431230	Ubearbejdet zink, ulegeret (undtagen zinkstøv, -pulver og flager)

NACE4	Produktbenchmark (1)	Benchmarkværdi	Benchmarkenhed	Mængdeenhed (2)	Produktdefinition (2)	Processer omfattet af produktbenchmark (2)	Relevant prodcomkode (rev. 1.1)	Beskrivelse
							2743125	Ubearbejdede zinklegeringer (undtagen zinkstøv, pulver og flager)
2415	Ammoniak	1,619	tCO ₂ /t produkt	Ton ammoniak fremstillet som salgbar (netto-) produktion og 100 % ren	Ammoniak (NH ₃), registreres i ton produceret	Alle processer, der er direkte eller indirekte knyttet til produktion af ammoniak og mellemproduktet hydrogen, er omfattet	24151075	Vandfri ammoniak

(1) Det gælder for produkterne i de lysegrå felter, at der kan konverteres mellem brændsel og elektricitet, og benchmark er angivet i t CO₂.

(2) Mængdeenhederne, definitionerne og de omfattede processer i de mørkegrå felter er baseret på Kommissionens afgørelse 2011/278/EU af 27. april 2011 om fastlæggelse af midlertidige EU-regler for harmoniseret gratisfordeling af emissionskvoter i henhold til artikel 10a i direktiv 2003/87/EF.

Produkter, for hvilke det i bilag 1, punkt 2, i afgørelse 2011/278/EU er fastsat, at der kan konverteres mellem brændsel og elektricitet ⁽¹⁾

I bilag I til afgørelse 2011/278/EU fastsættes det, at det for visse produktionsprocesser gælder, at brændsel og elektricitet er substituerbare. For så vidt angår disse produkter, er det ikke hensigtsmæssigt at fastsætte benchmark som MWh/t produkt. I stedet er udgangspunktet de specifikke værdier for drivhusgasemission, der kan afledes af de direkte emissioner. For så vidt angår disse processer, er produktbenchmark fastsat på baggrund af summen af direkte emissioner (fra energi- og procesemissioner) og indirekte emissioner, der skyldes den andel af elektricitetsforbruget, der kan konverteres.

I disse tilfælde skal faktoren »E« i formelen for beregning af det maksimale støttebeløb i punkt 27, litra a), i retningslinjerne erstattes af følgende udtryk, som konverterer et produktbenchmark som fastsat i afgørelse 2011/278/EU til et effektivitetsbenchmark for elforbruget på baggrund af en gennemsnitlig europæisk emissionsintensitetsfaktor på 0,465 t CO₂/MWh:

Eksisterende produktbenchmark fra bilag I til afgørelse 2011/278/EU (i tCO₂/t) × andel af relevante indirekte emissioner i referenceperioden (*) (%)/0,465 (tCO₂/MWh).

(¹) Kommissionens afgørelse af 27. april 2011 om fastlæggelse af midlertidige EU-regler for harmoniseret gratisfordeling af emissionskvoter i henhold til artikel 10a i direktiv 2003/87/EF (meddelt under nummer K(2011) 2772 endelig) (EUT L 130 af 17.5.2011, s. 1).

(*) Ved »andel af relevante indirekte emissioner i referenceperioden« forstås kvotienten mellem

- de relevante indirekte emissioner og
- summen af de samlede direkte emissioner og de relevante indirekte emissioner,

jf. artikel 14 i afgørelse 2011/278/EU.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

MEDDELELSE OM ANSØGNING OM EFTERFORSKNING EFTER FLYDENDE OG GASFORMIGE KULBRINTER PÅ OMRÅDET BENÆVNT »TORRENTE RIZZUTO«DET REGIONALE FORVALTNINGSORGAN FOR ENERGI OG OFFENTLIG FORSYNINGSVIRKSOMHED —
DEN REGIONALE AFDELING FOR ENERGI

REGIONALKONTORET FOR KULBRINTER OG GEOTERMI (U.R.I.G.)

(2012/C 387/07)

Selskabet MAC OIL SpA med hovedsæde i Rom, Via Lucullo 11, 00187 Rom, Italia, og medlem handelskammeret i Rom (P.IVA/C.F. 09409401008, REA 1160635) har med henvisning til Siciliens regionallov nr. 14 af 3. juli 2000 ved brev af 15. september 2011 og tillægsskrivelse af 21. maj 2012 og 19. oktober 2012 anmodet det Regionale Forvaltningsorgan for Energi og Offentlig Forsyningsvirksomhed, Via Ugo La Malfa 87/89, 90146 Palermo, Italia, der er den kompetente myndighed for tildeling af udvindingsrettigheder i regionen Sicilien, om tilladelse til efterforskning efter flydende og gasformige kulbrinter i det område, der normalt benævnes »Torrente Rizzuto«. Området, der dækker et areal på 69 203,95 ha (692,04 km²), ligger i følgende kommuner i provinserne Agrigento, Caltanissetta og Enna: Campobello di Licata, Licata, Ravanusa (Agrigento), Butera, Gela, Mazzarino, Riesi (Caltanissetta), Barrafranca, Enna, Piazza Armerina og Pietraperzia (Enna). Mod nord afgrænses området af det område, som er omfattet »Frid-dani«-efterforskningstilladelsen (punkt B, C, og D i området »Torrente Rizzuto«), mod øst grænser det op til det område, der er omfattet af »Passo di Piazza«-efterforskningstilladelsen (punkt E og F i området »Torrente Rizzuto«), og den sydlige del af området omgrænses af »Costa del Sole«-efterforskningstilladelsen (punkt G, H, I, L, M, N og O i området »Torrente Rizzuto«).

Omkredsen af det område, som ansøgningen omfatter, danner en uregelmæssig polygon, der afgrænses ved en ubrudt linje gennem punkterne A, B, C, D, E, F, G, H, I, L, M, N og O.

Punkterne defineres således:

- A. Punktet på kysten, hvor forlængelsen af en linje trukket fra punkt B og punktet beliggende i 19 meters højde langs Strada Provinciale nr. 67 ved området »Sorgente del Pisciotto«, når forstranden
- B. Punktet beliggende i 661 meters højde over Cozzo Mola di Gerasello; punktet er sammenfaldende med punkt A i »Frid-dani«-efterforskningstilladelsen
- C. Punktet sammenfaldende med det sydlige hjørne af bygningen Casa Giordano, ca. 550 m NNV for punktet beliggende i 429 meters højde syd for bebyggelsen Barrafranca; punktet er sammenfaldende med punkt R i »Frid-dani«-efterforskningstilladelsen
- D. Punktet for 14 km-stenen på vejen øst for Mazzarino, der passerer gennem Contrada Floresta og fører til Strada Statale Centrale Sicula nr. 117; punktet er sammenfaldende med punkt Q i »Frid-dani«-efterforskningstilladelsen
- E. Det nordøstlige hjørne på bebyggelsen C. Zubia Nuova i 101 meters højde, sydøst for Butera station; punktet er sammenfaldende med punkt A i »Passo di Piazza«-efterforskningstilladelsen
- F. Det punkt på kysten, hvor forlængelsen af en linje trukket fra punkt E og 225 km-stenen på Strada Statale nr. 115 når forstranden; punktet er sammenfaldende med punkt Z i »Passo di Piazza«-efterforskningstilladelsen
- G. Skæringspunktet på kystlinjen og forlængelse af linjen, der forbinder punkt I og H; punktet er sammenfaldende med punktet for »Costa del Sole«-efterforskningstilladelsen
- H. Det trigonometriske punkt i 75 meters højde ved Torre Manfria; punktet er sammenfaldende med punkt C i »Costa del Sole«-ansøgningen om tilladelse
- I. Det trigonometriske punkt i 289 meters højde ved Rocca d'Adamo; punktet er sammenfaldende med punkt B i »Costa del Sole«-ansøgningen om tilladelse
- L. Det sydvestlige hjørne af bygningen Casa Savorni i 100 meters højde; punktet er sammenfaldende med punkt A i »Costa del Sole«-efterforskningstilladelsen
- M. Det sydvestlige hjørne af bygningen Casa La Tenutella i 59 meters højde; punktet er sammenfaldende med punkt G i »Costa del Sole«-ansøgningen om tilladelse

- N. Det trigonometriske punkt i 18 meters højde ved Castello di Falconara; punktet er sammenfaldende med punkt F i »Costa del Sole«-efterforskningsstilladelsen
- O. Skæringspunktet på kystlinjen og forlængelse af linjen, der forbinder punkterne M og N; punktet er sammenfaldende med punkt E i »Costa del Sole«-efterforskningsstilladelsen.

Geografiske koordinater

Punkt	Nordlig bredde	Østlig længde (M. Mario)
A	1° 23' 54,92"	37° 07' 33,37"
B	1° 46' 45,6"	37° 27' 39"
C	1° 45' 16,98"	37° 21' 56,37"
D	1° 51' 25,54"	37° 16' 54,67"
E	1° 44' 07,44"	37° 07' 57,24"
F	1° 41' 59,51"	37° 05' 45,11"
G	1° 41' 08,14"	37° 05' 31,11"
H	1° 41' 11,19"	37° 05' 59,19"
I	1° 43' 35,59"	37° 09' 41,35"
L	1° 42' 23,39"	37° 09' 49,96"
M	1° 38' 33,56"	37° 08' 41,63"
N	1° 36' 03,05"	37° 06' 29,39"
O	1° 35' 57,97"	37° 06' 25,14"

Interesserede kan indgive ansøgning om tilladelse inden for samme område inden for 90 dage efter offentliggørelsen af nærværende meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*. Ansøgninger, der indløber efter nævnte frist, vil ikke blive taget i betragtning. Dekretet om meddelelse af efterforskningsstilladelse udstedes inden for seks måneder regnet fra sidste frist for, at konkurrerende foretagender kan indgive ansøgning. Med henvisning til artikel 5, stk. 1, i direktiv 94/22/EF skal det endvidere meddeles, at kriterierne for tildeling af tilladelse til prospektering, efterforskning og udvinding allerede er offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C 396 af 19. december 1998 med henvisning til bestemmelserne i Italiens præsidents lovdekret nr. 625 af 25. november 1996 (offentliggjort i *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana (den italienske statstidende)* nr. 293 af 14. december 1996) om gennemførelse af nævnte direktiv i italiensk lovgivning og nærmere beskrevet i førnævnte regionallov nr. 14 af 3. juli 2000 (offentliggjort i *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana (Regionen Siciliens Officielle Tidende)* nr. 32 af 7. juli 2000).

Betingelser og krav vedrørende aktiviteterens udøvelse og ophør er fastsat i førnævnte sicilianske regionallov nr. 14 af 3. juli 2000 og i det standardudbudsmateriale, der er udstedt ved erhvervsafdelingens dekret nr. 91 af 30. oktober 2003 og nr. 88 af 20. oktober 2004, offentliggjort i *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* henholdsvis nr. 49, del I, af 14. november 2003 og nr. 46, del I, af 5. november 2004.

Ansøgningsdokumenterne er deponeret på regionalkontoret for kulbrinter og geotermi under det regionale erhvervs- og mine-departement, Via Ugo La Malfa 101, 90146 Palermo, Italia, hvor de ligger til gennemsyn for interesserede.

Chefingeniør

Dr. Ing. Salvatore GIORLANDO

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 387/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»LENTILLES VERTES DU BERRY«

EF-Nr.: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger [artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006]

3. Ændring(er):

Varebeskrivelse

- Ændring af linsernes størrelse: For at sikre ensartethed i linsernes størrelse og tilberedning, er det nødvendigt at udelukke linser, der er mindre end 4 mm.
- En forhøjelse af andelen af knækkede linser fra 0 % til 0,2 %. Forklaringen på dette er, at fordi der kan konstateres en stigende grad af tørke i det geografiske område, risikerer man oftere at finde knækkede linser. Andelen på 0,2 % gør det muligt at opnå et produkt af høj kvalitet og samtidig tage højde for de tekniske begrænsninger.

Produktionsmetode

- Høstdatoen udgår. Da høsten de sidste 2 sæsoner har været forsinket, har man været nødsaget til at forlænge høstperioden. Man har udelukkende bevaret kriteriet om linsernes maksimale vandindhold (18 %) for at kunne fastslå høsttidspunktet.
- Tilføjelse af et afsnit om gasdesinfektion af linserne efter høst, hvilket er absolut nødvendigt for at sikre en sund sædvanlig handelsmæssig kvalitet med hensyn til forekomst af insekter.
- Tilføjelse af et afsnit med en definition af den periode, hvor lentilles vertes de Berry må opbevares. Denne periode begrænses til et år fra den 1. september år x til 31. august år $x + 1$, da linserne normalt bliver høstet i juli. Denne periode hænger sammen med den anbefalede sidste anvendelsesdato, som ligger to år efter emballeringen, og gør det muligt at garantere, at produktet er friskt, når det sælges, og at det har en konstant høj kvalitet. Det faktum at man kan opbevare den foregående høst indtil den 31. august gør det muligt at undgå mangel på det færdige produkt på det tidspunkt, hvor en høst afløser en anden (det er nødvendigt med tid til gasdesinfektion og sortering af den nye høst).
- Anførelse i varespecifikationen, at lentilles vertes de Berry kun emballeres i big-bag i den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område. De uemballerede linser, der er sorteret efter standarderne for det færdige produkt, kan emballeres i big-bag og sendes enten til eksterne pakkerier eller til virksomheder, der specialiserer sig i færdigretter. Emballeringen i big-bag gør, at man bedre kan sikre en garanteret identifikation og sporing af sendingerne.

Krav i de nationale bestemmelser

Varebeskrivelsen er blevet opdateret, og afsnittet »krav i de nationale bestemmelser« er blevet tilføjet med de nødvendige kontrolpunkter.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»LENTILLES VERTES DU BERRY«

EF-Nr.: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Lentilles vertes du Berry«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**3.1. *Produktets art:*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Lentilles vertes de Berry er tørrede frø af bælgplanten *lens culinaris*, variant *anicia*. Linserne er 4-6 mm i diameter og er 2-2,5 mm i højden. Farven er mørkegrøn med en blå marmorering, der er mere eller mindre udtalt. Efter sortering skal de som minimum overholde følgende kriterier:

— vandindhold: ≤ 16 %

— fremmede bestanddele 0,2 % hvoraf mineralerne udgør 0,001 promille

— knækkede eller sprukne linser 0,8 %

— knækkede linser 0,2 %

— beskadigede linser 0,8 %

— uacceptable linser 0,1 %

De er rige på protein (i gennemsnit 31 %).

De koges højst i 30 minutter.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Ikke relevant.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Ikke relevant.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Dyrkning

Høst

Oplagring forud for gasdesinfektion og sortering

Gasdesinfektion

Sortering

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Emballeringen i big-bag skal ligeledes finde sted i det afgrænsede geografiske område og vedrører udelukkende uemballerede linser, der er sorteret efter standarderne for det færdige produkt. Disse big-bags sendes enten videre til eksterne pakkerier, hvor der pakkes efter ønske i salgsemballage til den endelige forbruger eller til storkøkkener, eller til virksomheder, der specialiserer sig i færdigretter.

Emballering af linser i big-bags gør, at man bedre kan sikre en garanteret identifikation og sporing af sendingerne, da denne form for emballering er sikrere end at transportere linserne uemballeret i lastbil. Således minimerer man risikoen for sammenblanding.

Pakning i salgsemballage til den endelige forbruger og ekspedition af lentilles vertes de Berry kan ske fra BGB-området eller fra eksterne pakkerier uden for BGB-området.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

BGB-produktets etiket indeholder:

- Fødewarens navn: »Lentilles vertes du Berry«
- »certifié par« efterfulgt af navn og adresse på kontrolorganet
- EU's BGB-logo

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Dette område dækker 49 kommuner i Berry i departementerne Indre og Cher.

Cher: Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St. Ambroix, Saugy.

Indre: St. Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St. Florentin, La Chapelle St. Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St. Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St. Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuvy-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St. Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

5.1.1. *Jordbundsforhold*

Den jord, der anvendes til dyrkning af lentilles vertes du Berry er ler- og kalkholdig. Jorden kan høre ind under kategorierne »Rendzina« og »kalkholdig brun jord«. Jorden har en sund hydromorfologi og god krummestruktur, den er ikke særlig kompakt, og den er rig på organisk materiale. Jordens rige vandreserver ligger gennemsnitligt på mellem 60 og 100 mm og fremmer linsernes modningsproces.

Jorden er ikke særlig dybgrundet, hvilket gør, at planterne vokser stærkt, og dette bidrager til et glimrende udbytte: Mere end 20 hkg i gennemsnit over de sidste 15 år. Man har oven i købet oplevet rekordudbytte, f.eks. 40 hkg på arealer, der ikke anses for at være ideelle til dyrkning af korn, endda uden brug af vanding og gødsning.

Denne ler- og kalkholdige jord er således sund og let at arbejde med, og den passer perfekt til dyrkning af linserne.

5.1.2. *Klimaforhold*

Hvad angår klimaforhold, nyder det geografiske område godt af et tempereret klima med regelmæssig nedbør om foråret og kraftige varmeperioder (27-30 °C) fra slutningen af juni.

5.1.3. *Menneskelige faktorer*

Det var i 1950'erne i Champagne Berichonne at man udviklede de første dyrkningsteknikker til fremme af både kvaliteten og udbyttet af grønne linser. Denne sagkundskab er blevet delt mellem producenterne af lentilles vertes du Berry, hvilket har gjort det muligt at udvikle dyrkningen i den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område.

Efter at der i 1960'erne kom flere producenter til området, nåede produktionen i 1983 op på at dække 7 200 hektar og 79 % af den franske linseproduktion.

Efter at foreningen L'Association Lentilles Vertes du Berry blev grundlagt i 1994 og BGB'en blev registreret i 1998, har produktionen af denne type linser grebet om sig. Produktionen af linser med denne BGB omfattede i starten omkring 170 hektar og er siden nået op på omkring 400 hektar.

Producenternes sagkundskab om lentilles vertes du Berry er karakteriseret ved:

- såning af linserne i ler- og kalkholdig jord
- såningstætheden er tilpasset jordtypen
- nøje bekæmpelse af ukrudt, tilpasset denne type afgrøde, hvorved risikoen for gråskimmel begrænses
- ensartet modning af linserne inden høsten
- en grundig sortering, der har til formål at begrænse antallet af brækkede, knækkede og beskadigede linser.

5.2. *Produktets egenart:*

5.2.1. *Specifikke kendetegn*

Lentilles vertes du Berry karakteriseres ved, at hinderne er mørkegrønne med en blå marmorering. Skindet er tyndt og blødt, og kernen er blød med en fin smag, der har en tone af kastanje.

Den kvalitative og grundige sortering af lentilles vertes du Berry giver en ensartet størrelse (4-6 mm i diameter), fjerner alle urenheder og garanterer således, at der ikke forefindes mineralske materialer (et maksimalt indhold på 0,001 promille).

Den ensartede størrelse gør, at lentilles vertes du Berry kan koges hurtigt, og at alle linserne bliver kogt lige meget. Disse kriterier er af afgørende betydning for forbrugerne og forarbejdningsvirksomhederne.

5.2.2. *O m d ø m m e*

Udbredelsen af lentilles vertes du Berry har givet afgrøden anseelse, først lokalt, senere på regionalt plan. Denne anseelse er blevet målt i en undersøgelse fra 1993, hvor 31 % af de adspurgte spontant gav udtryk for, at de kendte til lentilles vertes du Berry og 51 % svarede, at de kendte dem på spørgerens foranledning.

Lentilles vertes du Berry spiller en central rolle i den lokale turisme:

- Grundlæggelse af La Maison de la Lentille i kommunen Chouday, hvor den første producent såede linserne.
- Grundlæggelse af lavsbroderskabet Confrérie des Fins Mangeux d'Lentilles i 1993, der har til formål at fremme lentilles vertes du Berry.
- I 1993 indførte man en fest for linserne i Vatan i Indre den anden weekend i september for at gøre et fremstød for de nyhøstede linser.

Hvad angår gastronomi har lentilles vertes du Berry siden 1972 gjort sig bemærket i den landsdækkende avis Le Figaro med den franske mesterkok på restauranten La Cognette i Issoudun Alain Nonnets originale kreation »Crème de lentilles du Berry«. Siden da er denne suppe blevet et forbillede, og den findes i adskillige kogebøger, oven i købet i Larousse de la cuisine régionale. I 2004 blev crème de lentilles også brugt ved konkurrencen om at blive den bedste kokkelærling i Europa.

Restauratørerne i »Tables Gourmandes du Berry« har også bidraget til linsernes omdømme ved at sætte dette landbrugsprodukt på deres menuer.

Der er udviklet adskillige partnerskaber med restauratører, som alle giver linserne en fremtrædende plads på menuen.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Den ler- og kalkholdige jord har stor indflydelse på lentilles vertes du Berry's ensartede grønne farve og linsernes størrelse. Jordens sunde hydromorfologi, gode krummestruktur og det, at den ikke er særlig kompakt, letter etableringen af afgrøden og gør det nemmere at bekæmpe sygdomme.

Planterne undgår stress på grund af de tempererede klimaforhold. Den stærke varme i slutningen af vækstperioden sætter en hurtig stopper for blomstringen, hvilket bidrager til en ensartet modningsproces.

Sammenhængen mellem klimaforholdene og jordbundstypen sikrer kerner af ensartet størrelse og farve, der modnes på samme tidspunkt.

Desuden er den ler- og kalkholdige jord let at arbejde med, hvilket begrænser tilstedeværelsen af mineralske materialer i de høstede linser. Den sagkundskab, der er blevet udviklet i forbindelse med sorteringen af linserne i BGB-området bidrager således til det særlige forhold, at der ikke findes mineralske materialer i det færdige produkt.

Desuden giver denne type jordbund, i modsætning til bjergenes mere syreholdige og hårde jordbund, linserne en blød smag, der indeholder en let tone af kastanje, som forbrugerne sætter stor pris på. Mange mennesker siger, at linserne har en delikat smag og genkender dem blandt andre typer linser.

Det er således disse særlige jordbundsforhold i området og de særlige dyrkningsmetoder, der er blevet anvendt de sidste tredive år af producenterne i regionen, der giver dette lokale produkt sine særlige egenskaber. Takket være Paul Dufours arbejde med at udvikle denne afgrøde, der er perfekt tilpasset til den ler- og kalkholdige jord i BGB-området, har kvaliteten og udbyttet af produktet haft fremgang. Heraf kommer således lentilles vertes du Berry's omdømme, der fortsat bliver styrket takket være restauratørerne i regionen og deres gastronomiske fokus på produktet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 387/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»CABALLA DE ANDALUCÍA«

EF-Nr.: ES-PGI-0105-0935-9.01.2012

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet: Verifikation af overholdelsen af varespecifikationen

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006).

3. Ændring(er):

- 3.1. *Afsnit B) Beskrivelse af produktet i varespecifikationen ændres for at inkludere arten »Scomber colias« som råvare og tillade anvendelsen af vand med et saltindhold på under 1 % som lage:*

På basis af ny videnskabelige viden foreslås det, at arten »Scomber colias« inkluderes som råvare i produktet, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Caballa de Andalucía«. Arten er af visse fiskespecialister blevet klassificeret som en art, der er forskellig fra arten »Scomber japonicus«, hvilket fremgår af den videnskabelige artikel »Phylogenetic differentiation between Atlantic Scomber colias and Pacific Scomber japonicus based on nuclear DNA sequences« af Carlos Infante, Enrique Blanco, Eugenia Zausti, Aniela Crespo og Manuel Manchado, og som er offentliggjort i tidsskriftet »Genetica« (2007) Volumen 130, nr. 1, 1-8 DOI: 10.1007/s10709-006-0014-5.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- 3.2. I den klassiske taksonomi skelnes mellem tre arter i slægten »Scomber»: *S. scombrus*, *S. australasicus* og *Scomber japonicus*. Den nye »Scomber«-art, som forskerne har opdaget for nylig, er en trækfisk, og man har valgt at benævne den »Scomber colias«, eftersom den normalt er at finde i Atlanterhavet, mens man bibeholder betegnelsen »Scomber japonicus« for den art, der typisk er at finde i Stillehavet og Det Indiske Ocean. Begge arter kan anvendes til fremstillingen af denne konserves:

Det foreslås at tillade anvendelsen af vand med et saltindhold på under 1 % som lage i konserves med »Caballa de Andalucía« i vand.

De råvarer, der anvendes til fremstilling af ovennævnte konserves, er de samme, »Scomber japonicus« og »Scomber colias«, og fremstillingsmetoden er ligeledes håndværksmæssig og identisk med den, der anvendes til fremstilling af konserves med olie, uden at det ændrer produktets egenskaber. Den eneste forskel er den lage, der anvendes, som er kogevandet med et saltindhold på under 1 %.

- 3.3. Afsnit C) det geografiske område i varespecifikationen ændres for at inkludere området Chiclana de la Frontera:

Der rettes op på en fejl i resuméet og varespecifikationen vedrørende området Chiclana de la Frontera beliggende i Cádiz-provinsen. Dette område var nævnt i den dokumentation, der blev indgivet til Europa-Kommissionen den 29. juni 2004, men blev ved en menneskelig fejl ikke omfattet i de senere dokumenter til offentliggørelse.

- 3.4. Hele afsnit D) Elementer der beviser, at produktet har oprindelse i området ændres:

Eftersom overensstemmelsesvurderingsorganet er ændret, indsættes en ny tekst, der specificerer de kontroller, der skal gennemføres, uden at der refereres direkte til det organ, der gennemfører dem, idet det kan veksle fra gang til gang.

- 3.5. Afsnit E) Beskrivelse af produktets fremstillingsmetode ændres til at omfatte vand med salt som lage i emballagen og de forskellige emballagetyper:

Punktet Emballage ændres, men følgende sætning bibeholdes:

»Det præsenteres i fileter uden skind og ben dækket med olie eller saltvand, i cylindriske eller rektangulære metalbeholdere og glasbeholdere.«

- 3.6. Afsnit G) Verifikation af overholdelsen af varespecifikationen ændres:

For at teksten stemmer overens med de oplysninger, der er indgivet til Europa — Kommissionen i forbindelse med det officielle kontrolsystem for kvalitetskontrol i Andalusien som led i den flerårige kontrolplan, angives webstedet for Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, hvor det offentliggøres, hvilke organer der har ansvaret for overholdelsen af varespecifikationen.

- 3.7. Afsnit H) Mærkning i varespecifikationen ændres:

Afsnittet ændres, og logoet for »Caballa de Andalucía« angives. Samtidig beholdes følgende:

»Udover de oplysninger, der er fastsat i den gældende lovgivning, skal mærkningen, der er specifik for hver virksomhed, som forhandler den makrel på konserves, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Caballa de Andalucía«, tydeligt bære følgende betegnelse: »Indicación Geográfica protegida« og EF-symbolet samt betegnelsen »Caballa de Andalucía«.



Enhver emballage, som makrellen med den beskyttede betegnelse forhandles i til forbrug, skal bære nummererede etiketter, som udstedes af kontrolorganet (Consejo Regulador), og som i selve virksomheden anbringes på emballagen, således at det er umuligt at genanvende den.«

3.8. *Afsnit I) Nationale bestemmelser ændres:*

Bestemmelserne i varespecifikationen tilpasses den gældende lovgivning.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»CABALLA DE ANDALUCÍA«

EF-Nr.: ES-PGI-0105-0935-9.01.2012

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Caballa de Andalucía«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**

3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Konserves af makrelfilet i vand og i olie, der er fremstillet håndværksmæssigt.

Det er konserves af højeste kvalitet, fisken har en gråhvid farve, en fast, cremet og saftig konsistens, en behagelig duft og en meget karakteristisk smag af fed fisk.

De konserverede makrelfileter præsenteres i tre varianter afhængigt af den lage, der anvendes, dvs. olivenolie, solsikkeolie eller kogevandet. De emballeres i rektangulære eller cylindriske metalbeholdere og i glasbeholdere.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Til fremstilling af produktet anvendes fiske af arterne »Scomber japonicus« og »Scomber colias«, som er fisk med en torpedoformet, langstrakt krop, en spids mund og en smal halefinne. Den har to tydeligt adskilte rygfinner. Hovedet og kroppen er dækket med små skæl. Den har en grønblå farve, som brydes af striber og bånd, der strækker sig ned til sidelinjen. Siderne og bugen har en perlemorsglans med gråblå bånd. En makrel bliver normalt mellem 20 cm og 30 cm.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Denne konserves fremstilles ved en håndværksmæssig proces, der traditionelt er anvendt i Andalusien siden oldtiden. Makrellen flås manuelt uden anvendelse af kemiske produkter, hvorved der opnås et produkt af høj kvalitet med en gråhvid farve, der beholder alle sine egenskaber.

Som lage anvendes udelukkende saltvand (med et saltindhold under 1 %), olivenolie eller solsikkeolie.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv:*

—

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

Mærkningen, der er specifik for hver virksomhed, som forhandler den makrel på konserves, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Caballa de Andalucía« skal tydeligt bære følgende betegnelse: »Indicación Geográfica protegida«, betegnelsen »Caballa de Andalucía« og EU's logo. Derudover skal den bære nedenstående anagram for beskyttet geografisk betegnelse, som er obligatorisk for alle de konserves med »Caballa de Andalucía«, der er omfattet af den beskyttede betegnelse.



Enhver emballage, som makrellen med den beskyttede betegnelse forhandles i til forbrug, skal bære nummererede etiketter, som udstedes af kontrolorganet (Consejo Regulador), og som i selve virksomheden anbringes på emballagen, således at det er umuligt at genanvende beholderen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Området for fremstilling af denne konserves er kommunerne Almería, Adra, Carboneras, Garrucha og Roquetas de Mar i provinsen Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda og Tarifa i provinsen Cádiz; Almúñecar og Motril i provinsen Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera og Punta Umbría i provinsen Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella og Vélez-Málaga i provinsen Málaga.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Fremstillingen af makrelkonserves foregår i konservesfabrikker, som ligger i det geografiske produktionsområde. Herved overholdes varespecifikationens anførte kriterier, hvoraf særlig skal nævnes den håndværksmæssige forarbejdning, som følger de samme metoder og fremgangsmåder, som er anvendt siden oldtiden, hvorved fiskens naturlige egenskaber bevares.

Under fremstillingsprocessen er det særlig vigtigt, at fisken flås manuelt af øvede hænder. Det er et håndværk, der på traditionel vis overføres fra generation til generation.

5.2. Produktets egenart:

Den håndværksmæssige fremstilling af »Caballa de Andalucía« gør det muligt at bevare fiskens naturlige egenskaber, og der er således tale om en konserves, der skiller sig ud ved sin faste, cremede og saftige konsistens, behagelige duft og meget karakteristiske smag af fed fisk.

»Caballa de Andalucía« fremstilles af makrel af tidligere nævnte arter, som, selvom de er trækfisk, normalt er at finde i det geografiske område.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Fiskeriet efter trækfisk i Sydspanien går 3 000 år tilbage i tiden, fra fønikerne og tarteserne begyndte at fange tun, auxide og makrel ved hjælp af små net, primitive ruser og de velkendte kroge. Ud over fiskeriet er det også værd at huske på betydningen af industrien for forarbejdning af disse trækfisk, som startede i det 1. århundrede. Alle former for tun og makrel blev forarbejdet på fabrikker, som blev etableret langs hele den andalusiske kyst. De kendte ruiner Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) med deres stadig synlige kar er bare ét eksempel. Derfor er den andalusiske konservesindustri, hvor produkterne fremstilles af de fisk, der fanges i det geografiske område, en del af den ældgamle tradition, der er holdt i hævd frem til i dag. De håndværksmæssige fremstillingsprocesser resulterer i produkter af særlig høj kvalitet, netop på grund af de råvarer der anvendes og den håndværksmæssige fremstillingsproces, som giver produktet nogle særlige organoleptiske egenskaber og resulterer i produkter af meget høj kvalitet og fødevarer sikkerhed.

Den håndværksmæssige konservesindustri er blevet drevet af familiefirmaer i form af små og mellemstore virksomheder, hvor ejeren, der har grundlagt virksomheden, eller hans efterkommere har været ledere, hvilket har gjort det muligt at bevare de håndværksmæssige fremstillingsmetoder. Denne langvarige forarbejdningstradition i Andalusien, der er videreført ved, at den håndværksmæssige kunnen er gået i arv fra far til søn, sikrer, at arbejdet udføres på ekspertvis.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Den fulde tekst til varespecifikationen for betegnelsen kan findes på følgende link:

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

eller

ved at gå direkte ind på Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente's websted (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), og følge tråden: »Industrias Agroalimentarias«/»Calidad y Promoción«/»Denominaciones de Calidad«/»Otros Productos«. Varespecifikationen findes under navnet på kvalitetsbetegnelsen.

BERIGTIGELSER**Berigtigelse til meddelelse om almindelig udvælgelsesprøve EPSO/AST/125/12**

(Den Europæiske Unions Tidende C 384 af 13. december 2012)

(2012/C 387/10)

Offentliggørelsen af meddelelse om almindelig udvælgelsesprøve EPSO/AST/125/12 skal anses for ugyldig.

ABONNEMENTSPRISER 2012 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 310 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	840 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én dvd.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsganter. Listen over salgsganterne findes på internettet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA