ISSN 1977-1061

Europeiska unionens officiella tidning

C 140

Svensk utgåva

femtiofemte årgången

16 maj 2012

Meddelanden och upplysningar

Informationsnummer | Innehållsförteckning | Sida

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2012/C 140/01 Eurons växelkurs 1

V *Yttranden*

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2012/C 140/02 Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev) [1] 2

2012/C 140/03 Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande [1] 3

SV

Pris:
3 EUR

[1] Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2012/C 140/04 Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel 4

2012/C 140/05 Offentliggörande av ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel 8

2012/C 140/06 Offentliggörande av ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel 18

SV

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs [1]

15 maj 2012

(2012/C 140/01)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	US-dollar	1,2843	AUD	australisk dollar	1,2836
JPY	japansk yen	102,65	CAD	kanadensisk dollar	1,2855
DKK	dansk krona	7,4335	HKD	Hongkongdollar	9,9739
GBP	pund sterling	0,80010	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6573
SEK	svensk krona	9,0437	SGD	singaporiansk dollar	1,6128
CHF	schweizisk franc	1,2010	KRW	sydkoreansk won	1 481,04
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,5182
NOK	norsk krona	7,6185	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,1156
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5350
CZK	tjeckisk koruna	25,515	IDR	indonesisk rupiah	11 897,19
HUF	ungersk forint	292,25	MYR	malaysisk ringgit	3,9531
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	54,773
LVL	lettisk lats	0,6971	RUB	rysk rubel	39,0452
PLN	polsk zloty	4,3225	THB	thailändsk baht	40,237
RON	rumänsk leu	4,4425	BRL	brasiliansk real	2,5539
TRY	turkisk lira	2,3210	MXN	mexikansk peso	17,5635
			INR	indisk rupie	69,0500

[1] *Källa*: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev)

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 140/02)

1. Kommissionen mottog den 2 maj 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([1]), genom vilken företaget Molson Coors Brewing Company (*Molson Coors*, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar fullständig kontroll över företaget Starbev Holdings Sàrl (*StarBev*, Luxemburg) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— Molson Coors: Bryggning, försäljning, marknadsföring och distribution av öl, främst i Förenta staterna, Kanada och Storbritannien,

— StarBev: Tillverkning och distribution av öl, verksamt främst i Central- och Östeuropa.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev, till:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registratorskontoret ”Företagskoncentrationer och -fusioner”
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 140/03)

1. Kommissionen mottog den 7 maj 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([1]), genom vilken företagen Experian Holding Italia S.r.l. (*Experian*, Italien) och Cerved Holding SpA (*Cerved*), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning, förvärvar gemensam kontroll över företaget Experian-Cerved Information Services SpA (*Experian-Cerved*, Italien) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— Experian: Kreditupplysningstjänster, insamling och försäljning av affärs- information insamlad från offentligt tillgängliga källor, mjuk- varulösningar och marknadsföringstjänster för datahantering, kreditriskbedömningar, kredituppbörd och bedrägerihantering, affärsinformationslösningar för mätning av fotgängarflöden som används för att övervaka kunders beteende,

— Cerved: Insamling, bearbetning och marknadsföring av informations- tjänster som används inom kreditriskhantering, bedömning av kreditvärdighet, skapande av förteckningar över mål i marknadsföringssyfte och undersökning av marknads- positionering, kreditvärdering, kredit- och kapitalförvaltning, kredituppbörd,

— Experian-Cerved: Kreditupplysningstjänster.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning ([2]).

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services, till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registratorskontoret ”Företagskoncentrationer och -fusioner”
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).
([2]) EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2012/C 140/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ([1]). Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”MELA ROSSA CUNEO”

EG-nr: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning:**

”Mela Rossa Cuneo”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

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

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

Äpplen med den skyddade geografiska beteckningen ”Mela Rossa Cuneo” produceras endast av följande sorter och kloner av dem:

a) Red Delicious b) Gala c) Fuji d) Braeburn

De ska dessutom ha följande egenskaper:

Red Delicious

Epikarp: djupt vinröd färg som täcker ≥ 90 % av skalets yta, utan oljighet eller rostbildning utom i skafthålan.

Storlek: diameter ≥ 75 mm, eller vikt ≥ 180 g.

Sockerhalt: ≥ 11 °Brix.

([1]) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Köttets fasthet: ≥ 5 kg.

Gala

Epikarp: glänsande, djupt röd färg som täcker ≥ 80 % av skalets yta, mestadels strimmig och ibland med färgskiftningar.

Storlek: diameter ≥ 70 mm, eller vikt ≥ 160 g.

Sockerhalt: ≥ 12 °Brix.

Köttets fasthet: ≥ 5 kg.

Fuji

Epikarp: ljust till djupt röd färg som täcker ≥ 60 % av skalets yta.

Storlek: diameter ≥ 75 mm, eller vikt ≥ 180 g.

Sockerhalt: ≥ 12 °Brix.

Köttets fasthet: ≥ 6 kg.

Braeburn

Epikarp: orangeröd till djupt röd färg, mestadels strimmig, som täcker ≥ 80 % av skalets yta.

Storlek: diameter ≥ 70 mm, eller vikt ≥ 160 g.

Sockerhalt: ≥ 11,5 °Brix.

Köttets fasthet: ≥ 6 kg.

Vid försäljningen ska frukten vara hel och ha färskt och friskt utseende samt vara ren och fri från främmande ämnen eller dofter. Normerna för kvalitetsklasserna Extra och I ska uppfyllas.

De kvalitativa miniminormerna för de olika sorterna och klasserna är de som anges i förordning (EU) nr 543/2011.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

—

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

—

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

Alla steg i odlingen och skörden av SGB ”Mela Rossa Cuneo” ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

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

SGB ”Mela Rossa Cuneo” ska lagras i kyllager i enlighet med traditionella metoder. Temperaturen, luftfuktigheten och atmosfärens sammansättning ska vara sådana att fruktens särskilda kvalitetsegenskaper bevaras.

”Mela Rossa Cuneo” får endast säljas under de perioder som anges nedan:

Gala	början av augusti till slutet av maj
Red Delicious	början av september till slutet av juni
Braeburn	slutet av september till slutet av juli
Fuji	början av oktober till slutet av juli

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

Äpplen med beteckningen ”Mela Rossa Cuneo” ska förpackas på ett sätt som gör det möjligt att tydligt identifiera produkten. Orden ”Mela Rossa Cuneo PGI” ska finnas med på förpackningen eller den individuella frukten, tydliga och fullständigt läsliga och tryckta med större bokstäver än någon annan text som finns med, så att produkten kan identifieras.

Om individuella klistermärken används ska de finnas på minst 70 % av frukten.

Beteckningar och/eller bilder som hänvisar till företagsnamn, handelsnamn eller logotyper för konsortier eller enskilda företag får användas tillsammans med den skyddade geografiska beteckningen, förutsatt att de inte har reklamsyfte och inte kan vilseleda konsumenten.

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

Produktionsområdet för ”Mela Rossa Cuneo” omfattar följande kommuner i provinserna Cuneo och Torino, som ligger mellan 280 och 650 m över havet:

Kommuner i provinsen Cuneo: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

Kommuner i provinsen Torino: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Osasco, S.Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

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

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Den berörda delen av regionen Piemonte är en högslätt som löper längs Västalperna, närmare bestämt Maritima alperna och Cozieralperna. Den utgör ett unikt topografiskt inslag i form av en balkong på en smal högslätt mellan Västalperna och Podalen.

Det avgränsade geografiska området är det huvudsakliga produktionsområdet för äpplen i regionen Piemonte. Det var här man började odla rödskaliga äpplen, en odling som utvecklades och så småningom blev en del av den lokala strukturen.

De områden där ”Mela Rossa Cuneo” odlas ligger i provinserna Cuneo och Torino i Piemonte. De har av historiska och geografiska skäl spelat en viktig roll i utvecklingen av antocyaninfärgningen av de äpplen som odlas där. Bland det geografiska områdets territoriella egenskaper märks dess höjd, latitud, topografi och klimat och en särskilt intensiv solstrålning.

Temperatursvängningen mellan de högsta dagstemperaturerna och de lägsta nattemperaturerna i området bestäms av läget mellan Alperna och Podalen. Från sensommaren och hela hösten, vilket är den period före skörden då ”Mela Rossa Cuneo”-sorterna mognar, är mediantemperaturen 13,8 °C. Sådana temperaturvariationer är ovanliga jämfört med de som i allmänhet registreras i de flesta regioner i Europa där äpplen odlas, oavsett om de ligger på slätter eller i bergsterräng, där temperaturförändringar främst avgörs av de snabba meteorologiska växlingarna.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

De egenskaper som har gett ”Mela Rossa Cuneo” dess anseende är skalets karakteristiska, djupt röda färg och det utseende den ger frukten med avseende på täckning (del av skalet som har denna dominerande färg) och epikarpens glans. Det gör att ”Mela Rossa Cuneo” lätt kan identifieras vid lokala, regionala, nationella och internationella marknader.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Det synnerligen tilltalande utseendet hos ”Mela Rossa Cuneo” är resultatet av ett gynnsamt samspel mellan det geografiska produktionsområdet och de sorter och kloner av äpplen som traditionellt har odlats där.

Den karakteristiska röda färgen får sina egenskaper från följande tre fysiska och klimatrelaterade faktorer som förknippas med det geografiska området:

— Den ovanligt stora temperatursvängningen under perioden före skörden.

— Fruktskalets fuktning av daggdroppar som bildas under de svalaste nattimmarna, vilket gör att skalet genomgår en karakteristisk cykel där det omväxlande fuktas och torkar.

— Morgon- och kvällsbris från bergen, som förstärker temperatur- och fuktcyklerna.

Dessa fysiska fenomen, i kombination med solljusexponering, påverkar bildningen och utvecklingen av antocyaniner, de antioxidanter som ger epikarpen dess färg. Pigmentbildningen hänger nära samman med temperatursvängningen. Färgtäckningen, såsom den uppfattas av det mänskliga ögat, beror på andelen celler som innehåller pigment och graden av utspädning av antocyaninet i cellerna. Utvecklingen av antocyaniner påverkas av cykeln med fuktning och torkning i kombination med solljusexponeringen.

Ett dokument som utarbetats av universitetet för gastronomisk vetenskap i Pollenzo (CN) innehåller en detaljerad redogörelse för odlingen av rödskaliga äpplen i det geografiska området. På 1700-talet, när upplysningens idéer började få fäste, grundades flera jordbruksakademier och jordbruksorganisationer i Piemonte. De bidrog med omfattande sortforskning, spridning av nya cultivarer och utveckling av vetenskapligt baserade odlingsmetoder. På så sätt skapades förutsättningar som främjade spridningen av rödskaliga äppelsorter, som uppskattas särskilt för den intensiva och glänsande färg de får i området runt Cuneo.

Utvecklingen av modern äppelodling i Cuneo daterar sig till 1950- och 1960-talen, och bland de många sorter som odlas har rödskaliga äpplen stadigt vunnit mark och är i dag dominerande. Beteckningen ”Mela Rossa Cuneo” fick fäste på 1960- och 1970-talen, när den började förekomma i bokföringen och i de färdblad som åtföljer produkter avsedda för den inhemska marknaden. Den första reklamkampanj där ”Mela Rossa Cuneo” nämns daterar sig också till denna period, och på 1980-talet förekom beteckningen på fakturor för exporterade produkter. Under samma period visades ”Mela Rossa Cuneo” vid fruktodlingsmässor som inte bara riktade sig till professionella odlare utan även till konsumenter, och under 2000-talets första årtionde stärktes dess kommersiella identitet alltmer genom reklamkampanjer vid stora försäljningsställen i nordvästra Italien.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

De italienska myndigheterna har inlett det nationella invändningsförfarandet för ansökan om ändring av den skyddade geografiska beteckningen ”Mela Rossa Cuneo” i *Italiens officiella tidning* nr 265 av den 14 november 2011.

Produktspecifikationen i sin helhet finns på

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

eller

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbrukspolitik, livsmedel och skogsbruk (http://www.politicheagricole.it) – klicka på ”Qualità e sicurezza” (längst upp till höger på skärmen) och därefter på ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

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

(2012/C 140/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 [1]. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

”MÜNCHENER BIER”

EG-nr: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

SGB (X) SUB ( )

1. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

— ☐ Produktens beteckning

— ☒ Produktbeskrivning

— ☐ Geografiskt område

— ☐ Bevis på ursprung

— ☒ Framställningsmetod

— ☒ Samband med det geografiska området

— ☒ Märkning

— ☐ Nationella krav

— ☐ Annat (specificera)

2. **Typ av ändring(ar):**

— ☒ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning

— ☐ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts

— ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)

— ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. **Ändring(ar):**

b) *Beskrivning:*

Det ansöks om att följande kompletterande upplysningar ska anges för de förtecknade ölsorterna:

Alkoholfritt Weißbier

Stamvörtstyrka i procent: 3,5–8,0

Alkoholhalt i volymprocent: < 0,5

Färg (EBC): 8,0–21,0 enheter

Bittermedel (EBU): 7,0–19,0 enheter

Typiskt veteöl: pärlande, sött, fylligt, ljust, guldgult till bärnstensfärgat, varierar från fin jästgrumling till naturligt grumligt till jästfällning, mild humling till mycket liten beska.

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Alkoholfritt öl

Stamvörtstyrka i procent: 1,0–8,0

Alkoholhalt i volymprocent: < 0,5

Färg (EBC): 4,0–13,0 enheter

Bittermedel (EBU): 13,0–29,0 enheter

Typiskt torrt till sött öl: friskt, smakrikt, milt till fylligt, klart, ljust till guldgult, lätt kryddigt till kryddigt, mild till utpräglad humling.

Förklaring:

Alkoholfritt öl från bryggerierna i München omfattas av samma grundläggande kvalitetskrav som övriga öl av typen ”Münchener Bier”. Det är bara med avseende på alkoholhalten som vissa alkoholfria ölsorter även genomgår ytterligare produktionssteg. Dessa steg förändrar dock inte någon av de övriga ingredienserna. Den ”mycket lättare” smaken hos alkoholfritt öl beror uteslutande på den lägre alkoholhalten. Dessa ölsorter fanns i München redan före den första ansökan av den 7 mars 1993.

I *Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* av den 17 augusti 1898 bekräftas att alkoholfritt öl bryggdes i Bayern redan 1898. På sidan 1590 i utgåvan av den 9 juli 1898 av samma tidskrift nämns en ansökan som ingetts av Karl MICHEL, ägaren av Praktische Brauerschule i München, som ville sälja alkoholfritt öl (jfr s. 105 i *Münchner Brauindustrie 1871–1945* av Christian SCHÄDER). Ansökan avslogs, men bryggerierna i München tappade inte intresset för alkoholfritt öl, särskilt som man på grund av bristen på råvaror under nödåren under och efter de två världskrigen framställde ”svagöl”. Den kontinuerliga produktionen av alkoholfritt öl och alkoholfritt veteöl har under alla omständigheter återupptagits i München sedan åtminstone 1986. Alkoholfritt ”Münchener Bier” har och har alltid haft samma utmärkta anseende som sin alkoholhaltiga motsvarighet.

e) *Framställningsprocess:*

Det ansöks om att följande avsnitt ska läggas till i den ursprungliga texten:

> ”Alkoholfritt öl av typen ’Münchener Bier’ omfattas av samma höga kvalitetskrav som alkoholhaltiga ölsorter och framställs också i enlighet med gällande lagar i München och Tyskland för både underjäst och överjäst öl. I enlighet med den långa bryggeritraditionen i München används därför två processer för att framställa alkoholfritt öl och alkoholfritt veteöl.
>
> I den första processen avlägsnas all eller merparten av alkoholen från den genomjästa ölsorten genom vakuumdestillation och förångning (nerflödesförångning/tunnskiktsvakuumförångning). Alla övriga ingredienser förblir oförändrade och kvalitetskraven gäller därför fortfarande.
>
> I den andra, äldre processen är det första steget, såsom beskrivs ovan, framställningen av vört motsvarande den för ’Münchener Bier’. Den därpå följande jäsningen stoppas därefter i ett så tidigt skede att den enligt lag högsta tillåtna alkoholhalten på 0,5 volymprocent inte nås. Det förändrar emellertid inte ingredienserna, och kvalitetskraven förblir desamma.”

Förklaring:

Eftersom framställningen av alkoholfritt öl i viss mån skiljer sig från sedvanlig ölproduktion måste dessa framställningssteg läggas till i avsnittet ”Framställningsprocess”.

f) *Samband med det geografiska området:*

Det ansöks om att följande avsnitt ska läggas till i den ursprungliga texten efter andra stycket:

”Alkoholfritt öl har också en lång tradition i München. På s. 1928 i *Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* av den 17 augusti 1898 uppges att alkoholfritt öl producerades i Bayern. På s. 1590 i samma tidskrift av den 9 juli 1898 nämns alkoholfritt öl i München. Där talas om en ansökan som ingetts av Karl MICHEL, ägaren av Praktische Brauerschule i München, som ville sälja alkoholfritt öl (jfr s. 105 i *Münchner Brauindustrie 1871–1945* av Christian SCHÄDER). Även om ansökan då avslogs blev det alkoholfria ölet kvar i München, särskilt som bristen på råvaror som bekant gjorde det nödvändigt att brygga öl med låg alkoholhalt under nödåren under och efter de två världskrigen.

Bryggerierna i München har under alla omständigheter återupptagit den kontinuerliga produktionen av alkoholfritt öl och alkoholfritt veteöl sedan 1986. Den enda skillnaden jämfört med andra öl av typen ’Münchener Bier’ är att antingen avlägsnas alkoholen i efterhand från färdigt ’Münchener Bier’ eller också stoppas jäsningen av ’Münchener Bier’ i förtid. I detta fall förblir dock alla övriga ingredienser oförändrade. Alkoholfritt ’Münchener Bier’ har samma anseende som sin alkoholhaltiga motsvarighet, vilken ölsort det än rör sig om.”

Följande avsnitt bör läggas till på slutet:

”s. 1590 i *Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* av den 9 juli 1898 och s. 1928 i upplagan av den 17 augusti 1898.”

Förklaring:

Det bör noteras att även alkoholfritt öl ingår i traditionen med ”Münchener Bier”. Alkoholfritt öl nämns för första gången i dokument från 1898. Som bekant ledde bristen på råvaror till att ”svagöl” framställdes under nöd- och krigsåren på 1900-talet. Alkoholfritt öl och alkoholfritt veteöl har under alla omständigheter, såsom visats, producerats ända sedan 1986. Alkoholfritt ”Münchener Bier” har samma anseende som sin alkoholhaltiga motsvarighet, oavsett om det gäller underjäst eller överjäst öl.

h) *Märkning:*

Ordet ”ölkategori” har ersatts med ”ölsort”.

Följande text läggs också till:

”I enlighet med artikel 8.2 i förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 jämförd med artikel 14 i förordning (EG) nr 1898/2006 av den 14 december 2006 ska antingen EU-symbolen eller benämningen ’skyddad geografisk beteckning’ åtföljd av den registrerade beteckningen ’Münchener Bier’ anges på märkningen.”

Förklaring:

1. ”Ölkategori” ändras till ”ölsort”

Valet av ordet ”ölkategori” är felaktigt. Det bör stå ”ölsort”. I enlighet med § 3 i den tyska ölförordningen (BierV) avser termen ”ölkategori” t.ex. ”utskänkningsöl”, ”fatöl” eller ”starköl”.

Rättelsen är nödvändig eftersom det i punkt h hänvisas till punkt b i specifikationen, där ölsorter och inte ölkategorier förtecknas.

2. Tillägg

Sedan den 1 maj 2009 som senast ska antingen EU-symbolen eller orden ”skyddad geografisk beteckning” anges på märkningen på produkter som omfattas av skyddet enligt förordning (EG) nr 510/2006. Detsamma gäller beteckningen på den skyddade produkten. Eftersom denna ansökan om ändring/tillägg lämnades in efter den 1 maj 2009 är tillägget nödvändigt.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”MÜNCHENER BIER”

EG-nr: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning:**

”Münchener Bier”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

Klass 2.1. Öl

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

Helles

Stamvörtstyrka i procent: 11,4–11,9

Alkoholhalt i volymprocent: 4,7–5,4

Färg (EBC): 5,0–8,5 enheter

Bittermedel (EBU): 14,0–25,0 enheter

Ljus, gul färg, guldgult, lättdrucket, rent, mjukt, varierar från milt med angenäm humling till lätt kryddigt eller kryddigt, friskt med en angenäm beska beroende på bryggerimetod.

Export Hell

Stamvörtstyrka i procent: 12,5–12,8

Alkoholhalt i volymprocent: 5,5–6,0

Färg (EBC): 5,5–7,5 enheter

Bittermedel (EBU): 15,0–26,0 enheter

Ljus, gul färg, klart och väljäst, fylligt, varierar från milt, runt, mjukt till kraftigt kryddat, delvis med lätt humling, delvis med liten beska.

Export Dunkel

Stamvörtstyrka i procent: 12,5–13,7

Alkoholhalt i volymprocent: 5,0–5,9

Färg (EBC): 42,0 ≤ 60,0 enheter

Bittermedel (EBU): 15,0–24,0 enheter

Fylligt, mjukt, maltigt eller kraftigt, delvis med dominerande smak av Münchner Malz.

Pils

Stamvörtstyrka i procent: 11,5–12,5

Alkoholhalt i volymprocent: 4,9–5,8

Färg (EBC): 5,5–7,0 enheter

Bittermedel (EBU): 30,0–38,0 enheter

Något bittert, balanserad humlebeska, varierar från utpräglad till mild humling, lätt, elegant, friskt.

Alkoholfritt Weißbier

Stamvörtstyrka i procent: 3,5–8,0

Alkoholhalt i volymprocent: < 0,5

Färg (EBC): 8,0–21,0 enheter

Bittermedel (EBU): 7,0–19,0 enheter

Typiskt veteöl: pärlande, sött, fylligt, ljust, guldgult till bärnstensfärgat, varierar från fin jästgrumling till naturligt grumligt till jästfällning, mild humling till mycket liten beska.

Leichtes Weißbier

Stamvörtstyrka i procent: 7,7–8,4

Alkoholhalt i volymprocent: 2,8–3,2

Färg (EBC): 11,0–13,0 enheter

Bittermedel (EBU): 13,0–15,0 enheter

Friskt, sprudlande, pärlande, med jästfällning, typisk överjäst veteölssmak.

Kristall Weizen

Stamvörtstyrka i procent: 11,5–12,4

Alkoholhalt i volymprocent: 4,9–5,5

Färg (EBC): 7,5–12,5 enheter

Bittermedel (EBU): 12,0–16,0 enheter

Sprudlande, mycket friskt, klart filtrerat, syrligt, med överjäst ton, typiskt överjäst.

Hefeweizen Hell

Stamvörtstyrka i procent: 11,4–12,6

Alkoholhalt i volymprocent: 4,5–5,5

Färg (EBC): 11,0–20,0 enheter

Bittermedel (EBU): 12,0–20,0 enheter

Väljäst, oklart, typisk överjäsningskaraktär, pärlande, friskt, sprudlande, syrligt, delvis med inslag av jäst, veteölssmak.

Hefeweizen Dunkel

Stamvörtstyrka i procent: 11,6–12,4

Alkoholhalt i volymprocent: 4,5–5,3

Färg (EBC): 29,0–45,0 enheter

Bittermedel (EBU): 13,0–16,0 enheter

Oklart, fylligt, maltig smak eller karaktär, med överjäst ton eller karaktär.

Märzen

Stamvörtstyrka i procent: 13,2–14,0

Alkoholhalt i volymprocent: 5,3–6,2

Färg (EBC): 8,0–32,5 enheter

Bittermedel (EBU): 21,0–25,0 enheter

Mycket fylligt, lättdrucket, milt, med gammalbayersk till maltig smak, mycket liten beska.

Bockbier

Stamvörtstyrka i procent: 16,2–17,3

Alkoholhalt i volymprocent: 6,2–8,1

Färg (EBC): 7,5–40,0 enheter

Bittermedel (EBU): 18,0–32,5 enheter

Väljäst, varierar från runt, fylligt, lättdrucket, mjukt, aromatiskt till mild humling, viss bitterhet och tydlig humling och delvis kryddig karaktär.

Doppelbock

Stamvörtstyrka i procent: 18,2–18,7

Alkoholhalt i volymprocent: 7,2–7,7

Färg (EBC): 44,0–75,0 enheter

Bittermedel (EBU): 18,0–28,0 enheter

Starkt, kraftigt, kryddigt, fylligt, maltig smak.

Alkoholfritt öl

Stamvörtstyrka i procent: 1,0–8,0

Alkoholhalt i volymprocent: < 0,5

Färg (EBC): 4,0–13,0 enheter

Bittermedel (EBU): 13,0–29,0 enheter

Typiskt torrt till sött öl: friskt, smakrikt, milt till fylligt, klart, ljust till guldgult, lätt kryddigt till kryddigt, mild till utpräglad humling.

Leichtbier

Stamvörtstyrka i procent: 7,5–7,7

Alkoholhalt i volymprocent: 2,7–3,2

Färg (EBC): 5,5–7,0 enheter

Bittermedel (EBU): 24,0–26,5 enheter

Liten beska, harmonisk smak.

Diät Pils

Stamvörtstyrka i procent: 8,5–9,3

Alkoholhalt i volymprocent: 4,3–4,9

Färg (EBC): 5,0–6,5 enheter

Bittermedel (EBU): 26,0–30,0 enheter

Låg kolhydrathalt, viss bitterhet, torr smak.

Schwarz-Bier

Stamvörtstyrka i procent: 11,3

Alkoholhalt i volymprocent: 4,8

Färg (EBC): 70,0 enheter

Bittermedel (EBU): 17,0 enheter

Lätt kryddig, maltig smak.

ICE-Bier

Stamvörtstyrka i procent: 11,2

Alkoholhalt i volymprocent: 4,9

Färg (EBC): 6,5 enheter

Bittermedel (EBU): 20,0 enheter

Harmoniskt, runt, fylligt.

Nähr-/Malzbier

Stamvörtstyrka i procent: 12,3–12,7

Alkoholhalt i volymprocent: 0,0–1,2

Färg (EBC): 65,0–90,0 enheter

Bittermedel (EBU): 8,0–15,0 enheter

Låg alkoholhalt, kraftigt underjäst, maltig, aromatisk, mycket liten mängd humle.

Oktoberfestbier

Stamvörtstyrka i procent: 13,6–14,0

Alkoholhalt i volymprocent: 5,3–6,6

Färg (EBC): 6,0–28,0 enheter

Bittermedel (EBU): 16,0–28,0 enheter

Ljust, guldgult, bärnstensfärgat eller mörkt, från fylligt, mycket runt, mjukt eller maltigt till mild humling med en mycket liten beska eller en kraftig smak med en viss sötma.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

Det vatten som bryggerierna i München använder kommer från djupa brunnar inom stadens område. Brunnarna når i många fall ned till skikt som fanns redan på tertiärtiden.

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

—

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

Hela produktionsprocessen för ”Münchner Bier” ska äga rum inom staden Münchens område.

Produktionsprocessen för ”Münchner Bier” inleds med krossning av malten och maceration och avslutas med lagring, varvid färskölet kolsyresätts på ett naturligt sätt och smaken mognar till fulländning.

Detsamma gäller hela produktionsprocessen för underjästa och överjästa alkoholfria ”Münchner Bier”. Beroende på produktionsmetoden ingår dock även vakuumdestillation och förångning eller det föredragna avslutandet av jäsningen i denna process.

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

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

Ölmärkningen grundas på produktbeteckningen ”Münchener Bier” respektive ”Münchner Bier” i förbindelse med en av de ölsorter som anges i punkt 3.2.

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

Staden München.

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

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Bryggerier i München har använt beteckningen ”Münchener Bier” i flera hundra år utan invändningar från tredje part. Den långa traditionen kan bland annat illustreras av att man redan 1280 *på Ludwig den stränges tid* bokförde betalningar och betalningar in natura för bryggerier i München (se ”München und sein Bier” av Heckhorn/Wiehr, München 1989, eller Karin HACKEL-STEHRS doktorsavhandling – i fråga om punkt 4 ovan – samt *Die „prewen' Münchens* av Sedlmayr/Grohsmann, Nürnberg 1969, utdrag bifogas). Se även *125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V.* av Dr. Christine RÄDLINGER, Festschrift 1996).

Alkoholfritt öl har också en lång tradition i München. På s. 1928 i *Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* av den 17 augusti 1898 uppges att alkoholfritt öl framställdes i Bayern. På s. 1590 i samma tidskrift av den 9 juli 1898 nämns alkoholfritt öl i München. Där talas om en ansökan som ingetts av Karl MICHEL, ägaren av Praktische Brauerschule i München, som ville sälja alkoholfritt öl (jfr s. 105 i *Münchner Brauindustrie 1871–1945* av Christian SCHÄDER). Även om ansökan då avslogs blev det alkoholfria ölet kvar i München, särskilt som bristen på råvaror som bekant gjorde det nödvändigt att brygga öl med låg alkoholhalt under nödåren under och efter de två världskrigen. Bryggerierna i München har under alla omständigheter återupptagit den kontinuerliga produktionen av alkoholfritt öl och alkoholfritt veteöl sedan 1986.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

Konsumenterna förknippar öl framställt i München med ett särskilt anseende och förväntningar på högsta kvalitet.

Denna kvalitet grundas inte bara på efterlevnad av Münchens renhetslag från 1487, som antogs 29 år före motsvarande bayerska lag från 1516, utan framför allt på det faktum att bryggerierna i München hämtar sitt bryggvatten från djupa brunnar i stadens grusslätt. Dessa brunnar når ned till skikt från tertiärtiden och är på sina håll så djupa som 250 m.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Befolkningens starka tillgivenhet för ”Münchener Bier” och det anseende det förknippas med härrör i Münchenområdet från den långa bryggeritraditionen i München och de historiska associationerna. Den sunda tillväxten innebar att ”Münchner Bier” fick först lokal, därefter regional och nationell och slutligen internationell ryktbarhet.

Öl har redan från början tagits väl emot i München. Redan 815 berättas i Kozrahmanuskriptet i *Historia Frisingensis* hur den helige Johannes kyrka i Oberföhring förlänades till diakon Huwetzi, som i gengäld måste sända domkapitlet en vagnslast öl i årligt tionde (skatt).

I *Salbuch der Stadt München* från 1280 bekräftas att ”bryggerirättigheter” redan då utfärdades till medborgare i München.

År 1372 reformerade hertig Stefan II bryggeriprivilegiet i München och upprättade den första bryggeri-författningen, där rätten för ofrälse att brygga ”Greußing” (som tycks ha varit en sorts utskänkningsöl av ”Nachbier”-typ) ”om de så skulle önska” slogs fast. Det bör noteras att denna rättighet, när den tilldelats en privatperson, kunde säljas och testamenteras.

På 1300- och 1400-talet tillsattes ölet ständigt en mängd ämnen, varav några var giftiga, i ett försök att förlänga dryckens hållbarhet. Av det skälet utfärdade Münchens kommunfullmäktige omkring 1453 en ölstadga, enligt vilken öl och Greußing skulle kokas och bryggas ”endast av korn, humle, vatten och inga andra ingredienser”. Det var ursprunget till den första ”renhetslagen”.

Hertig Albert IV av Bayern offentliggjorde därefter den 30 november 1487 i München en något ändrad version av ölstadgans text som Münchens renhetslag. Därefter fick endast öl kokat av humle, korn och vatten serveras. När denna lag antagits blev det också obligatoriskt att låta öl genomgå en inspektionsprocess motsvarande våra dagars kvalitetskontroll. Den allra första kontrollen av livsmedelskvalitet utfördes därmed i slutet av 1400-talet. Genom Münchens renhetslag, som är hörnstenen i framgången och anseendet för ”Münchner Bier”, säkerställs att endast öl av hög kvalitet framställs.

År 1493 upprättade hertig Georg den rike en liknande renhetslag för Niederbayern 1497 [sic]. Efter hans död och det landshutska tronföljdskriget kungjorde 1516 de bayerska hertigarna Wilhelm IV och Ludwig X ”Münchens renhetslag” i nästan exakt samma form som Bayerns renhetslag. Lagen ändrades flera gånger innan den blev den tyska ölskattelagen från 1906 och dagens provisoriska öllag. Münchens renhetslag är därmed fortfarande i kraft.

Anseendet för ”Münchner Bier” fick allt större spridning under århundradenas lopp. På 1500-talet, exempelvis, blev det mer känt tack vare de kuskar och körare som kunde ställa sina hästar i bryggerierna. Till slut fanns det ett bryggeri per ca 250 invånare.

Folket i München är faktiskt så hängivna sitt öl att de är beredda att ta till vapen i dess namn. Exempelvis utkämpades 1844 ett ölkrig, när priset på drycken plötsligt steg från 6 till 6,5 kreuzer. I maj 1995 demonstrerade omkring 25 000 personer mot ett rättsligt avgörande som skulle ha tvingat Münchens ölträdgårdar att stänga kl. 21.30.

Dessa ölträdgårdar, Oktoberfest och stadens restauranger har givetvis också bidragit till att ge ”Münchner Bier” dess anseende världen över.

För folket i München är det en känd rättighet och en mycket omtyckt sedvänja att ta med sig sin egen mat till stadens genuina ölträdgårdar eller – som man sa förr – till ölkällaren.

Oktoberfest, som hölls första gången 1810 och uppstod ur en hästtävling, har kopierats i samma utsträckning men aldrig med samma resultat. Det finns nu över 2 000 Oktoberfeste världen över. Oktoberfest och dess öl, ”Oktoberfestbier”, som bara får framställas av bryggerierna i München, bidrar också till det goda anseendet för ”Münchner Bier” i hela världen. Varje år kommer i genomsnitt sex miljoner besökare till Münchens Oktoberfest för att prova det världsberömda ölet. Oktoberfest och dess ”Oktoberfestbier” är höjdpunkten för ”Münchner Bier”. Landgericht München (Münchens regionala domstol) har till och med vid ett tillfälle förklarat Oktoberfest för ”festivalen för ’Münchner Bier’ ”.

Av stadens pubar behöver bara den världsberömda Hofbräuhaus nämnas. Både sången ”In München steht ein Hofbräuhaus …” och själva puben har givetvis bidragit till att göra ”Münchner Bier” känt över hela världen.

Vid sidan av denna historia har även tekniska innovationer höjt profilen för ”Münchner Bier”.

På 1800-talet började bryggarna i München att brygga i riktiga ishus och iskällare. De tekniska krav som detta medförde var så komplexa att Königliche Baugewerkeschule började erbjuda kurser i utformning av ölkällare.

År 1873 utvecklade Carl von Linde världens första kylmaskin för Spatenbryggeriet i München. Maskinen var viktig eftersom den gjorde det möjligt att för första gången kontinuerligt framställa önskad mängd öl av genomgående hög kvalitet, oberoende av klimat och utetemperatur.

Omkring 1900 lät Hackerbryggeriet i München till och med installera kylrum grundade på Lindesystemet på två nederländska fartyg som användes för export av ”Münchner Bier” och dess anseende till andra länder.

Varje bryggeri i München har dessutom sedan 1800-talet upp till 90 egna kylvagnar för järnvägstransport av produkterna till mer avlägsna försäljningsområden. Dessa kylvagnar, som samtidigt fungerat som reklampelare för bryggerierna, kunde användas i alla delar av det europeiska järnvägsnätet, som på den tiden genomgick en kraftig expansion. Mycket viktigare än reklameffekten var att vagnarna gjorde det möjligt att bevara kvaliteten. Detta var ett enormt framsteg för ölets hållbarhet. ”Münchner Bier” av hög kvalitet exporterades och kunde avnjutas utomlands, vilket ytterligare stärkte dryckens ryktbarhet. Exportsiffrorna, som vid den tiden ständigt steg, vittnar om anseendet för ”Münchner Bier”.

För att åstadkomma en konstant temperatur och därmed kunna garantera genomgående höga produktionsstandarder började många av bryggerierna i München på 1800-talet att använda ångmaskiner för elförsörjning. Dampfkessel-Revisionsverein (inspektionssammanslutningen för ångpannor) grundades med medverkan av bryggerierna i München för att åtgärda säkerhetsproblem och tekniska problem i det sammanhanget. Denna sammanslutning blev våra dagars världsberömda Technischer Überwachungsverein (tekniska inspektionssammanslutningen). Säkerhetsmedvetandet på bryggerierna i München stärkte också anseendet för dem och den öl de framställde.

Utvecklingen av vetenskapliga metoder på 1800-talet förde med sig att det grundades avdelningar för bryggeriteknik vid jordbrukshögskolor, universitet och privata utbildnings- och forskningsinstitut. En annan betydelsefull utveckling var framväxten av specialiserade bryggeripublikationer. München utgjorde navet i denna utveckling och kan från denna tid beskrivas som en bryggeri- och universitetsstad. Ännu i våra dagar är bryggeritekniska fakulteten på Technische Universität München-Weihenstephan och Institut Doemens de ledande utbildningsinstitutionerna för bryggare och bryggeriingenjörer som sedan arbetar i alla delar av världen.

Anseendet och ryktbarheten för ”Münchner Bier” har, som vi sett, ständigt ökat i Tyskland och andra EU-medlemsstater under de senaste 550 åren. De senaste 30 årens stigande exportsiffror, särskilt för det berömda ”Oktoberfestbier” (en beteckning som bara bryggerierna i München har rätt att ge sina produkter), talar för sig själva. Oktoberfest, festivalen för ”Münchner Bier”, är känd i hela världen. Dess festtåg av festivaldeltagare i traditionella regionala och militära kostymer, dess öppningsceremoni och den dagliga rapporteringen från Oktoberfest-tälten har gjort ”Münchner Bier” till ett känt namn. Genom idrottssponsring, t.ex. av det tyska boblandslaget och i arenan Olympiahalle, har beteckningen ”Münchner Bier” visats på tv över hela världen. De senaste årtiondena har alltfler människor i många olika länder kommit i kontakt med ”Münchner Bier” genom radio, tv och framför allt internet, och det är en dryck som diskuteras flitigt på Internetforum och i fanklubbar. Webbplatserna för bryggerierna i München besöks regelbundet av människor från hela världen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

Markenblatt Vol. 11 av den 19 mars 2010, del 7a-bb, s. 4250

http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13252

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

(2012/C 140/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 [1]. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

”WACHAUER MARILLE”

EG-nr: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

SGB ( ) SUB (X)

1. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

— ☐ Produktens beteckning

— ☒ Produktbeskrivning

— ☒ Geografiskt område

— ☒ Bevis på ursprung

— ☒ Framställningsmetod

— ☐ Samband med det geografiska området

— ☒ Märkning

— ☐ Nationella krav

— ☒ Annat (Kontrollorgan)

2. **Typ av ändring(ar):**

— ☐ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning

— ☒ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts

— ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)

— ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. **Ändring(ar):**

3.1 *Produktbeskrivning:*

Förbättring och förtydligande av beskrivningen:

Det rör sig om frukter i artgrupperna ”Kegelmarillen” (konformade aprikoser), ”Ovalmarillen” (ovala aprikoser) (eller ”Rosenmarillen” [rosenaprikoser]) och ”Ananasmarillen” (ananasaprikoser), som traditionellt valdes och odlades av aprikosodlare och aprikosplantskolor i regionen Wachau mellan 1900 och 1960. Den sort som odlas i störst utsträckning är den lokala ”Klosterneuburger” (artgruppen ”Kegelmarille”).

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

”Kegelmarillen”: Frukten är medelstor med en medelvikt vid genomsnittlig fruktproduktion på 45–60 g, och den specifika vikten är vanligen över 1,0. Aprikosen är konformad eller spetsig. Skalets grundfärg är honungsgul. Hälften eller mer av frukten är rodnad och den har ofta bruna eller röda fläckar.

Utmärkande egenskaper: konformad, kortare på ena sidan, stark rodnad. Fruktköttet har jämn orange till rödorange färg, är fast och saftigt och blir inte mjöligt.

”Ovalmarillen” (eller ”Rosenmarillen”): Frukten är medelstor till stor med en medelvikt vid genomsnittlig fruktproduktion på 40–65 g, och den specifika vikten är vanligen under 1,0. Aprikoserna är ovala eller mycket runda, med medelrunda kinder. Skalet är orangegult och lätt ludet och har alltid en rodnad på upp till halva den sida som är vänd mot solen, ofta med röda fläckar. Utmärkande egenskaper: oval form och orangegul grundfärg med en tilltalande rodnad.

”Ananasmarillen”: Fruktens storlek varierar från den hos ”Knödelmarille” [klimpaprikos] och den hos den större vanliga aprikosen. Medelvikten vid genomsnittlig fruktproduktion är 30–70 g och den specifika vikten omkring 1,0. Aprikoserna är mycket runda. Skalet är ludet, mellangult och ofta lätt rodnat eller rödfläckigt.

Utmärkande egenskaper: aprikosgul, rund frukt, ibland med lätt rodnad.

”Wachauer Marille” kännetecknas av den höga halten pektin, syra och socker.

Skäl:

Den omisskännliga kvaliteten hos ”Wachauer Marille” har alltid ansetts ha sin grund i klimatet och jordmånen i regionen, samt i en odlingstradition som daterar sig mer än ett århundrade tillbaka. Det var därför bara aprikossorter som ”traditionellt valdes och planterades från omkring 1900 och framåt (mellan 1900 och 1960) av aprikosodlare och lokala aprikosplantskolor i Wachau” som ansågs ha den enastående smaken och aromen och fick omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Specifikationen, varav en del kommer från originaltexten och en del har uppdaterats, syftar till att fullständigt klargöra att bara aprikossorter som tillhör de angivna artgrupperna och odlats i det angivna området under denna period får betecknas ”Wachauer Marillen”. De ”nya” (franska eller kaliforniska) sorter som på senare tid odlats i liten skala kan inte jämföras med de etablerade sorter som är typiska för området. Beskrivningen har därför förtydligats för att bevara konsumenternas kvalitetsförväntningar och den särskilda karaktären hos och anseendet för ”Wachauer Marille”.

3.2 *Geografiskt område:*

Uppgifterna i detta avsnitt måste förtydligas och kompletteras med ytterligare två kommuner:

Regionen Wachau-Mautern-Krems. Regionen ligger i södra änden av regionen Waldviertel och löper längs Donau upp till norra delen av Dunkelsteinerwald. Odlingsområdet för ”Wachauer Marille” innefattar följande kommuner: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald och Weißenkirchen.

Skäl:

Förteckningen över kommuner (med undantag av Schönbühel-Aggsbach och Emmersdorf) finns redan med i den relevanta delen av den ursprungliga ansökan. Det är därför endast i förtydligande syfte som den tas med i sammanfattningen. Kommunerna Schönbühel-Aggsbach och Emmersdorf som lagts till ingick inte i det område som omfattades och förvaltades av det ansökande organet förrän det omorganiserades, och de nämndes därför inte i den ursprungliga ansökan. Det är dock motiverat att låta

dem ingå i det tillåtna produktionsområdet, eftersom båda kommunerna ligger i regionen Wachau och har samma aprikosodlingstradition och samma speciella klimatförhållanden som de övriga förtecknade kommunerna.

3.3 *Bevis på ursprung:*

Eftersom specifikationen inte tidigare innehöll någon hänvisning till bevis på ursprung ansågs det lämpligt att lägga till uppgifter om produktens spårbarhet.

Följande åtgärder säkrar produktens spårbarhet:

— Noteringar om odlingsområden.

— Noteringar om planterade sorter.

— Noteringar om skördade kvantiteter.

— Separata lagringsutrymmen för skördade SUB-aprikoser och andra aprikoser (skilt från andra produkter) och märkning av skördebehållarna.

3.4 *Framställningsmetod:*

I meningen ”Plantorna odlas antingen i lokala plantskolor eller av odlarna själva.” har ordet ”lokala” strukits.

Skäl:

Att ordet ”lokala” strukits har ingen betydelse för sorterna i fråga utan innebär att plantorna kan odlas på plantskolor utanför regionen.

Meningen ”De moderplantor som används är aprikosfröplantor, körsbärsplommon och andra slags plommon som är särskilt anpassade till markförhållandena i regionen.” har ersatts med följande:

”De moderplantor som används är aprikosfröplantor, körsbärsplommon och andra lämpliga arter av *Prunus* L. som är särskilt anpassade till markförhållandena i regionen.”

Skäl:

Eftersom i synnerhet aprikosodlare ständigt söker efter bättre moderplantor bör de inte vara begränsade till vissa sorters plommon. I stället bör samtliga arter av *Prunus* L. vara tillgängliga för försök, och för användning när de befinns lämpliga.

Meningen ”Den meterhöga moderplantan beskärs och formas till en rund krona eller till pyramid- eller bägarform (planteringsavstånd 5–7 m × 4–6 m; 250–500 träd/ha).” har ersatts med följande:

”Vid beskärningen formas en rund krona (pyramid eller bägare); även platta kronformer förekommer.”

Skäl:

Eftersom pyramid och bägare är olika typer av runda kronformer är det tydligare att nämna dem inom parentes efter ”rund krona”. För att fördelarna i samband med en eventuell rationalisering av odlingsmetoderna ska kunna utnyttjas är det även tillåtet att forma platta kronor (t.ex. i spaljéer) vid beskärningen, särskilt som fruktens kvalitet inte påverkas av om grenarna beskärs till rund eller platt form. Vidare har orden ”meterhöga moderplantan” och texten inom parentes” (planteringsavstånd 5–7 m × 4–6 m; 250–500 träd/ha)” helt enkelt strukits. Med de relativt stora planteringsavstånd som

tillämpats hittills har kraftiga moderplantor behövts för att fylla det tillgängliga utrymmet med storkroniga träd som blir 8 m eller högre. Den relativt höga ”meterhöga moderplantan” var ytterligare en faktor som bidrog till att träden blev så höga. Odlingsmetoder som beskärning, men framför allt skörden av aprikoserna (som kräver flera plockningar), försvåras allvarligt när träden är så stora. För odling av något lägre, kompaktare träd krävs mindre kraftiga moderplantor, som i sin tur behöver mindre planteringsavstånd. De sekundära grödor (t.ex. potatis) som länge odlades i aprikosodlingarna, och som gynnades av höga träd, förekommer inte längre. Att föreskrifterna om planteringsavstånd strukits får sannolikt ingen inverkan på kvaliteten.

Riktlinjerna för kontrollerad, naturnära fruktodling i Österrike (enligt relevanta delar av bilaga 9) gäller inte längre. Den mening som hänvisar till dessa riktlinjer (”Träden odlas och sköts i enlighet med etablerade metoder för integrerad produktion.”) har därför ersatts med följande:

> ”Träden odlas och sköts så att de producerar högkvalitativa aprikoser, med hänsyn till hållbar lantbrukspraxis.”

När ansökan först gjordes innefattade stödprogrammet ÖPUL [österrikiskt program för främjande av ett extensivt jordbruk som är förenligt med miljöskydds- och naturvårdskraven] systemet för ”integrerad fruktproduktion” med arealbaserade bidrag, för vilket riktlinjerna anpassades från år till år. Nu närmar sig slutet på ÖPUL-programmet och därmed det årliga upprättandet av riktlinjer. Vissa bestämmelser i riktlinjerna främjade inte heller odlingen av ”Wachauer Marille”-träd. Ett exempel är stödvillkoret gällande ”markvegetation” – sorkarna spred sig vilket ledde till en omfattande trädförlust och en betydande apoplexi. Om man tittar tillbaka på det senaste århundradets aprikosodling ser man att marken traditionellt hölls öppen, eftersom sorkar inte förekommer på öppen mark. De senaste två årtiondena har markvegetation vid skördetid blivit en möjlighet tack vare mekaniseringen, så att marken är fast även om det regnar under skörden. Därefter bearbetas dock marken på nytt efter skörden – en viktig åtgärd som under de ofta extremt torra augustimånaderna är mycket gynnsam för trädens näringsförsörjning. Det integrerade programmet har inte hittills medgett denna bearbetning av marken.

De allmänna rättsliga bestämmelser som gäller för jordbruksproduktion i Österrike (”god lantbrukspraxis”) kräver livsmedelsproduktion som garanterar de högsta säkerhetsnivåerna för konsumenten och miljön. Tillämpning av dessa bestämmelser räcker för att förhindra kvalitetsförluster.

Meningen ”Markvegetationen lämnas under alla omständigheter kvar från början av juli så att marken är fast under skörden.” har strukits, eftersom detta inte har någon inverkan på produkternas beskaffenhet.

Följande stycke har strukits: ”Skadegörare och sjukdomar är inte ett vanligt problem och kräver bara sporadiska åtgärder. I de flesta fruktodlingar vidtas inga växtskyddsåtgärder. Frostfjärilar kan hållas borta från slutet av oktober med hjälp av limringar. Barkborrar fångas i alkoholfällor. Hos aprikoser finns det inga skadegörare som angriper själva frukten. Kemisk ogräsbekämpning är varken vanligt eller nödvändigt.”

Skäl:

Uppkomsten av nya skadegörare och sjukdomar kräver regelbundna kontrollåtgärder. De senaste erfarenheterna av ogräsbekämpning har visat att denna metod, oavsett om den är kemisk eller mekanisk, är bättre för skörden med avseende på närings- och vattenförsörjning.

Meningen ”70 % av skörden säljs till industrin, producentorganisationer och grossister, och omkring 30 % säljs direkt på gården eller i marknadsstånd.” har ersatts med följande:

”Den främsta saluföringsformen är direkt gårdsförsäljning och försäljning i marknadsstånd. Dessutom saluförs och säljs produkten efter behandling och bearbetning.”

Skäl:

Saluföringskanalerna har utvecklats och merparten av skörden går nu till direkt gårdsförsäljning och försäljning i marknadsstånd, medan 70 % tidigare gick till industrin, producentorganisationer och grossister.

3.5 *Märkning:*

Meningen ”Samtliga kartonger som säljs har samma etikett.” har strukits.

Skäl:

Förpackning, reklammaterial etc. – dvs. produktens visuella identitet på marknaden – genomgår ständiga anpassningar för att konsumentens intresse ska bibehållas och för att förmedla produktens profil. Kravet på en standardetikett har övergetts för att möjliggöra ett mer flexibelt gensvar på marknadens krav.

3.6 *Kontrollorgan:*

Kontrollorganet genomför kontroller på grundval av standardkontrollprogrammet för produkter med skyddad ursprungsbeteckning och den särskilda kontrollplan som organet upprättar för genomförandet av programmet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Wachauer Marille”.

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tfn +43 151225670
Fax +43 151225679
E-post: sgs.austria@sgs.com

Skäl:

Lagstiftningsändringar gällande bl.a. kontroller av skyddade ursprungsbeteckningar, som innebär att man går över från officiella kontroller av delstatens regeringschef till kontroller av godkända privata kontrollorgan.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”WACHAUER MARILLE”

EG-nr: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning:**

”Wachauer Marille”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Österrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

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

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

Det rör sig om frukter i artgrupperna ”Kegelmarillen” (konformade aprikoser), ”Ovalmarillen” (ovala aprikoser) (eller ”Rosenmarillen” [rosenaprikoser]) och ”Ananasmarillen” (ananasaprikoser), som traditionellt valdes och odlades av aprikosodlare och aprikosplantskolor i regionen Wachau mellan 1900 och 1960.

Den sort som odlas i störst utsträckning är den lokala ”Klosterneuburger” (artgruppen ”Kegelmarille”).

”Kegelmarillen”: Frukten är medelstor med en medelvikt vid genomsnittlig fruktproduktion på 45–60 g, och den specifika vikten är vanligen över 1,0. Aprikosen är konformad eller spetsig. Skalets grundfärg är honungsgul. Hälften eller mer av frukten är rodnad och den har ofta bruna eller röda fläckar.

Utmärkande egenskaper: konformad, kortare på ena sidan, stark rodnad. Fruktköttet har jämn orange till rödorange färg, är fast och saftigt och blir inte mjöligt.

”Ovalmarillen” (eller ”Rosenmarillen”): Frukten är medelstor till stor med en medelvikt vid genomsnittlig fruktproduktion på 40–65 g, och den specifika vikten är vanligen under 1,0. Aprikoserna är ovala eller mycket runda, med medelrunda kinder. Skalet är orangegult och lätt ludet och har alltid en rodnad på upp till halva den sida som är vänd mot solen, ofta med röda fläckar. Utmärkande egenskaper: oval form och orangegul grundfärg med en tilltalande rodnad.

”Ananasmarillen”: Fruktens storlek varierar från den hos ”Knödelmarille” (klimpaprikos) och den hos den större vanliga aprikosen. Medelvikten vid genomsnittlig fruktproduktion är 30–70 g och den specifika vikten omkring 1,0. Aprikoserna är mycket runda. Skalet är ludet, mellangult och ofta lätt rodnat eller rödfläckigt.

Utmärkande egenskaper: aprikosgul, rund frukt, ibland med lätt rodnad.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

—

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

—

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

—

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

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

—

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

Regionen Wachau-Mautern-Krems. Regionen ligger i södra änden av regionen Waldviertel och löper längs Donau upp till norra delen av Dunkelsteinerwald. Odlingsområdet för ”Wachauer Marille” innefattar följande kommuner: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß,

Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald och Weißenkirchen.

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

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Samverkan mellan olika klimattyper (pannoniskt klimat och Waldviertels klimat, i Donaus omedelbara närhet) och de stora skillnaderna mellan dag- och nattemperaturer, särskilt när aprikoserna mognar. Det har dokumenterats att beteckningen ”Marille” användes i regionen redan 1509. Den storskaliga odlingen av frukten som en kommersiell gröda i regionen Wachau (tillsammans med vin och lin) inleddes omkring 1890 med urvalet av särskilda sorter och de lämpligaste moderplantorna. Den har sedan dess traditionellt varit en viktig gren av regionens ekonomi. På våren förändras landskapet helt av aprikosblommorna, och det betyder i sin tur att produkten har enorm betydelse för turismen i Wachau.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

Fruktens smak och arom; hög halt socker, syra och pektin.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Den omisskännliga kvaliteten hos ”Wachauer Marille” har sin grund i klimatet och jordmånen i regionen, samt i en odlingstradition som daterar sig mer än ett århundrade tillbaka. Det speciella klimatet har direkt inverkan på fruktens smak, arom och sammansättning.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/

PRENUMERATIONSPRISER 2012 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 310 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	840 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd	22 officiella EU-språk	100 euro per år
Tillägg till *Europeiska unionens officiella tidning* (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	200 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

Europeiska unionens officiella tidning (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig dvd med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett ”meddelande till läsarna” i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Försäljning och prenumeration

Prenumerationer på olika tidskrifter, såsom *Europeiska unionens officiella tidning*, kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

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

Via EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på http://europa.eu

Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV