



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

60. årgang

2. september 2017

Indhold

I *Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser*

HENSTILLINGER

Den Europæiske Centralbank

2017/C 292/01	Den Europæiske Centralbanks henstilling af 24. august 2017 til Rådet for Den Europæiske Union om eksterne revisorer for Banco de Portugal (ECB/2017/24)	1
---------------	---	---

II *Meddelelser*

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

Europa-Kommissionen

2017/C 292/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/04	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) ⁽¹⁾	3
2017/C 292/05	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial) ⁽¹⁾	3

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2017/C 292/06	Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner: 0,00 % pr. 1. september 2017 — Euroens vekselkurs	4
---------------	--	---

Revisionsretten

2017/C 292/07	Særberetning nr. 11/2017 — »EU's Békou-trustfond for Den Centralafrikanske Republik: en lovende begyndelse trods visse mangler«	5
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

Europa-Kommissionen

2017/C 292/08	Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger	6
---------------	--	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2017/C 292/09	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	7
2017/C 292/10	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	12

Berigtigelser

2017/C 292/11	Berigtigelse til meddelelse om indledning af en antidumpingprocedure vedrørende importen af nye og regummerede dæk til busser og lastbiler med oprindelse i Folkerepublikken Kina (EUT C 264 af 11.8.2017)	16
---------------	--	----

I

(Beslutninger og resolutioner, henstillinger og udtalelser)

HENSTILLINGER

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANK

DEN EUROPÆISKE CENTRALBANKS HENSTILLING

af 24. august 2017

til Rådet for Den Europæiske Union om eksterne revisorer for Banco de Portugal

(ECB/2017/24)

(2017/C 292/01)

STYRELSESRÅDET FOR DEN EUROPÆISKE CENTRALBANK HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til statuten for Det Europæiske System af Centralbanker og Den Europæiske Centralbank, særlig artikel 27.1, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Regnskaberne for Den Europæiske Centralbank (ECB) og for de nationale centralbanker i de medlemsstater, der har euroen som valuta, revideres af uafhængige eksterne revisorer, der indstilles af ECB's Styrelsesråd og godkendes af Rådet for Den Europæiske Union.
- (2) Mandatet for de nuværende eksterne revisorer i Banco de Portugal, PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda., udløb efter revisionen for regnskabsåret 2016. Det er derfor nødvendigt at udnævne eksterne revisorer fra regnskabsåret 2017.
- (3) Banco de Portugal har valgt Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A. som sine eksterne revisorer for regnskabsårene 2017 til 2021 —

VEDTAGET FØLGENDE HENSTILLING:

Det henstilles, at Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A. udnævnes som eksterne revisorer for Banco de Portugal for regnskabsårene 2017 til 2021.

Udfærdiget i Frankfurt am Main, den 24. august 2017.

Mario DRAGHI

Formand for ECB

II

(Meddelelser)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(EØS-relevant tekst)**

(2017/C 292/02)

Den 14. juli 2017 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32017M8546. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(EØS-relevant tekst)**

(2017/C 292/03)

Den 21. august 2017 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32017M8573. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)****(EØS-relevant tekst)**

(2017/C 292/04)

Den 17. august 2017 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32017M8577. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial)****(EØS-relevant tekst)**

(2017/C 292/05)

Den 30. august 2017 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på fransk 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/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32017M8587. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Den Europæiske Centralbanks rentesats for de vigtigste refinansieringstransaktioner ⁽¹⁾:**0,00 % pr. 1. september 2017****Euroens vekselkurs ⁽²⁾****1. september 2017**

(2017/C 292/06)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1920	CAD	canadiske dollar	1,4830
JPY	japanske yen	131,29	HKD	hongkongske dollar	9,3272
DKK	danske kroner	7,4378	NZD	newzealandske dollar	1,6638
GBP	pund sterling	0,92075	SGD	singaporeanske dollar	1,6146
SEK	svenske kroner	9,4778	KRW	sydkoreanske won	1 335,36
CHF	schweiziske franc	1,1441	ZAR	sydafrikanske rand	15,4185
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8185
NOK	norske kroner	9,2555	HRK	kroatiske kuna	7,4215
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 875,38
CZK	tjekkiske koruna	26,077	MYR	malaysiske ringgit	5,0904
HUF	ungarske forint	305,09	PHP	filippinske pesos	60,900
PLN	polske zloty	4,2406	RUB	russiske rubler	68,8223
RON	rumænske leu	4,5963	THB	thailandske bath	39,539
TRY	tyrkiske lira	4,0981	BRL	brasilianske real	3,7423
AUD	australske dollar	1,5021	MXN	mexicanske pesos	21,2608
			INR	indiske rupee	76,3275

⁽¹⁾ Rentesats for den seneste transaktion inden den angivne dato. Ved refinansieringstransaktioner til en variabel rente er rentesatsen den marginale rentesats.

⁽²⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

REVISIONSRET TEN

Særberetning nr. 11/2017

»EU's Bêkou-trustfond for Den Centralafrikanske Republik: en lovende begyndelse trods visse mangler«

(2017/C 292/07)

Den Europæiske Revisionsrets særberetning nr. 11/2017 »EU's Bêkou-trustfond for Den Centralafrikanske Republik: en lovende begyndelse trods visse mangler« er netop blevet offentliggjort.

Beretningen kan læses på eller downloades fra Den Europæiske Revisionsrets websted: <http://eca.europa.eu>

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES
HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger

(2017/C 292/08)

1. Kommissionen skal meddele, at medmindre der indledes en fornyet undersøgelse efter følgende procedure, udløber nedennævnte antidumpingforanstaltninger på den i tabellen angivne dato, jf. artikel 11, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 af 8. juni 2016 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Den Europæiske Union ⁽¹⁾.

2. Procedure

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse. Anmodningen skal indeholde tilstrækkelige beviser for, at foranstaltningsernes bortfald sandsynligvis vil medføre, at der fortsat eller igen vil finde dumping sted med deraf følgende skade. Skulle Kommissionen beslutte at indlede en fornyet undersøgelse af de pågældende foranstaltninger, vil importører, eksportører, repræsentanter for eksportlandet og EU-producenter få lejlighed til at uddybe, afvise eller fremsætte bemærkninger til de spørgsmål, der er indeholdt i anmodningen om en fornyet undersøgelse.

3. Tidsfrist

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse på ovennævnte grundlag til Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Handel (Kontor H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel ⁽²⁾, på et hvilket som helst tidspunkt efter denne meddelelses offentliggørelse, men ikke senere end tre måneder før den i nedenstående tabel angivne dato.

4. Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i forordning (EU) 2016/1036.

Vare	Oprindelses- eller eksportland(e)	Foranstaltninger	Henvisning	Udløbsdato ⁽¹⁾
Wolframelektroder	Folkerepublikken Kina	Antidumpingtold	Rådets gennemførelsesforordning (EU) nr. 508/2013 om indførelse af en endelig antidumpingtold på importen af visse wolframelektroder med oprindelse i Folkerepublikken Kina efter en udløbsundersøgelse i henhold til artikel 11, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1225/2009 (EUT L 150 af 4.6.2013, s. 1)	5.6.2018.

⁽¹⁾ Foranstaltningen udløber ved midnat på den i denne kolonne angivne dato.

⁽¹⁾ EUT L 176 af 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 292/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»SLAVONSKI MED«

EU-nr.: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»SLAVONSKI MED«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør, m.m.)

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

»Slavonski med« er honning, som er produceret af hjemmehørende grå honningbier (*Apis mellifera carnica*, den panoniske undertype) af nektaren fra biplanter eller fra udsvedningerne af levende plantedele eller ekskretorer fra plantesugende insekter på levende plantedele, som bierne indsamler, kombinerer med deres egne særlige stoffer, lagrer, tørrer og deponerer i bikageceller med henblik på modning i det geografiske område, som der henvises til i punkt 4.

I henhold til dens produktionsmetode er »Slavonski med« tavlehonning, honning med stykker af honningtavler og slyngnet honning. »Slavonski med« er:

1. akaciehonning
2. lindehonning
3. rapshonning
4. solsikkehonning
5. kastanjehonning
6. blomsterhonning
7. honning af honningdug fra ungarsk egetræ.

De almindelige kendetegnende egenskaber, som er fælles for »Slavonski med«, og som har indflydelse på produktets kvalitet, er procentdelen af vandindhold og indhold af hydroxymethylfurfural (HMF). »Slavonski med« indeholder højst 18,3 % vand og den maksimale mængde HMF er 16,5 mg/kg. En anden særlig egenskab ved »Slavonski med« er tilstedeværelsen i den af pollen fra plantearter fra *Brassicaceae*-familien (korsblomst), *Robinie* spp. (akacietræ) og *Rosaceae*-familien enten som sekundær pollen (mindst 16 %) eller mindre pollen (op til 15 %). Mængderne af saccharose i »Slavonski med« er lavere end de foreskrevne værdier.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

De fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber samt pollenegenskaberne for forskellige typer honning er vist i følgende tabeller:

Honning	Vand (%)	HMF (mg/kg)	Pollenkarakteristika (%)	Elektrisk ledeevne (mS/cm)	Diastatisk indeks (Schade-skala)	Saccharose (g/100 g)
AKACIE	18,3 maks.	16,5 maks.	20 min.	0,2 maks.	8 min.	9 maks.
LINDE	18,3 maks.	16,5 maks.	25 min.	0,5 min.	8 min.	4 maks.
RAPS	18,3 maks.	16,5 maks.	61 min.	0,3 maks.	8 min.	4 maks.
SOLSIKKE	18,3 maks.	16,5 maks.	45 min.	0,6 maks.	8 min.	4 maks.
KASTANJE	18,3 maks.	16,5 maks.	86 min.	0,8 maks.	8 min.	4 maks.
BLOMSTER	18,3 maks.	16,5 maks.	x	0,8 maks.	8 min.	4 maks.
HONNINGDUG FRA UNGARSK EGETRÆ	18,3 maks.	16,5 maks.	x	0,8 maks.	8 min.	4 maks.

Honning	HONNINGS ORGANOLEPTISKE EGENSKABER		
	Farve	Smag	Aroma
AKACIE	gul til lysegul	behagelig smag af akacie	utydelig, svag aroma
LINDE	lysegul til svag grønlig	behagelig, let bitter smag	tydelig aroma af lindeblomster
RAPS	lysegul til svag gul	mellemsød til svagt sur	tydelig aroma af urter
SOLSIKKE	ravfarvet	sød til let skarp smag	let aroma af solsikker
KASTANJE	brun farve	bitter, svagt sur	meget gennemtrængende aroma af overmodne æbler
BLOMSTER	gul med rødlig til mørke undertoner	behagelig sød og let bitter	svag til intens aroma
HONNINGDUG FRA UNGARSK EGETRÆ	meget mørk, næsten sort	mellemsød	aroma af skovhonning

Honning	Plantearter (dominerende, sekundær og mindre pollen)
Akacie	<i>Robinia pseudoacacia</i> (akacie) min. 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Lind	<i>Tilia</i> (lind) min. 25 %, <i>Robinie</i> spp. (akacie)
Rapsfrø	<i>Brassica napus</i> (rapsfrø) min. 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (pil)
Solsikke	<i>Helianthus annuus</i> (solsikke) min 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Honning	Plantearter (dominerende, sekundær og mindre pollen)
Kastanje	<i>Castanea sativa</i> (ægte kastanje) min. 86 %
Blomst	<i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (pil)
Honning af honningdug fra ungarsk egetræ	elementer af honningdug (sporer og hyfer) <i>Castanea sativa</i> (ægte kastanje)

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Bierner må fodres kunstigt uden for trækperioden (tidligt på foråret og sent på efteråret afhængig af vejrforholdene). Bierner må fodres med sukker, men sukkeret skal være produceret i det afgrænsede geografiske område i punkt 4. Honningen må ikke markedsføres som »Slavonski med«, hvis betingelserne for kunstig fodring ikke er overholdt, og hvis kunstig fodring udgør biernes fødekilde.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen og udvindingen af »Slavonski med« skal ske inden for det afgrænsede geografiske område i punkt 4.

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Slavonski med« skal pakkes i det afgrænsede geografiske område i punkt 4 med henblik på at beskytte ægtheden og kvaliteten af »Slavonski med« og sikre sporbarheden og kontrollerne af produktet.

Kun på denne måde kan kvaliteten bevares og ændringer i de fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber undgås. Transport af varerne til et nyt sted medfører ændringer i temperatur, fugtighed og optagelsen af fremmede lugte samt en forøgelse af indholdet af HMF og diastaser.

Pakning af »Slavonski med« i det afgrænsede område formindsker risikoen for, at det blandes med honning uden for det afgrænsede område i punkt 4.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Hvert stykke emballage, som markedsføres, skal mærkes med det logo, der er vist i figuren. Alle brugere af mærket, som markedsfører produktet i overensstemmelse med dets specifikationer, har ret til at benytte logoet på de samme betingelser. Logoet er brunt og sort i farven, omkranset af en kroatisk fletning og har en bi afbilledet i dets øverste venstre hjørne. Til venstre i logoet ses et kort over Kroatien, og til højre fremgår årstallet »1879« og det gamle slavoniske våbenskjold. I midten af logoet ses en kurvebikube. I den øverste del af logoet ses navnet »Slavonski med«, og tre egeblade figurerer i den nederste del.

Figur: »Slavonski med« logo



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Slavonski med« produceres i Slavonien inden for de administrative grænser i byer og kommuner i følgende regioner: Hele Vukovar-Srijem-regionen, Osijek-Baranja-regionen, Brod-Posavina-regionen, Požega-Slavonien-regionen, Bjelovar-Bilogora-regionen og Virovitica-Podravina-regionen samt byerne og landsbyerne Novska, Lipovljani og Jasenovac i Sisak-Moslavina-regionen.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Detaljer om det geografiske oprindelsesområde

Naturbestemte faktorer

Regionen Slavonien er afgrænset af vand fra tre store lavlandsfloder: Drava i nord, Donau i øst og Sava i syd. Den afgørende miljømæssige faktor i denne region er forskellene på terrænet og de geomorfologiske karakteristika mellem bjergene i vest og det overvejende flade østlige område. Det laveste punkt (78 meter over havets overflade) findes i det fjerne sydvestlige hjørne af regionen, i Spačva.

Agerjord udgør 52 % (655 468 hektar) af Slavoniens 1 248 600 hektar store areal, skove 29 % (359 605 hektar), engarealer 4,2 % og græsningsarealer 1,2 %.

Denne arealudnyttelse og de udtalte forskelle i klimatiske forhold, terrænets form og vegetationens karakteristika gør forholdene i Slavonien ideelle for produktionen af »Slavonski med«, som kan udvindes fra akaciehonning, lindehonning, rapshonning, solsikkehonning, kastanjehonning, blomsterhonning og honning af honningdug fra ungarsk egetræ.

I anerkendelse af Slavoniens enestående særlige egenskaber for så vidt angår klima, jord og vand samt den rige flora og fauna, har Republikken Kroatien givet tre områder i Slavonien beskyttet status ved at oprette tre nationalparker. Disse er Kopački Rit, Papuk og Lonjsko Polje.

Slavoniens lave højde, beliggenheden på den pannonske slette og eksponeringen mod det indre af det europæiske kontinent er de faktorer, som har størst indflydelse på regionens klimatiske- og vejrmæssige forhold. Det meste af vinteren ligger området under en masse af kold luft, men varmes betragteligt op om sommeren. Temperaturen om sommeren stiger, jo længere man rejser mod øst, samtidig med at mængden af nedbør falder.

Temperaturer, som er gunstige for vækst og udvikling af biplanter, er fremherskende på alle fire årstider. Den gennemsnitlige forårstemperatur er 11,8 °C, den gennemsnitlige sommertemperatur er 21,1 °C, den gennemsnitlige efterårstemperatur er 11,3 °C, og den gennemsnitlige vintertemperatur er 1,0 °C. Den gennemsnitlige temperatur i vækstsæsonen (fra april til september) er 18,3 °C.

Det årlige nedbørsmønster og fordelingen heraf er gunstig for planteavl og biavl. Der falder nedbør mellem 104 og 160 dage om året.

Den månedlige middelvindhastighed er størst i forårs månederne (marts og april) og lavest i sensommeren og i starten af efteråret (august og september). Vindene blæser oftest fra nordvest og sydøst, mens vinde fra sydvest og nordøst forekommer næstmest.

Biplanter, som vokser i det afgrænsede område i Slavonien, blomstrer på forskellige tidspunkter (mellem marts og november), og bierne har således et bredt udvalg af kilder til nektar og pollen.

Menneskelige faktorer

Biavlere i Slavonien har fastholdt traditionen med at lave honning i 130 år. Det mest almindelige er honningproduktion i lille målestok som et middel til at supplere familieindkomsten på familielandbrug i landområderne. Mange års biavl i Slavonien har også ført til udvikling og overførsel af fagkundskab inden for biavl i form af menneskers sædvaner, færdigheder, kundskaber og viden.

De former for praksis for biavl, som biavlere har arvet fra deres forfædre for så vidt angår produktionen af »Slavonski med« er følgende:

- de fleste bistader er lavet af træ
- biavlerne er omhyggelige med at benytte røgpustere, som bruger tørre planterester som brændstof, hvilket giver en mild røg
- bierne må aldrig fodres kunstigt i trækperioden
- vokstavler skrælles på den traditionelle måde ved at bruge en kam, en kniv eller en børste
- honningen udtages fra rammen uden opvarmning
- honningen er ikke pasteuriseret på tidspunktet for slyngningen
- Nedbrydelse af krystaller i honningen må ske ved maksimalt 43 grader.

5.2. Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber

»Slavonski med« skiller sig ud ved at have en HMF-værdi på maksimalt 16,5 mg/kg og et vandindhold på maksimalt 18,3 %, når honningen er frisk. »Slavonski med« har et pollenspektrum, hvilket vil sige, at den indeholder pollen fra plantearter i *Brassicaceae*- og *Rosaceae*-familierne og fra *Robinie* spp., som i de fleste monoflorale og polyflorale honninger. Dette adskiller den fra honning, som produceres i andre områder. Mængderne af saccharose i »Slavonski med« er lavere end de foreskrevne værdier.

Egenskaberne i »Slavonski med« viser sig ved dens fysiske, kemiske, pollenmæssige og organoleptiske egenskaber. Nedbrydelse af krystaller i produktet må ske ved en temperatur på maksimalt 43 grader, hvilket sikrer, at dets egenskaber, som er afledt fra den flora, som er særlig for det afgrænsede område, og fra bierne, forbliver uændrede.

Navnet »Slavonski med« bruges både kommercielt og i almindelig sprogbrug (kvttering (2014); en takkenote for en donation (2015); et takkebrev (2015); stempel på emballagen).

5.3. Årsagssammenhæng mellem området og produktets egenskaber

På grund af de gunstige klima- og jordforhold og de rigelige mængder af biplantearter på Slavoniens græsarealer, enge og marker og i de omfattende skove, og de oversvømmede sumpe og marskarealer langs floderne Sava, Drava og Donau, har de hjemmehørende grå bier (*Apis mellifera carnica*, af den pannonske undertype) været i stand til at finde rigelige mængder af nektar og pollengræsarealer i tusindvis af år. Der er blevet skabt et enestående landbrugs-økologisk område, som har gjort det muligt for »Slavonski med« at skille sig ud som en ren, ægte honning. Sådan er den anerkendt og respekteret på markedet.

Bistadearbejdet og de forhold, som er bestemmende for honningudbyttet, hænger direkte sammen med klimaet i Slavonien, som er gunstigt for produktionen af »Slavonski med«.

Forårstemperaturerne muliggør den tidlige og rige vækst af planter, som blomstrer om foråret, frugttræer og enge, mens sommertemperaturerne er gunstige for modningen af landbrugsafgrøder, hvoraf nogle er biplanter og afgørende for »Slavonski med«.

De klimatiske forhold om efteråret er egnede for bier, når de forbereder sig på vinterhi, medens de klimatiske forhold om vinteren er gode for vinterhi og giver bierne en god start på den nye sæson.

De optimale forårs- og sommertemperaturer er gunstige for udsvedning af nektar fra de fleste planter. Planter, som blomstrer om foråret, udsveder nektar ved lavere temperaturer, medens planter, som blomstrer om sommeren, kræver en højere nattemperatur for at udsvedningen ikke formindskes eller ophører.

Der falder nedbør under en tredjedel af årets dage (men mindst 104 dage), hvilket betyder, at der er et tilstrækkeligt antal dage om året uden nedbør, hvor bierne kan samle nektar.

Bierne har en større mængde nektar til deres rådighed om foråret. Herfra får de energi og kan nemmere modstå luftstrømme. I sensommeren aftager vindstyrken og mængden af nektar; bierne bruger mindre energi på at modstå vinden og bevarer den nemmere for at forberede sig på vinterhi.

En rapport offentliggjort i 1845 af Đakovo-redaktionen af *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva* (Månedligt tidsskrift om kroatisk og slavonsk erhvervsliv) fastslår, at »der ikke er én by eller kommune i Slavonien, som ikke producerer honning a god kvalitet.« Den slavonske biavlerforening blev etableret i Osijek i 1879 og er den første og ældste forening af dens slags i Sydøsteuropa, og tidsskriftet *Slavonska Pčela* (Den slavonske bi) blev etableret som den slavonske biavlerforenings nyhedsbrev allerede i marts 1881. Afdelinger af foreningen begyndte at etablere sig meget hurtigt efter grundlæggelsen af tidsskriftet. Den slavonske biavlerforening har været aktivt involveret i at fremme biavl i Slavonien og i at forbedre kvaliteten af »Slavonski med« ved at opfordre til at involvere grundskolelærere i udviklingen af biavl, udbredelse af kendskab til avanceret biavl, udbredelsen af de seneste nyheder om biavl og bitræk kalendere osv. Vigtigheden af dens bidrag til udviklingen af biavl i Slavonien og generelt i Kroatien bekræftes af, at Bogdan Penjić (1852-1918), grundlæggeren og mangeårig sekretær af denne gamle forening og på samme tid redaktør af *Slavonska pčela*, henviser til som faderen af moderne biavl i Kroatien. Han var ansvarlig for indførelsen af de første bistader med justerbare kamme (i 1871), de første honningslynger og indførelsen af kunstige voksrammer (i 1879). Den første biavlerudstilling blev organiseret i Osijek i 1889, og i 1903 offentliggjorde Vukovars biavlerforening et initiativ i avisen *Gospodarski list* med henblik på at organisere et honningmarked.

Sammenspillet mellem de særlige jord- og klimaforhold, den lokale befolknings århundredlange erfaring med biavl og den gensidige interaktion mellem de to indvirker på »Slavonski med« på en sådan måde, at den har en særlig fysisk-kemisk sammensætning og særlige organoleptiske egenskaber, som gør den berømt og værdsat blandt forbrugerne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 292/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»NÜRNBERGER BRATWÜRSTE«/»NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE«

EU-nr.: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Ansøgende sammenslutning/ansøger:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Am Trödelmarkt 58
90403 Nürnberg
TYSKLAND

Tlf. +49 9119373877, info@nuernberger-bratwuerste.de

Sammenslutningen til beskyttelse af »Nürnberger Bratwürste« (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) er en sammenslutning af producenter af Nürnberger Bratwürste.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning til det geografiske område
- Mærkning
- Andet (emballering, kontrolinstanser)

4. Type ændring(er)

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

e) **Fremstillingsmetode:**

Efter det følgende sidste afsnit:

Alle etaper i produktionen af »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« finder sted i det afgrænsede geografiske område. Der er tale om følgende:

- formindskelse af kødets volumen ved findeling eller hakning

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

— blanding af det findelte/hakkede kød og blanding med krydderier til dannelse af pølseblandingen

— påfyldning i fåretarmene

der tilføjes:

og

— emballering af pølserne.

Begrundelse:

Emballeringen af Nürnberger (Rost-)Bratwürste sker traditionelt i producentens virksomhed og dermed i det afgrænsede geografiske område. Navnlig pølsernes kvalitet kræver hurtig emballering for at bevare friskheden og smagsegenskaberne. Nürnberger (Rost-)Bratwürste er meget følsomme hakkede kødprodukter med en særlig fin kryddring, som har en relativt kort holdbarhed og skal holdes afkølet uden afbrydelser. Hvis emballeringen ikke finder sted umiddelbart efter fremstillingen, kan dette medføre varige kvalitetstab. Allerede i forbindelse med den normale transport, som overholder hygiejnebestemmelserne, vil der således forekomme varige kvalitetstab med hensyn til friskhed, smagsegenskaber og fysiske egenskaber, f.eks. udtørring og brunfarvning. Transporten til et andet sted er også forbundet med en betydelig risiko for forurening eller kontaminering med patogener, navnlig i forbindelse med råvarerne. Resultaterne af to undersøgelser gennemført af uafhængige institutioner, der arbejder inden for levnedsmiddelkontrolområdet, bekræfter, at der allerede få timer efter afsendelsen af uemballerede Nürnberger (Rost-)Bratwürste i store beholdere forekommer tiltagende afvigelser i de sensoriske og mikrobiologiske kvalitetsegenskaber. Der er dermed risiko for, at denne negative påvirkning videreføres ved en efterfølgende emballering. I sidste ende kan transport af produktet til et andet sted således også skade den geografiske betegnelses omdømme.

I forbindelse med emballeringsprocessen gennemføres desuden væsentlige fremstillingstrin nævnt i varespecifikationen, idet for lange eller for korte pølser kasseres. I den sammenhæng foretages der endvidere en kvalitetskontrol, hvor eventuelle kvalitetsafvigelser straks registreres af sagkyndige personer.

Ved Nürnberger (Rost-)Bratwürste er der på grund af produktets art ikke sikkerhed for sporbarhed og oprindelse, medmindre BGB-virksomheden selv foretager emballeringen umiddelbart efter fremstillingen. For hvis Nürnberger (Rost-)Bratwürste sælges i løs vægt eller i store beholdere og først emballeres senere, er der risiko for, at der i den forbindelse iblandes lignende grillpølser. I dette tilfælde kan det være vanskeligt at kontrollere, om der udelukkende er tale om det originale produkt.

g) **Kontrolinstans(er):**

Navn og adresse på de offentlige myndigheder, som er ansvarlige for producent- og misbrugskontrol, skal opdateres som følger:

For producentkontrol:

Navn: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adresse: Menzinger Str. 54
80638 München
TYSKLAND

Tlf. +49 89178000

Fax +49 8917800313

For misbrugskontrol:

Navn: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Adresse: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
TYSKLAND

Tlf. +49 8912610

Fax +49 8912611122

Begrundelse:

Navn og adresse på de offentlige myndigheder, som er ansvarlige for producent- og misbrugskontrol, var ikke længere aktuelle. Henvisningen til Lacon GmbH skal slettes. Producenter kan aktuelt vælge mellem flere bemyndigede kontrolinstanser i Bayern.

ENHEDSDOKUMENT

»NÜRNBERGER BRATWÜRSTE«/»NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE«

EU-nr.: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

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

7-9 cm lang grillpølse i en tæt fåretarm, mellemfint hakket; vægt pr. stk. i rå tilstand: ca. 20-25 g

Sammensætning:

Rent svinekød, fedtholdigt kød, især kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg, ingen fyldstoffer, ikke konserveret (med undtagelse af røgede grillpølser), krydderiblandingen varierer alt efter den opskrift, som er gået i arv, men specielt merian er typisk; der skal være mindst 12 % bindevævsfrit kødprotein og et absolut fedtindhold på højst 35 %; procentdelen af bindevævsfrit kødprotein i den samlede mængde kødprotein er mindst 75 volumenprocent (histometrisk) og mindst 80 % (kemisk).

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Fedtholdigt kød, især kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg; fedtindholdet i slutproduktet er begrænset til 35 %, og der skal mindst være 12 % bindevævsfrit kødprotein (MPFCP); krydderiblanding, specielt merian; fåretarme.

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

Alle etaper i produktionen af »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« finder sted i det afgrænsede geografiske område. Der er tale om følgende:

- formindskelse af kødets volumen ved findeling eller hakning
- blanding af det findelte/hakkede kød og blanding med krydderier til dannelse af pølseblandingen
- påfyldning i fåretarmene.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Også emballeringen af pølserne skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Emballeringen sker umiddelbart efter fremstillingen i producentens virksomhed. Dette sker af hensyn til kvalitetssikringen, navnlig med henblik på varernes friskhed og smagegenskaber, og reducerer den risiko for forurening og kontaminering, der er forbundet med transport til et andet sted. Nürnberger Bratwürste (Rost-)Bratwürste er meget følsomme hakkede kødprodukter. Ved uemballerede Nürnberger (Rost-)Bratwürste kan den normale transport, som overholder hygiejnebestemmelserne, medføre varige kvalitetstab inden for få timer.

Med emballeringen umiddelbart efter fremstillingen i producentens virksomhed sikres desuden en højere grad af sporbarhed og oprindessikkerhed. Hvis Nürnberger (Rost-)Bratwürste sælges i løs vægt eller i store beholdere og først emballeres på et senere tidspunkt, kan det være vanskeligt at kontrollere, om der udelukkende er tale om det originale produkt.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Byen Nürnberg.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Produktionen af Bratwurst i Nürnberg er en flere hundrede år gammel tradition, som kan dokumenteres helt tilbage til 1313. Den typiske reduktion af længden og vægten af »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« kan spores tilbage til mindst 1573. Nürnbergs beliggenhed ved knudepunktet mellem to vigtige handelsruter betød, at man i Nürnberg på et tidligt tidspunkt havde adgang til orientalske krydderier til fremstilling af pølser.

I Nürnberg plejes denne tradition med produktion af grillpølser endnu i dag i stort omfang. F.eks. satte Goethe og Jean Paul i høj grad pris på »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«. »Bratwurst-Glöcklein« i området St. Sebald var i 1800-tallet ét af de mest berømte værtshuse i Tyskland. Det var ikke blot et sted, hvor overklassen og rigmændene kom, men det var også et absolut must for alle, der besøgte byen.

Produktets egenart

»Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« er kendetegnet ved den usædvanlige, lille form og undertonen af merian. De opfylder en høj kvalitetsnorm, som har været kontrolleret i mange år, er kendt langt uden for Nürnberg-området og værdsættes højt af forbrugerne.

Dette kommer til udtryk i, at standardprogrammet for et besøg i byen nu om dage omfatter, at man spiser »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« på en af de mange »Bratwurstküchen« eller »Wurstbratereien« i Nürnbergs centrum.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn

Den flere hundrede år gamle tradition med produktion af grillpølser i Nürnberg, de høje kvalitetsnormer, som har været kontrolleret i mange år, og den usædvanlige lille form har gjort »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« kendt og særdeles værdsat overalt i Tyskland og hele verden.

Specialiteten dukkede op i den tidligere kejserby Nürnberg som følge af byens geografiske beliggenhed som et centralt knudepunkt for handels- og krydderiruterne fra Østasien. Herved blev man bekendt med krydderier såsom merian, muskatnød og peber. Det var adgangen til disse krydderier fra Asien, der i første omgang gjorde produktionen mulig. Da Nürnberg var en by med stor fjernhandel og med en række raffinerede moderne traditioner, blev der her produceret mere raffinerede og bedre krydrede pølser, der blev mindre og mindre, og som med tiden blev til den berømte »Nürnberger Bratwurst«. I modsætning til landområderne fokuserede man i byen helt fra begyndelsen mere på kvalitet. Mens det var kvantiteten, der var i højsædet andre steder, var det princippet om »kvalitet frem for kvantitet«, som produktionen i Nürnberg hvilede på, og det var dette, der resulterede i de små pølser.

Reglerne om overholdelse af opskriften og kvaliteten stammer helt tilbage fra den gang, kontrolbestemmelserne blev udstedt af byrådet i Nürnberg. Nürnberg kan sikkert bryste sig af verdens ældste kontrolordning for levnedsmidler, der er omtalt i strafferegler fra år 1300. Ved at offentliggøre opskriften, gennemføre streng kontrol og begrænse produktionen til byområdet har byen Nürnberg været med til at sikre, at pølsens særpræg vidner om dens oprindelse. Tilknytningen til det geografiske område hvilede derfor i begyndelsen på den geografiske beliggenhed som et centralt knudepunkt for krydderi- og handelsruterne og på den tidlige indførelse af levnedsmiddelkontrol. Den geografiske beliggenhed og levnedsmiddelkontrollen samt den tilhørende beskyttelse af opskriften resulterede derfor i pølsernes særlige kvalitet. Kejserbyen med dens omfattende handelsnetværk i hele verden førte til en specialitet, der har været særdeles velkendt lige fra middelalderen og fremefter. I dag bygger tilknytningen på specialitetens omdømme, og der bliver traditionelt sat stor pris på specialiteten i hele verden.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>

BERIGTIGELSER**Berigtigelse til meddelelse om indledning af en antidumpingprocedure vedrørende importen af nye og regummerede dæk til busser og lastbiler med oprindelse i Folkerepublikken Kina**

(Den Europæiske Unions Tidende C 264 af 11. august 2017)

(2017/C 292/11)

Side 14, punkt 3:

I stedet for: »... KN-kode ex 4011 20 90 og 4012 12 00. KN-koderne angives kun til orientering.«

læses: »... KN-kode 4011 20 90 og 4012 12 00. KN-koderne angives kun til orientering.«

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA