



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextionde årgången

2 september 2017

## Innehållsförteckning

### I Resolutioner, rekommendationer och yttranden

#### REKOMMENDATIONER

##### Europeiska centralbanken

2017/C 292/01	Europeiska centralbankens rekommendation av den 24 augusti 2017 till Europeiska unionens råd om externa revisorer för Banco de Portugal (ECB/2017/24) .....	1
---------------	---	---

### II Meddelanden

#### MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2017/C 292/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8546 – Intermediate Capital Group/Domusvi Group) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8573 – CVC Group/Arzignanese/Pasubio) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) <sup>(1)</sup> .....	3
2017/C 292/05	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8587 – Bridgepoint/Groupe Primonial) <sup>(1)</sup> .....	3

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

#### IV Upplysningar

##### UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

###### **Europeiska kommissionen**

2017/C 292/06	Räntesats som Europeiska centralbanken tillämpar på sina huvudsakliga refinansieringstransaktioner: 0,00 % den 1 september 2017 – Eurons växelkurs .....	4
---------------	--	---

###### **Revisionsrätten**

2017/C 292/07	Särskild rapport nr 11/2017 – EU:s förvaltningsfond Békou för Centralafrikanska republiken: en lovande början trots vissa brister .....	5
---------------	---	---

---

#### V Yttranden

##### FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

###### **Europeiska kommissionen**

2017/C 292/08	Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut .....	6
---------------	--	---

##### ÖVRIGA AKTER

###### **Europeiska kommissionen**

2017/C 292/09	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	7
2017/C 292/10	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	12

## I

(Resolutioner, rekommendationer och yttranden)

## REKOMMENDATIONER

## EUROPEISKA CENTRALBANKEN

## EUROPEISKA CENTRALBANKENS REKOMMENDATION

av den 24 augusti 2017

till Europeiska unionens råd om externa revisorer för Banco de Portugal

(ECB/2017/24)

(2017/C 292/01)

ECB-RÅDET HAR ANTAGIT DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av stadgan för Europeiska centralbankssystemet och Europeiska centralbanken, särskilt artikel 27.1, och av följande skäl:

- (1) Räkenskaperna för Europeiska centralbanken (ECB) och de nationella centralbankerna i de medlemsstater som har euron som valuta granskas av oavhängiga externa revisorer som ECB-rådet har rekommenderat och Europeiska unionens råd godkänt.
- (2) Förordnandet för Banco de Portugals nuvarande externa revisorer PricewaterhouseCoopers & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda. löpte ut efter revisionen avseende räkenskapsåret 2016. Det är därför nödvändigt att utse externa revisorer från och med räkenskapsåret 2017.
- (3) Banco de Portugal har valt Deloitte & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA som sina externa revisorer för räkenskapsåren 2017 till 2021.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

Det rekommenderas att Deloitte & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA utses till Banco de Portugals externa revisorer för räkenskapsåren 2017 till 2021.

Utfärdad i Frankfurt am Main den 24 augusti 2017.

Mario DRAGHI

ECB:s ordförande

---

## II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8546 – Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 292/02)

Kommissionen beslutade den 14 juli 2017 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32017M8546. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8573 – CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 292/03)

Kommissionen beslutade den 21 augusti 2017 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32017M8573. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8577 – Norsk Hydro/Sapa)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 292/04)

Kommissionen beslutade den 17 augusti 2017 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32017M8577. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.8587 – Bridgepoint/Groupe Primonial)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 292/05)

Kommissionen beslutade den 30 augusti 2017 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på franska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32017M8587. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Räntesats som Europeiska centralbanken tillämpar på sina huvudsakliga  
refinansieringstransaktioner <sup>(1)</sup>:****0,00 % den 1 september 2017****Eurons växelkurs <sup>(2)</sup>****1 september 2017**

(2017/C 292/06)

**1 euro =**

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1920	CAD	kanadensisk dollar	1,4830
JPY	japansk yen	131,29	HKD	Hongkongdollar	9,3272
DKK	dansk krona	7,4378	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6638
GBP	pund sterling	0,92075	SGD	singaporiensk dollar	1,6146
SEK	svensk krona	9,4778	KRW	sydkoreansk won	1 335,36
CHF	schweizisk franc	1,1441	ZAR	sydafrikansk rand	15,4185
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8185
NOK	norsk krona	9,2555	HRK	kroatisk kuna	7,4215
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 875,38
CZK	tjeckisk koruna	26,077	MYR	malaysisk ringgit	5,0904
HUF	ungersk forint	305,09	PHP	filippinsk peso	60,900
PLN	polsk zloty	4,2406	RUB	rysk rubel	68,8223
RON	rumänsk leu	4,5963	THB	thailändsk baht	39,539
TRY	turkisk lira	4,0981	BRL	brasiliansk real	3,7423
AUD	australisk dollar	1,5021	MXN	mexikansk peso	21,2608
			INR	indisk rupie	76,3275

<sup>(1)</sup> Räntesats vid den transaktion som närmast föregick det angivna datumet. Vid refinansieringstransaktioner till rörlig ränta är räntesatsen marginalräntesatsen.

<sup>(2)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

# REVISIONSRÄTTEN

## Särskild rapport nr 11/2017

*EU:s förvaltningsfond Békou för Centralafrikanska republiken: en lovande början trots vissa brister*

(2017/C 292/07)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport nr 11/2017 *EU:s förvaltningsfond Békou för Centralafrikanska republiken: en lovande början trots vissa brister* just har offentliggjorts.

Rapporten finns på Europeiska revisionsrättens webbplats: <http://eca.europa.eu>

---

## V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA  
HANDELSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut**

(2017/C 292/08)

1. I enlighet med artikel 11.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/1036 av den 8 juni 2016 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska unionen <sup>(1)</sup> tillkännager kommissionen att, om en översyn inte inleds i enlighet med nedanstående förfarande, kommer de antidumpningsåtgärder som anges nedan att upphöra att gälla det datum som anges i tabellen.

**2. Förfarande**

Unionsproducenter får lämna in en skriftlig begäran om översyn. En sådan begäran måste innehålla tillräckliga bevis för att åtgärdernas upphörande sannolikt skulle innebära att dumpningen och skadan fortsätter eller återkommer. Om kommissionen beslutar att se över de berörda åtgärderna kommer importörer, exportörer, exportlandets företrädare och unionstillverkare att ges tillfälle att utveckla, motbevisa eller yttra sig över de uppgifter som lämnats i begäran om översyn.

**3. Tidsfrist**

På de grunder som anges ovan får unionstillverkare lämna in en skriftlig begäran om översyn till generaldirektoratet för handel vid Europeiska kommissionen (European Commission, Directorate-General for Trade, Unit H-1, CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË) <sup>(2)</sup> från och med den dag då detta tillkännagivande offentliggörs, dock senast tre månader före det datum som anges i tabellen.

4. Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EU) 2016/1036.

Produkt	Ursprungs- eller exportländer	Åtgärder	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla <sup>(1)</sup>
Tungstenelektroder	Folkrepubliken Kina	Antidumpningstull	Rådets genomförandeförordning (EU) nr 508/2013 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av tungstens-elektroder med ursprung i Folkrepubliken Kina efter en översyn vid giltighetstidens utgång i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009 (EUT L 150, 4.6.2013, s. 1.)	5.6.2018

<sup>(1)</sup> Åtgärden upphör att gälla vid midnatt det datum som anges i den här kolumnen.

<sup>(1)</sup> EUT L 176, 30.6.2016, s. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2017/C 292/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”SLAVONSKI MED”****EU-nr: PDO-HR-02187 – 26.9.2016****SUB ( X ) SGB ( )****1. Namn**

”Slavonski med”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.4 Andra produkter av animaliskt ursprung (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Slavonski med” är en honung som framställs av en underart av grå honungsbin, *carnicabin* (*Apis mellifera carnica pannonica*) av nektar från dragväxter eller från sekret från levande delar av växten eller utsöndringar som lämnas på växten av sugande insekter, som bina samlar in och blandar med egna särskilda ämnen, torkar och lagrar i vaxkakor för att mogna, i det geografiskt område som avses i punkt 4.

Beroende på framställningsmetod är ”Slavonski med” en honung i vaxkaka eller en honung i bitar av vaxkakor. ”Slavonski med” består av honung från

1. robinia,
2. lind,
3. raps,
4. solros,
5. kastanj,
6. blomster,
7. honungsdagg.

De specifika gemensamma egenskaper för ”Slavonski med” som påverkar produktens kvalitet är vattenhalten och innehållet av hydroximetylfurfural (HMF). Vattenhalten i ”Slavonski med” får inte överskrida 18,3 % och HMF-halten får vara högst 16,5 mg/kg. En annan särskild egenskap hos ”Slavonski med” är förekomsten av växtarter från familjen korsblommiga växter och rosväxter och av robinia i form av kompletterande pollen (minst 16 %) eller sekundära pollen (högst 15 %). Sockerhalten är lägre än de föreskrivna värdena.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

De olika honungssorternas fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper och pollenegenskaper anges i följande tabeller:

Honung	Vattenhalt (%)	HMF (mg/kg)	Pollenegenskaper (%)	Elektrisk ledningsförmåga (mS/cm)	Diastasaktivitet (Schade-skala)	Sackaroshalt (g/100 g)
ROBINIA	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
LIND	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
RAPS	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
SOLROS	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
KASTANJ	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	max. 4
BLOMSTERVÄXTER	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
HONUNGSDAGG	max. 18,3	max. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	max. 4

Honung	HONUNGENS ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER		
	Färg	Smak	Doft
ROBINIA	gul-ljusgul	behaglig smak som påminner om växten robinia	svag doft, ej uttalad
LIND	ljusgul-lätt grönaktig	behaglig, lätt syrlig smak	uttalad lindblomsdoft
RAPS	ljusgul-halmgul	medelsöt och lätt syrlig	uttalad växtdoft
SOLROS	bärnstensfärgad	söt och något skarp	svag doft av solros
KASTANJ	brun färg	besk, något syrlig	kraftig och genomträngande doft av övermogna äpplen
BLOMSTERVÄXTER	gul, med mörkröda nyanser	behagligt söt, mycket lätt beska	svag till intensiv doft
HONUNGSDAGG	mycket mörk, nästan svart	medelsöt, med tydlig syra	doft av skogshonung

Honung	Växtart (dominerande pollen, kompletterande pollen och sekundära pollen)
Robinia	<i>Robinia pseudoacacia</i> minst 20 %, <i>Brassicaceae</i> (korsblommiga växter), <i>Rosaceae</i> (rosväxter)
Lind	<i>Tilia</i> (lind) minst 25 %, <i>Robinia</i> spp. (robinia)
Raps	<i>Brassica napus</i> (raps) minst 61 %, <i>Rosaceae</i> (rosväxter), <i>Salix</i> spp. (salixarter)
Solros	<i>Helianthus annuus</i> (solros) minst 45 %, <i>Brassicaceae</i> (korsblommiga växter)

Honung	Växtart (dominerande pollen, kompletterande pollen och sekundära pollen)
Kastanj	<i>Castanea sativa</i> (kastanj) minst 86 %
Blomsterväxter	<i>Brassicaceae</i> (korsblommiga växter), <i>Rosaceae</i> (rosväxter), <i>Salix</i> spp. (salixarter)
Honungsdagg	Inslag av honungsdagg (sporer och svamphyfer), <i>Castanea sativa</i> (kastanj)

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Bina får matas under bristperioder (i början av våren och i slutet av hösten, beroende på väderförhållandena). Matningen får ske med socker som ska vara producerat i det geografiska område som avses i punkt 4. Honungen får endast säljas med den skyddade geografiska beteckningen "Slavonski med" om matningen uppfyller dessa villkor och om bina inte enbart har utfodrats genom matning.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktions- och utvinningsprocessen för "Slavonski med" måste äga rum i det avgränsade geografiska område som avses i punkt 4.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Slavonski med" ska förpackas i det avgränsade geografiska område som avses i punkt 4 för att det ska gå lättare att bevara produktens äkthet och kvalitet och garantera spårbarhet och kontroll.

Därmed går det att garantera produktens kvalitet och undvika att dess fysiska, kemikaliska och organoleptiska egenskaper förändras. Förflyttningar innebär att honungens temperatur och fukthalt förändras och kan också leda till att den tar åt sig främmande dofter och att halten av HMF och amylas ökar.

Att förpackningen sker i det avgränsade geografiska området betyder också att man minskar risken för att "Slavonski med" blandas med honung som inte kommer från det avgränsade geografiska område som avses i punkt 4.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Den logotyp som visas i bilden ska anbringas på varje förpackning som ska säljas. Rätten att använda logotypen beviljas på samma villkor för alla användare av beteckningen som saluför en produkt som uppfyller produktspecifikationen. Logotypen är brun och svart och är kantad av den kroatiska flätan. Högst upp till vänster på flätan sitter ett bi. Till vänster i figuren i logotypen finns en karta över Kroatien. Till höger anges året 1879 tillsammans med Slavoniens vapen. Mitt i figuren finns en bikupa av vide. Beteckningen "Slavonski med" anges i övre delen av figuren och i den nedre delen finns tre ekblad.

Bild: Logotypen för "Slavonski med"



## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Slavonski med" produceras i Slavonien i det geografiska område som begränsas av de administrativa gränserna för städerna och kommunerna i följande län (*županije*): Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonie, Bjelovar-Bilogora och Virovitica-Podravina i sin helhet och följande städer och kommuner i länet Sisak-Moslavina: Novska, Lipovljani och Jasenovac.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Närmare uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Regionen Slavonien avgränsas av tre stora slätfloder: Drava i norr, Donau i öster och Sava i söder. En avgörande faktor för området är skillnaden i terräng och geomorfologiska egenskaper mellan de bergiga delarna i väster och de övervägande slättlandskapen i öster. Den lägsta punkten (78 meter under havet) ligger i området Spačva.

Av en total yta på 1 248 600 hektar består Slavonien till 52 % (655 468 hektar) av åkermark, 29 % av skog (359 605 hektar), 4,2 % av gräsmark och 1,2 % av betesmark.

Tack vare denna struktur och den stora mångfald som präglar klimatförhållandena, terrängen och vegetationen, erbjuder Slavonien idealiska förhållanden för framställningen av "Slavonski med" (honung från robinia, lind, raps, solros, kastanj, blomster och honungsdagg).

Med hänsyn till dessa särdrag i fråga om klimat, pedologi och hydrologi och det rika djur- och växtlivet har Kroatien inrättat tre skyddade områden i regionen i form av tre naturparker: Kopački rit, Papuk och Lonjsko polje.

Klimatet och väderförhållandena i Slavonien styrs framför allt av dess låga höjd (under havet), dess läge i pannoniska bäckenet och öppningen mot den europeiska kontinentens inland. Det är mycket kallt under större delen av vintern och mycket varmt under sommaren. På sommaren ökar temperaturerna från väster till öster samtidigt som nederbörden sjunker.

Temperaturväxlingarna under de fyra årstiderna främjar tillväxten och utvecklingen av blomsterväxter. Genomsnittstemperaturen är 11,8 °C på våren och går upp till 21,1 °C på sommaren. På hösten är genomsnittstemperaturen 11,3 °C, medan den är 1,0 °C på vintern. Under växtsäsongen (april–september) är den 18,3 °C.

Årstidsrytmen och nederbördsmonstren främjar växtproduktion och biodling. Antalet regndagar varierar från 104 till 160 per år.

De genomsnittliga vindhastigheterna är som högst under vårmånaderna (mars och april) och som lägst i slutet av sommaren och början av hösten (augusti och september). Den övervägande vindriktningen är nordvästlig och sydostlig. Därefter kommer sydvästliga och nordostliga vindar.

Blomsterväxter som växer i det avgränsade geografiska området blommar vid olika tidpunkter (från mars till november), vilket ger bina riklig tillgång till nektar och pollen.

#### Mänskliga faktorer

Biodlarna i Slavonien ingår i en 130-årig tradition. De ägnar sig vanligtvis åt "detaljhandelsinriktad" honungsproduktion som är tänkt att ge ett ekonomiskt tillskott till familjerna, som bor i landsbygdsområden och på familjejordbruk. Kunnandet har utvecklats genom många års erfarenhet av biodling i Slavonien och förmedlas genom praktisk erfarenhet, sakkunskap, kompetens och kunskaper hos invånarna i området.

Den traditionella biodlingen för framställning av "Slavonski med" har följande särdrag:

- Bikaporna är till stor del byggda av trä.
- Rökpustar används med stor försiktighet. Som bränsle används torrt växtavfall som ger en lätt rök.
- Det är förbjudet att mata bina under produktionsperioden.
- Avtäckningen av vaxkakorna ska göras på traditionellt sätt med hjälp av kammar, knivar eller borstar som är avsedda för ändamålet.
- Honungen ska utvinnas ur ramarna med hjälp av centrifugering utan att värmas.
- Honungen ska inte pastöriseras.
- Honungen får dekrystalliseras vid högst 43 °C.

#### 5.2 Närmare uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper

"Slavonski med" utmärks av sin friskhet och har en högsta HMF-halt på 16,5 mg/kg och en vattenhalt på högst 18,3 %. Merparten av den sorthonung och blandhonung som säljs med den skyddade geografiska beteckningen "Slavonski med" har ett pollenspektrum som består av pollen från familjerna korsblommiga växter, rosväxter och robiniaarter, vilket särskiljer den från honung som produceras i andra områden. Sockerhalten är lägre än de föreskrivna värdena.

Särdragen hos "Slavonski med" är kopplade till dess fysikaliska och kemiska egenskaper, pollenegenskaper och organoleptiska egenskaper. "Slavonski med" får dekrystalliseras vid en högsta temperatur på 43 °C, vilket garanterar att honungens egenskaper till följd av den specifika floran i det avgränsade området och binas produktion förblir oförändrade.

Beteckningen "Slavonski med" används såväl kommersiellt som i dagligt språk (räkning 2014, tackbrev för en gåva 2015, tackbrev 2015, upplysning på en förpackning).

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper

Det gynnsamma klimatet, de pedologiska förhållandena och mängden blommande växter i betesmarkerna, gräsmarkerna, åkrarna och de stora skogarna i Slavonien och även i våtmarkerna och översvåmningsområdena längs Sava, Drava och Donau, har inneburit att *carnicabina*, som är en underart av honungsbi (*Apis mellifera carnica pannonica*), genom årtusendena lätt har kunnat hitta födoområden som är rika på nektar och pollen. Det har bildats ett unikt agroekologiskt område som ger "Slavonski med" en särskild ställning som ren sorthonung. Den erkänns och uppskattas som sådan på marknaden.

Arbetet på bigården och förhållandena för att skörda honungen beror direkt på klimatet som gynnar produktionen av "Slavonski med" i Slavonien.

Temperaturerna på våren innebär att växter, fruktträd och gräsmarker växer till snabbt och ymnigt samtidigt som sommartemperaturerna främjar mognaden hos jordbruksgrödorna, däribland blommande sådana, som har stor betydelse för produktionen av "Slavonski med".

Hösten är den tid då bina förbereder sin övervintring. Klimatförhållandena ger goda villkor för övervintringen och för en god början på den efterföljande biodlingssäsongen.

Optimala temperaturer under vår och sommar främjar utsöndringen av nektar hos de flesta växter. Vårblommor utsöndrar nektar vid låga temperaturer, medan det under sommaren krävs förhållandevis höga temperaturer nattetid, eftersom utsöndringen avbryts eller minskar.

Antalet regndagar motsvarar mindre än en tredjedel av året (minst 104 dagar per år), vilket innebär att det finns tillräckligt många dagar utan nederbörd, då bina kan samla in nektar.

På våren har bina förhållandevis god tillgång till nektar, vilket ger dem tillräckligt med kraft för att stå emot vindarna, medan vindstyrkan avtar under sommaren, samtidigt som även mängden nektar minskar och bina inte är lika beroende av energi för att stå emot vindarna och lättare kan lagra den i stället, inför vintern.

År 1845 innehöll det kroatoslvenska hushållningssällskapets månadsmagasin, *List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga družtva* en rapport om filialen Đakovo där det angavs att "det finns ingen plats och ingen kommun i Slavonien som inte framställer honung av hög kvalitet". År 1879 bildades den slavonska biodlarföreningen i Osijek, den första och äldsta i sydöstra Europa, som också i mars 1881 startade en tidskrift med titeln *Slavonska Pčela* (biet från Slavonien). Efter att tidskriften hade startats bildades snabbt en mängd lokalföreningar. Biodlarföreningen i Slavonien arbetar aktivt för att främja biodlingen i Slavonien och kvaliteten hos "Slavonski med". De arbetar också för att uppmuntra till grundläggande utbildning inom biodlingssektorn och informera om den växande verksamheten, den senaste utvecklingen inom biodling, produktionsscheman osv. För att få en bild av föreningens bidrag till biodlingens utveckling i Slavonien och i Kroatien räcker det med att påminna om att grundaren av den äldsta biodlarföreningen och dess långvariga sekreterare och chefredaktör för *Slavonska pčela*, Bogdan Penjić (1852–1918), brukar kallas (även utanför Slavonien) för den moderna biodlingens fader i Kroatien. Han förknippas med införandet av den första bikupan med flyttbara vaxkakor (1871), den första honungsslungan och användningen av präglade vaxmellanväggar (1879). Den första biodlingsutställningen hölls i Osijek 1889 och 1903 lade biodlarföreningen i Vukovar grunden för organisationen av marknaden för honung i *Gospodarski list* (ekonomisk tidskrift).

Kombinationen av de särskilda mark- och klimatförhållandena och lokalbefolkningens traditionella kunskaper om biodling och samspelet mellan dem har bidragit till att "Slavonski med" har en specifik fysikalisk-kemisk sammansättning och särskilda organoleptiska egenskaper som gör detta till en honung som erkänns och uppskattas av konsumenterna.

### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2017/C 292/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE  
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)  
nr 1151/2012**

**”NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/”NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”**

**EU-nr: PGI-DE-02191 – 28.9.2016**

**SUB ( ) SGB ( X )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Ansökande grupp/Ansökande:

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

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

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. är en upp av producenter som framställer ”Nürnberger Bratwürste”.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat (förpackning, kontrollorgan)

**4. Typ av ändring(ar)**

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

**5. Ändring(ar)**

e) **Framställningsmetod:**

Efter följande slutliga stycke:

Samtliga steg i produktionen av ”Nürnberger Bratwürste”/”Nürnberger Rostbratwürste” äger rum i det avgränsade geografiska området. De utgörs av följande:

- Malning eller finfördelning av köttet.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Blandning av det finfördelade köttet med kryddor för att skapa korvfillningen.
- Fyllning av färtarmarna.

Ska följande text läggas till:

- Förpackning av korvarna.

*Motivering:*

"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" ska traditionellt förpackas i tillverkarens lokaler och därmed inom det avgränsade geografiska området. Korvarnas kvalitet kräver framför allt att de förpackas snabbt så att färskhet och smakegenskaper bevaras. "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" är mycket känsliga produkter tillverkade av köttfärs. De är varsamt kryddade och kan endast lagras relativt kort tid och de bör därför alltid förvaras kallt. Om korvarna inte förpackas omedelbart efter tillverkningen riskerar kvaliteten att försämrans varaktigt. Till och med transporten av "Bratwürste" under normala förhållanden som följer hygienregler kan orsaka varaktig försämring av kvaliteten när det gäller färskhet, smak och utseende. Korven kan då torka eller blir brunfärgad. Transport till en annan plats utgör också en stor risk för orenheter eller smitta på grund av sjukdomsalstrande ämnen, särskilt när det gäller råvaran. Resultatet från två undersökningar som genomförts av oberoende institut som är verksamma inom livsmedelssäkerhet bekräftar att redan efter några timmar efter att "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" har skickats iväg utan förpackning visar sensoriska och mikrobiologiska analyser av kvalitetsegenskaperna allt tydligare avvikelser. Det finns därför en risk att försämringen fortsätter om korven förpackas i ett senare skede. Avslutningsvis kan transport av produkten till en annan plats även skada den geografiska beteckningens rykte.

Förpackningen utgör också viktiga etapper i tillverkningen, som anges i produktspecifikationen, då alltför korta eller alltför långa korvar avlägsnas. I samband med att korven förpackas genomförs även en kvalitetskontroll då specialister omedelbart kan upptäcka eventuella brister.

Med tanke på typen av produkt kan spårbarhet och garanti av ursprunget inte garanteras om "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" inte förpackas omedelbart efter tillverkningen i SGB-företaget. Om "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" säljs oförpackade eller i stora mängder som förpackas senare finns det dessutom risk för att de sammanblandas med liknande korvar. Då är det i princip omöjligt att fastställa att det rör sig enbart om originalprodukten.

g) **Kontrollorgan:**

Namn och adress till nationella behöriga organ ska uppdateras enligt följande:

*För kontroll av producenterna:*

Namn: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adress: Menzinger Str. 54  
80638 München  
TYSKLAND

Tfn +49 89178000  
Fax +49 8917800313

*För kontroll av missbruk:*

Namn: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Adress: Rosenkavalierplatz 2  
81925 München  
TYSKLAND

Tfn +49 8912610  
Fax +49 8912611122

*Motivering:*

Namn och adress till nationella behöriga organ för kontroll av producenter och missbruk var inte längre aktuella. Hänvisningen till Lacon GmbH behövs inte längre. I Bayern finns för närvarande flera godkända kontrollorgan och producenten kan välja vilken instans han eller hon vill vända sig till.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "NÜRNBERGER BRATWÜRSTE"/"NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE"

EU-nr: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

SUB ( ) SGB ( X )

1. **Namn**

"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

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

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

7–9 cm lång grillkorv i trång färtarm med medelgrov kornighet. En rå korv väger cirka 20–25 g.

*Innehåll:*

Något avfettat griskött, fett kött, särskilt sidfläsk, bukfett, kåke, kåkfett, rygg och ryggfett, utan fårs, ej behandlad för konservering (utom när det gäller rökta korv). Kryddningen varierar mellan de olika traditionella recepten, men en typisk krydda är mejram. Andelen köttprotein utan bindvävsproteiner får inte understiga 12 % och fetthalten får ligga på högst 35 %. Av köttproteinets ska andelen utan bindvävsprotein utgöra minst 75 volymprocent (vävnadsanalys) respektive 80 % (kemisk analys).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Något avfettat griskött, fett kött, särskilt sidfläsk, bukfett, kåke, kåkfett, rygg och ryggfett. Slutproduktens fetthalt är begränsad till 35 %. Andelen köttprotein utan bindvävsproteiner (MPFCP) får inte understiga 12 %. Kryddmix, särskilt mejram. Färtarmar.

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

Samtliga steg i produktionen av "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" äger rum i det avgränsade geografiska området. De utgörs av följande:

- Malning eller finfördelning av köttet.
- Blandning av det finfördelade köttet med kryddor för att skapa korvfillningen.
- Fyllning av färtarmarna.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Korvarna ska förpackas inom det avgränsade geografiska området och det ska ske direkt efter tillverkningen i producentens lokaler. Det bidrar till att garantera produktens kvalitet, bland annat när det gäller färskhet och smak och minskar risken för orenheter och smitta vid transport till en annan plats. "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" är mycket känsliga produkter framställda av köttfärs. Till och med transport av oförpackad "Nürnberger Bratwürste" under normala förhållanden som följer hygienregler kan på några timmar orsaka en varaktig försämring av kvaliteten.

Genom att omedelbart förpacka produkten i producentens tillverkningslokaler kan spårbarhet och garanti för produktens ursprung garanteras. Om "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" säljs oförpackade eller i stora mängder som förpackas senare är det i princip omöjligt att fastställa att det rör sig enbart om originalprodukten.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

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

Nürnberg-regionen.



## 5. Samband med det geografiska området

### *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Korvtillverkningen i Nürnberg har månghundraåriga anor som kan beläggas redan 1313. Den typiska korta längden och låga vikten för "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" kan spåras tillbaka till åtminstone 1573. Eftersom Nürnberg då låg i korsningen av två viktiga handelsvägar fanns det tidigt kryddor att tillgå för korvtillverkningen.

Den nuvarande traditionen av Bratwurst-produktion (grillkorv) i Nürnberg har ett lysande förflutet. "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" uppskattades till exempel mycket av Goethe och Jean Paul. Det berömda stekhuset Bratwurst-Glöcklein i Saint Sebald-området var en av de mest berömda offentliga institutionerna i Tyskland under 1800-talet. Inte bara var den öppen för aristokratin och den välbärgade överklassen, utan den var också en central mötesplats för stadens alla besökare.

### *Produktens särskilda egenskaper*

"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" kännetecknas av att de är ovanligt små och har toner av mejram. De uppfyller en hög kvalitetsstandard som länge har kontrollerats. De är kända långt utanför Nürnberg-regionen och är mycket uppskattade av konsumenterna.

Detta avspeglas i det faktum att ett obligatoriskt moment vid ett stadsbesök i dag är att äta en "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" i en av de många "Bratwurstküchen" eller "Wurstbratereien" i Nürnbergs stadskärna.

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten

Den månghundraåriga traditionen av Bratwurst-produktion i Nürnberg, den höga kvaliteten som sedan länge har kontrollerats och den ovanliga lilla formen har gjort att "Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" i dag är både kända och mycket uppskattade i Tyskland och resten av världen.

Specialiteten uppstod i den gamla kejsrerliga staden Nürnberg till följd av dess geografiska läge som en viktig skärningspunkt för handels- och kryddruttr från östra Asien. Genom dessa kunde nya kryddor såsom mejram, muskotnöt och peppar introduceras. Det var tillgången till dessa asiatiska kryddor som över huvud taget gjorde produktionen möjlig. Eftersom Nürnberg var en stad som använde sig mycket av fjärrfart och ett antal raffinerade moderna metoder producerades ännu mindre, mer förfinade och bättre kryddade korvar där, vilket med tiden blev de berömda "Nürnberger Bratwürste". Till skillnad från de mer lantliga regionerna lade staden större vikt vid kvaliteten från början. Medan kvantitet ägde företräde på andra håll grundades produktionen i Nürnberg på principen om kvalitet framför kvantitet, och det var detta som ledde till korvarnas mindre storlek.

Efterlevnaden av receptet och kvaliteten går tillbaka till Nürnbergs kommunfullmäktiges tillsynsregler. Nürnberg kan mycket väl ta åt sig äran för det äldsta systemet för livsmedelstillsyn, vilket nämns i strafflagen från år 1300. Genom att offentliggöra receptet, utöva en strikt kontroll och begränsa produktionen till stadsområdet har staden Nürnberg bidragit till att korvens egenskaper förknippas med det geografiska området. Kopplingen till det geografiska området grundades därför inledningsvis på det geografiska läget som en viktig skärningspunkt för krydd- och handelsruttrerna och på det tidiga införandet av livsmedelstillsyn. Det geografiska läget, livsmedelstillsynen och det tillhörande receptskyddet ledde därför till korvens särskilda kvalitet. Till följd av den kejsrerliga stadens omfattande handelsnätverk världen över blev specialiteten mycket välkänd från medeltiden och framåt. Idag är kopplingen grundad på det goda ryktet om denna specialitet som traditionellt är uppskattad världen över.

### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

---





ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**