



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

60. vuosikerta

2. syyskuuta 2017

Sisältö

I Päätöslauseimat, suositukset ja lausunnot

SUOSITUKSET

Euroopan keskuspankki

2017/C 292/01	Euroopan keskuspankin suositus, annettu 24 päivänä elokuuta 2017, Euroopan unionin neuvostolle Banco de Portugalin ulkopuolisista tilintarkastajista (EKP/2017/24)	1
---------------	--	---

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2017/C 292/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8546 – Intermediate Capital Group / Domusvi Group) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8573 – CVC Group / Arzignanese / Pasubio) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8577 – Norsk Hydro / Sapa) ⁽¹⁾	3
2017/C 292/05	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8587 – Bridgepoint / Groupe Primonial) ⁽¹⁾	3

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2017/C 292/06	Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko: 0,00 % 1. syyskuuta 2017 – Euron kurssi	4
---------------	--	---

Tilintarkastustuomioistuin

2017/C 292/07	Erityiskertomus nro 11/2017 – ”EU:n Békou-erityisrahasto Keski-Afrikan tasavallassa: tietyistä puutteista huolimatta lupaava alku”	5
---------------	--	---

V Ilmoitukset

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2017/C 292/08	Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvistä päättymisestä ...	6
---------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2017/C 292/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetun hakemuksen julkaiseminen	7
---------------	--	---

2017/C 292/10	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	12
---------------	--	----

I

(Päätöslauseimat, suositukset ja lausunnot)

SUOSITUKSET

EUROOPAN KESKUSPANKKI

EUROOPAN KESKUSPANKIN SUOSITUS,

annettu 24 päivänä elokuuta 2017,

Euroopan unionin neuvostolle Banco de Portugalin ulkopuolisista tilintarkastajista

(EKP/2017/24)

(2017/C 292/01)

EUROOPAN KESKUSPANKIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon Euroopan keskuspankkijärjestelmän ja Euroopan keskuspankin perussäännön ja erityisesti sen 27.1 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan keskuspankin (EKP) neuvoston suosittelemat ja Euroopan unionin neuvoston hyväksymät riippumattomat ulkopuoliset tilintarkastajat tarkastavat EKP:n ja sellaisten kansallisten keskuspankkien tilit, joiden rahayksikkö on euro.
- (2) Banco de Portugalin nykyisten ulkopuolisten tilintarkastajien, PricewaterhouseCoopers & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda:n, toimikausi päättyi tilikauden 2016 tarkastuksen jälkeen. Tämän vuoksi on tarpeen nimittää uudet ulkopuoliset tilintarkastajat tilikaudesta 2017 alkaen.
- (3) Banco de Portugal on valinnut Deloitte & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A:n ulkopuoliseksi tilintarkastajikseen tilikausiksi 2017–2021,

SUOSITTELEE,

että Deloitte & Associados – Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA nimitetään Banco de Portugalin ulkopuoliseksi tilintarkastajiksi tilikausiksi 2017–2021.

Tehty Frankfurt am Mainissa 24 päivänä elokuuta 2017.

EKP:n puheenjohtaja

Mario DRAGHI

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.8546 – Intermediate Capital Group / Domusvi Group)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2017/C 292/02)

Komissio päätti 14. heinäkuuta 2017 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32017M8546. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.8573 – CVC Group / Arzignanese / Pasubio)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2017/C 292/03)

Komissio päätti 21. elokuuta 2017 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32017M8573. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.8577 – Norsk Hydro / Sapa)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2017/C 292/04)

Komissio päätti 17. elokuuta 2017 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32017M8577. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.8587 – Bridgepoint / Groupe Primonial)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2017/C 292/05)

Komissio päätti 30. elokuuta 2017 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain ranskaksi ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot;
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32017M8587. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko ⁽¹⁾:

0,00 % 1. syyskuuta 2017

Euron kurssi ⁽²⁾

1. syyskuuta 2017

(2017/C 292/06)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1920	CAD	Kanadan dollaria	1,4830
JPY	Japanin jeniä	131,29	HKD	Hongkongin dollaria	9,3272
DKK	Tanskan kruunua	7,4378	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6638
GBP	Englannin puntaa	0,92075	SGD	Singaporen dollaria	1,6146
SEK	Ruotsin kruunua	9,4778	KRW	Etelä-Korean wonia	1 335,36
CHF	Sveitsin frangia	1,1441	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,4185
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8185
NOK	Norjan kruunua	9,2555	HRK	Kroatian kunaa	7,4215
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 875,38
CZK	Tšekin korunaa	26,077	MYR	Malesian ringgitiä	5,0904
HUF	Unkarin forinttia	305,09	PHP	Filippiinien pesoa	60,900
PLN	Puolan zlotya	4,2406	RUB	Venäjän ruplaa	68,8223
RON	Romanian leuta	4,5963	THB	Thaimaan bahtia	39,539
TRY	Turkin liiraa	4,0981	BRL	Brasilian realia	3,7423
AUD	Australian dollaria	1,5021	MXN	Meksikon pesoa	21,2608
			INR	Intian rupiaa	76,3275

⁽¹⁾ Korko, jota sovellettiin viimeiseen ennen ilmoitettua päivää suoritettuun rahoitusoperaatioon. Jos sovellettu korko on vaihtuva huutokauppakorko, korko on marginaalinen korko.

⁽²⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

Erityiskertomus nro 11/2017

”EU:n Békou-erityisrahasto Keski-Afrikan tasavallassa: tietyistä puutteista huolimatta lupaava alku”

(2017/C 292/07)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin tiedottaa, että erityiskertomus nro 11/2017 ”EU:n Békou-erityisrahasto Keski-Afrikan tasavallassa: tietyistä puutteista huolimatta lupaava alku” on juuri julkaistu.

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internet-sivustolla (<http://eca.europa.eu>).

V

(Ilmoitukset)

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitus tiettyjen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolon lähestyvistä päättymisestä

(2017/C 292/08)

1. Komissio ilmoittaa polkumyynnillä muista kuin Euroopan unionin jäsenvaltioista tapahtuvalta tuonnilta suojautumisesta 8 päivänä kesäkuuta 2016 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/1036 ⁽¹⁾ 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti, että jäljempänä mainittujen polkumyynnin vastaisten toimenpiteiden voimassaolo päättyy jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuna päivänä, jollei asiassa panna vireille tarkastelua seuraavassa kuvatus menettelyn mukaisesti.

2. Menettely

Unionin tuottajat voivat esittää kirjallisen tarkastelupyynnön. Pyynnössä on oltava riittävä näyttö siitä, että toimenpiteiden voimassaolon päättymisen johtaisi todennäköisesti polkumyynnin ja vahingon jatkumiseen tai toistumiseen. Jos komissio päättää tarkastella kyseisiä toimenpiteitä, tuojille, viejille, viejämään edustajille ja unionin tuottajille annetaan tilaisuus täsmentää tai todistaa vääräksi tarkastelupyynnössä esitettyjä näkökohtia tai esittää niitä koskevia huomautuksia.

3. Määräaika

Edellä esitetyn perusteella unionin tuottajat voivat jättää kirjallisen tarkastelupyynnön Euroopan komissiolle (European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, B-1049 Brussels ⁽²⁾) milloin tahansa tämän ilmoituksen julkaisemisen jälkeen mutta kuitenkin viimeistään kolme kuukautta ennen jäljempänä olevassa taulukossa mainittua päivämäärää.

4. Ilmoitus julkaistaan asetuksen (EU) 2016/1036 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

Tuote	Alkuperä- tai viejäämä(t)	Toimenpiteet	Viite	Voimassaolon päättymispäivä ⁽¹⁾
Volframielektrodit	Kiinan kansantasavalta	Polkumyyntitulli	Neuvoston täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 508/2013 asetuksen (EY) N:o 1225/2009 11 artiklan 2 kohdan mukaisen toimenpiteiden voimassaolon päättymistä koskevan tarkastelun johdosta tapahtuvasta lopullisen polkumyyntitullin käyttöön ottamisesta Kiinan kansantasavallasta peräisin olevien tiettyjen volframielektrodien tuonnissa (EUVL L 150, 4.6.2013, s. 1.)	5.6.2018

⁽¹⁾ Toimenpiteen voimassaolo päättyy tässä sarakkeessa mainittuna päivänä keskiyöllä.

⁽¹⁾ EUVL L 176, 30.6.2016, s. 21.

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettun hakemuksen julkaiseminen

(2017/C 292/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”SLAVONSKI MED”

EU-nro: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

”Slavonski med”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kroatia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.4. Muut eläinperäiset tuotteet (munat, hunaja, erilaiset maitotuotteet paitsi voi jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Slavonski med” on hunajaa, jota paikalliset harmaat tarhamehiläiset (*Apis mellifera carnica*, pannoninen alalaji) valmistavat hunajakasvien medestä tai kasvien elävien osien eritteistä tai kasvien elävissä osissa olevien kasveja imevien hyönteisten eritteistä, jotka mehiläiset keräävät, sekoittavat itse tuottamiinsa aineisiin, säilyttävät, kuivaavat ja varastoivat kennostoon kypsytämään 4 kohdassa tarkoitettulla maantieteellisellä alueella.

Tuotantomenetelmästä riippuen ”Slavonski med” on kennohunajaa, palahunajaa tai leikattua kennohunajaa ja linnoguttua hunajaa. ”Slavonski med” on:

1. valeakasihunajaa;
2. lehmushunajaa;
3. rapsihunajaa;
4. auringonkukkahunajaa;
5. kastanjahunajaa;
6. kukkahunajaa;
7. unkarilaisen tammen mesikastehunajaa.

Tuotteen laatuun vaikuttavat ”Slavonski med” -hunajan yhteiset ominaisuudet ovat prosentteina ilmoitettu vesipitoisuus ja hydroksimetylfurfuraalien (HMF) määrä. ”Slavonski med” -hunajassa on vettä enintään 18,3 prosenttia, ja HMF:ien enimmäismäärä on 16,5 mg/kg. Toinen ”Slavonski med” -hunajan erityispiirre on sen sisältämä *Brassicaceae*-, *Robinia* spp.- ja *Rosaceae*-heimoihin kuuluvien kasvilajien siitepöly, joko sekundaarisena siitepölynä (vähintään 16 prosenttia) tai vähämerkityksisenä siitepölynä (enintään 15 prosenttia). Sakkaroosin määrä ”Slavonski med” -hunajassa on ohjearvoja pienempi.

(¹) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Eri hunajalajien fysikaaliskemialliset, aistinvaraiset ja siitepölyä koskevat ominaisuudet esitetään seuraavissa taulukoissa:

Hunaja	Vesipitoisuus [%]	HMF [mg/kg]	Siitepölyn ominaisuudet [%]	Sähkönjohtavuus [mS/cm]	Diastaasiaktiivisuus [Schade-asteikko]	Sakkaroosin määrä [g/100 g]
VALEAKASIA	18,3 maks.	16,5 maks.	20 min.	0,2 maks.	8 min.	9 maks.
LEHMUS	18,3 maks.	16,5 maks.	25 min.	0,5 min	8 min.	4 maks.
RAPSI	18,3 maks.	16,5 maks.	61 min.	0,3 maks.	8 min.	4 maks.
AURINGONKUKKA	18,3 maks.	16,5 maks.	45 min.	0,6 maks.	8 min.	4 maks.
KASTANJA	18,3 maks.	16,5 maks.	86 min.	0,8 maks.	8 min.	4 maks.
KUKKA	18,3 maks.	16,5 maks.	x	0,8 maks.	8 min.	4 maks.
UNKARILAISEN TAMMEN MESIKASTEHUDAJA	18,3 maks.	16,5 maks.	x	0,8 maks.	8 min.	4 maks.

Hunaja	HUNAJAN AISTINVARAISET OMINAISUUDET		
	Väri	Maku	Tuoksu
VALEAKASIA	keltaisesta vaaleankeltaiseen	miellyttävä valeakasian maku	erottumaton, vieno tuoksu
LEHMUS	vaaleankeltaisesti hennonvihreään	miellyttävä, hieman kitkerä maku	selvästi erottuva lehmuksenkukan tuoksu
RAPSI	vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen	keskimakeasta hennonkirpeään	yrttinen, selvästi erottuva
AURINGONKUKKA	ruskeankeltainen	makeasta hieman karvaaseen	auringonkukkien kevyt tuoksu
KASTANJA	ruskea	karvas, hennonkirpeä	voimakas, läpitunkeva ylikypsien omenoiden tuoksu
KUKKA	keltainen, jossa punertavaa ja sitä tummempia sävyjä	miellyttävän makea, hieman karvas	heikosta voimakkaaseen
UNKARILAISEN TAMMEN MESIKASTEHUDAJA	selvästi erottuvan tumma, lähes musta	keskimakea	metsähunajan tuoksu

Hunaja	Kasvilaji (hallitseva, sekundaarinen ja vähämerkityksinen siitepöly)
Valeakasia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (valeakasia) vähintään 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Lehmus	<i>Tilia</i> (lehmus) vähintään 25 %, <i>Robinia</i> spp. (valeakasia)
Rapsi	<i>Brassica napus</i> (rapsi) vähintään 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (paju)
Auringonkukka	<i>Helianthus annuus</i> (auringonkukka) vähintään 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Hunaja	Kasvilaji (hallitseva, sekundaarinen ja vähämerkityksinen siitepöly)
Kastanja	<i>Castanea sativa</i> (jalokastanja) vähintään 86 %
Kukka	<i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (paju)
Unkarilaisen tammen mesikastehunaja	mesikastehunajan osatekijöitä (itiöt ja sienirihmat), <i>Castanea sativa</i> (jalokastanja)

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Mehiläisiä voidaan ruokkia keinotekoisesti meden keräämiskauden ulkopuolella (varhain keväällä ja myöhään syksyllä sääoloista riippuen). Mehiläisiä voidaan ruokkia sokerilla, mutta sokeri on täytynyt valmistaa 4 kohdassa tarkoitettulla rajatulla maantieteellisellä alueella. Hunajaa ei voida saattaa markkinoille ”Slavonski med” -hunajana, jos keinotekoiseen ruokkimiseen liittyvät edellytykset eivät täyty ja jos keinotekoinen ruokinta on mehiläisten ainoa ravinnonlähde.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien ”Slavonski med” -hunajan tuotanto- ja keräysvaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa tarkoitettulla yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

”Slavonski med” -hunaja on pakattava 4 kohdassa tarkoitettulla rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan suojata paremmin ”Slavonski med” -hunajan aitous ja laatu ja varmistaa tuotteen jäljitettävyyttä ja tarkastukset.

Vain tällä tavalla voidaan turvata laatu ja estää tuotteen fysikaaliskemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muutokset. Tavaroiden kuljettaminen uuteen paikkaan johtaa muutoksiin lämpötilassa, kosteudessa ja ulkoisten tuoksujen imeytymisessä sekä HMF:ien ja diastaasien määrän lisääntymiseen.

”Slavonski med” -hunajan pakkaaminen rajatulla alueella vähentää vaaraa sen sekoittumisesta 4 kohdassa tarkoitettuna rajatun alueen ulkopuolelle tuotettuun hunajaan.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Jokainen markkinoille saatettu pakkaus on varustettava kuvassa esitetyllä tunnuksella. Kaikilla tavaramerkin käyttäjillä, jotka saattavat tuotteen markkinoille sen eritelmän mukaisesti, on oikeus käyttää tunnusta samoin ehdoin. Tunnus on väriltään ruskea ja musta, sitä reunustaa kroatialainen punos, ja sen vasemmassa yläkulmassa on kuvattuna mehiläinen. Tunnuksen vasemmalla puolella on Kroatian kartta ja oikealla vuosiluku ”1879” sekä Slavonian vanha vaakuna. Tunnuksen keskellä on punottu mehiläispesä. Tunnuksen yläosassa on nimi ”Slavonski med”, ja sen alaosassa on kuvattuna kolme tammen lehteä.

Kuva: ”Slavonski med” -hunajan tunnus



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

”Slavonski med” -hunajaa tuotetaan Slavoniassa kaupunkien ja kuntien hallintoalueilla seuraavissa maakunnissa: Vukovar-Srijemin maakunta kokonaisuudessaan, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Bjelovar-Bilogora ja Virovitica-Podravina sekä Sisak-Moslavinan maakunnan kaupungit ja kylät Novska, Lipovljani ja Jasenovac.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alkuperäalueen yksityiskohdat

Luontoon liittyvät tekijät

Slavonian alueen rajaavat kolmen suuren alangan joen vesistöt: pohjoisessa Drava, idässä Tonava ja etelässä Sava. Tämän alueen keskeinen ympäristöä määrittävä tekijä on vuoristoisen länsiosan ja pääosin alavan itäosan pinnanmuodostuksen ja geomorfologisten piirteiden erilaisuus. Alhaisin kohta (78 metriä meren pinnan alapuolella) sijaitsee alueen kaakkoiskulmassa, Spačvassa.

Slavonian pinta-alasta, joka on 1 248 600 hehtaaria, on viljelyskelpoista maata 52 prosenttia (655 468 hehtaaria), metsää 29 prosenttia (359 605 hehtaaria), niittyjä 4,2 prosenttia ja laidunmaata 1,2 prosenttia.

Kun otetaan huomioon tällainen maankäyttö ja ilmasto-olojen selvät erot, alueen maasto ja sen kasvillisuuden ominaispiirteet, olosuhteet Slavoniassa ovat ihanteelliset "Slavonski med" -hunajan tuottamiseen, sillä se voi olla vaa-kasiahunajaa, lehmushunajaa, rapsihunajaa, auringonkukkahunajaa, kastanjahunajaa, kukkahunajaa ja unkarilaisen tammen mesikastehunajaa.

Slavonialle ominaisten ilmaston, maaperän ja vesistöjen ominaispiirteiden ainutlaatuisuuden sekä sen eläimistön ja kasviston rikkauden ansiosta Kroatian tasavalta on nimennyt kolme Slavoniaan kuuluvaa aluetta suojelualueiksi eli perustanut niihin luonnonpuistoja. Ne ovat Kopački Rit, Papuk ja Lonjsko Polje.

Slavonian alhainen korkeus merenpinnasta, sijainti Pannonian tasangolla ja altistuminen Euroopan mantereeseen sisäosien vaikutuksille ovat tekijöitä, jotka vaikuttavat eniten sen ilmasto- ja sääoloihin. Suurimman osan talvesta alueella vallitsee kylmä ilmamassa, mutta sää lämpenee huomattavasti kesällä. Kesällä lämpötila nousee sitä mukaa mitä kauemmas itään matkustetaan, ja sen myötä sademäärä vähenee.

Kaikkina neljänä vuodenaikana mitataan hunajakasvien kasvua ja kehitystä edistäviä lämpötiloja. Keskimääräinen lämpötila keväällä on 11,8 °C, kesällä 21,1 °C, syksyllä 11,3 °C ja talvella 1,0 °C. Keskilämpötila kasvukaudella (huh-tikuusta syyskuuhun) on 18,3 °C.

Vuotuinen sademäärä ja sen jakautuminen ovat suotuisia kasvinviljelylle ja mehiläishoidolle. Vuodessa sataa 104–160 päivänä.

Kuukausittainen keskimääräinen tuulennopeus on suurimmillaan kevätkuukausina (maalis- ja huhtikuu) ja pienim-millään myöhäiskesällä ja alkusyksyllä (elo- ja syyskuu). Tuulen suunta on useimmiten luoteesta ja kaakosta, seuraavaksi yleisimpiä ovat lounais- ja koillistuulet.

Slavonian rajatulla alueella kasvavat hunajakasvit kukkivat eri aikaan (maalis- ja marraskuun välillä), joten meden ja siitepölyn lähteitä on runsaasti mehiläisille.

Inhimilliset tekijät

Mehiläishoitajat Slavoniassa ovat jatkaneet hunajan valmistuksen perinnettä jo 130 vuoden ajan. Yleisintä on hun-ajan pienimuotoinen tuotanto, jolla täydennetään maaseutualueiden perhetiloilla asuvien perheiden tuloja. Pitkä mehiläishoidon perinne Slavoniassa on myös johtanut käytäntöinä, taitoina, valmiuksina ja tietämyksenä ilmenevän mehiläishoidon tietotaidon kehittymiseen ja siirtymiseen sukupolvelta toiselle.

Mehiläishoidon käytännöt, jotka mehiläishoitajat ovat perineet esi-isiltään "Slavonski med" -hunajan valmistuksessa, ovat seuraavat:

- useimmat mehiläispesät on tehty puusta;
- mehiläishoitajat näkevät paljon vaivaa käyttäkseen savustimia, joiden polttoaineena on kuiva kasvijäte, josta syntyvä savu on mietoä;
- mehiläisiä ei saa koskaan ruokkia keinotekoisesti meden keräämiskaudella;
- hunajakennot kuoritaan perinteisesti käyttämällä kampa, veistä tai harjaa;
- hunaja irrotetaan kehyksestä lämmittämättä;
- hunajaa ei pastöroida linkoamisen aikana;
- enimmäislämpötila, jossa hunajan kiteytyminen voidaan pysäyttää, on 43 °C.

5.2 Laadun yksityiskohdat ja tuotteen ominaisuudet

"Slavonski med" -hunajalle on ominaista suuri HMF-arvo, 16,5 mg/kg, ja 18,3 prosentin enimmäisvesipitoisuus tuoreena. Siinä käytetään monia eri siitepölyjä; toisin sanoen se sisältää *Brassicaceae*- ja *Rosaceae*-heimoihin kuuluvien kasvilajien siitepölyä, ja useimmissa yksi- ja monikukkahunajissa on myös *Robinia* spp. -heimoon kuuluvien kasvilajien siitepölyä. Tämä erottaa sen muilla alueilla tuotetusta hunajasta. Sakkaroosin määrä "Slavonski med" -hunajassa on ohjearvoja pienempi.

"Slavonski med" -hunajan ominaispiirteet näkyvät sen fyysisissä, kemiallisissa, siitepölyä koskevissa ja aistinvarai-sissa ominaisuuksissa. Tuotteen kiteytyminen voidaan pysäyttää 43 °C:n enimmäislämpötilassa, millä varmistetaan, että tuotteen ominaisuudet, jotka ovat peräisin rajatulle alueelle ominaisista kasveista ja mehiläisistä, säilyvät muuttumattomina.

"Slavonski med" -nimeä käytetään sekä markkinoilla että yleiskielessä (kuitti (2014); kiitoskirje lahjoituksesta (2015); kiitoskirje (2015) ja pakkausleima).

5.3 Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-yhteys

Suotuisien ilmasto- ja maaperäolosuhteiden ja sen ansiosta, että Slavonian laidunmailla, niityillä, pelloilla ja laajoilla metsäalueilla sekä Sava-, Drava- ja Tónava-jokien tulva-alueiden soilla kasvaa runsaasti hunajakasvilajeja, paikallisten harmaiden mehiläisten (*Apis mellifera carnica*, pannoninen alalaji) on ollut mahdollista löytää runsaasti mettä ja siitepölyä tuhansien vuosien ajan. Näin on syntynyt ainutlaatuinen agroekologinen alue, jonka ansiosta ”Slavonski med” -hunaja erottuu puhtaana lajihunajana. Se tunnustetaan sellaiseksi ja sitä arvostetaan sellaisena markkinoilla.

Mehiläispesän toiminta ja hunajaa määrittelevät olosuhteet liittyvät suoraan ilmastoon, joka Slavoniassa on suotuisa ”Slavonski med” -hunajan tuottamiselle.

Kevään lämpötilat mahdollistavat keväällä kukkivien kasvien, hedelmäpuiden ja niittyjen varhaisen ja nopean kasvun, kun taas kesälämpötilat suosivat maatalouskasvien kypsymistä. Niistä osa on hunajakasveja ja elintärkeitä ”Slavonski med” -hunajalle.

Syksyn ilmasto-olot sopivat mehiläisille, kun ne valmistautuvat talvihorrokseen, kun taas talvella sää on hyvä talvihorroksen kannalta ja antaa mehiläisille hyvät lähtökohdat aloittaa uusi kausi.

Ihanteelliset kevät- ja kesälämpötilat suosivat meden keräämistä useimmista kasveista. Keväällä kukkivat kasvit tuottavat mettä alhaisemmissa lämpötiloissa, kun taas kesällä kukkivat kasvit vaativat korkeamman yölämpötilan, jotta medentuotanto ei vähene tai lakkaa kokonaan.

Alueella sataa alle kolmasosan vuodesta (mutta vähintään 104 päivänä), mikä tarkoittaa, että vuodessa on tarpeeksi sateettomia päiviä, joiden aikana mehiläiset voivat kerätä mettä.

Mehiläisillä on enemmän mettä kerättävänä keväisin. Ne saavat tästä energiaa ja pystyvät vastustamaan ilmapirtauksia helpommin. Myöhäiskesällä tuulen voimakkuus ja meden määrä pienenevät, mehiläiset käyttävät vähemmän energiaa tuulen vastustamiseen ja säilyttävät helpommin energiaa talvihorrokseen valmistautumista varten.

Đakovon vuonna 1845 List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga družtva -julkaisussa [Kroatian ja Slavonian kaupallisen yritystoiminnan kuukausijulkaisu] julkaistussa artikkelissa todetaan, että ”Slavoniassa ei ole yhtään kaupunkia tai kuntaa, joka ei tuota hyvälaatuista hunajaa”. Slavonian mehiläishoitajien yhdistys perustettiin Osijekissä vuonna 1879, ja se on ensimmäinen ja vanhin tällainen yhdistys Kaakkois-Euroopassa, ja Slavonska Pčela -lehti [Slavonian mehiläinen] perustettiin yhdistyksen lehtenä jo maaliskuussa 1881. Yhdistyksen paikallisyhdistyksiä alkoi syntyä hyvin nopeasti lehden perustamisen jälkeen. Slavonian mehiläishoitajien yhdistys on ollut aktiivisesti mukana edistämässä mehiläishoitoa Slavoniassa ja parantamassa ”Slavonski med” -hunajan laatua, kannustamassa peruskoulun opettajia osallistumaan mehiläishoidon kehittämiseen, lisäämässä tietoisuutta mehiläishoidon edistysaskeleista, levittämässä uusimpia alaa koskevia tietoja, jakamassa meden keräyskalentereita jne. Osoituksena sen Slavonian, ja laajemmin koko Kroatian, mehiläishoidon kehittämiseksi tekemästä työstä on se, että Bogdan Penjići (1852–1918), tämän erittäin vanhan yhdistyksen perustajaa ja pitkäaikaista sihteerinä sekä samanaikaisesti Slavonska Pčela -lehden päätoimittajaa, pidetään nykyaikaisen mehiläishoidon isänä Kroatiassa. Hän otti käyttöön ensimmäiset mehiläispesät, joiden kennot olivat säädettäviä (vuonna 1871), ensimmäiset hunajan kerääjät ja keino-tekaisen vahapohjan (vuonna 1879). Ensimmäinen mehiläishoitoa esittelevä näyttely järjestettiin Osijekissä vuonna 1889, ja vuonna 1903 Vukovarin mehiläishoitajien yhdistys julkaisi Gospodarski list -lehdessä aloitteen hunajamarkkinoiden järjestämiseksi.

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden vaikutus toisiinsa, paikallisväestön monisatavuotinen kokemus mehiläishoidosta ja näiden kahden vuorovaikutus vaikuttavat ”Slavonski med” -hunajaan siten, että sillä on erityinen fysikaaliskemiallinen koostumus ja erityiset aistinvaraiset ominaisuudet, jotka tekevät siitä kuuluisan ja arvostetun hunajan kuluttajien keskuudessa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2017/C 292/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”NÜRNBERGER BRATWÜRSTE” / ”NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

EU-nro: PGI-IT-02191–28.9.2016

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Hakijaryhmä:

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

Puhelin +49 9119373877, sähköposti info@nuernberger-bratwuerste.de

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. on Nürnberger Bratwürste -makkaroiden tuottajien yhdistys.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Saksa

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta (pakkaus, valvontaelimet)

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

e) **Tuotantomenetelmä:**

Seuraavan kohdan jälkeen:

Kaikkien seuraavien Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- lihan hienontaminen hieromalla tai jauhamalla,

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- hienonnetun lihan sekoittaminen mausteiden kanssa makkaramassaksi,
- täyttö lampaansuoliin,

lisätään seuraava teksti:

ja

- makkaroiden pakkaaminen.

Perustelu:

Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkarat pakataan perinteisesti valmistajan tiloissa ja siten yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Makkaroiden laatu edellyttää nopeaa pakkaamista tuoreuden ja makuominaisuuksien säilyttämiseksi. Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkarat ovat erittäin herkkiä jauhelihat tuotteita, jotka on maustettu erityisen vivahteikkaasti ja joilla on suhteellisen lyhyt säilyvyysaika, ja niitä on säilytettävä jatkuvasti kylmässä. Jos pakkaamista ei suoriteta heti tuotannon jälkeen, laatu voi heiketä pysyvästi. Jopa makkaroiden kuljettaminen tavanomaisella, hygieniavaatimukset täyttävällä tavalla voi heikentää laatua pysyvästi tuoreuden sekä maun ja ulkonäön osalta, makkarat voivat kuivua ja väri voi muuttua ruskeaksi. Makkaroiden kuljettaminen toiseen paikkaan erityisesti raakoina sisältää myös huomattavan epäpuhtauksien tai patogeenien riskin. Riippumattomien elintarviketutkimuslaitosten tekemän kahden tutkimuksen tulokset osoittavat, että aistinvaraisten ja mikrobiologisten laatuominaisuuksien poikkeamat alkoivat lisääntyä vain muutama tunti sen jälkeen, kun pakkaamattomia Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaraita oli kuljetettu irtotavarana. Näin ollen on olemassa riski, että myöhemmin tapahtuva pakkaaminen johtaa tällaisiin vaurioihin. Tuotteen kuljettaminen muualle voi myös heikentää maantieteellisen merkinnän mainetta.

Pakkausprosessiin kuuluu myös tärkeitä eritelmään sisältyviä tuotantovaiheita, joissa liian pitkät tai lyhyet makkarat hylätään. Siihen kuuluu myös laadunvalvonta, jossa asiantuntijat havaitsevat välittömästi kaikki laatu poikkeamat.

Tuotetyyppi on sellainen, että jos SMM-yritys ei itse pakkaa tuotteita välittömästi tuotannon jälkeen, Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden jäljitettävyyttä ja alkuperää ei voida varmistaa. Jos Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaraita myytäisiin irtotavarana, niihin voisi sekoittua samannäköisiä makkaraita. Sen jälkeen olisi vaikea selvittää, ovatko kyseessä vain alkuperäiset tuotteet.

g) **Valvontaelin (-elimet):**

Toimivaltaisten osavaltion viranomaisten nimi ja osoite päivitetään seuraavasti:

Tuottajien tarkastukset:

Nimi: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Osoite: Menzinger Strasse 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Puhelin: +49 89178000
Faksi: +49 8917800313

Väärinkäytösten valvonta:

Nimi: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz
Osoite: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Puhelin: +49 8912610
Faksi: +49 8912611122

Perustelu:

Tuottajien tarkastuksista ja väärinkäytösten valvonnasta vastaavien osavaltion viranomaisten nimi ja osoite olivat vanhentuneet. Yritystä Lacon GmbH ei ole enää tarpeen mainita. Baijerissa on nykyisin useampia samanarvoisia valvontaviranomaisia, joista tuottaja voi vapaasti valita mieleisensä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"NÜRNBERGER BRATWÜRSTE" / "NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE"

EU-nro: PGI-IT-02191–28.9.2016

SAN () SMM (X)

1. **Nimi (nimet)**

"Nürnberger Bratwürste" / "Nürnberger Rostbratwürste"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.2. Lihatuotteet (keitetyt, suolatut, savustetut ja niin edelleen)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Tiukkaan lampaansuoleen kääritty 7–9 cm pitkä puolikarkeaksi hienonnettu bratwurst-makkara, jonka yksikköpaino on noin 20–25 g.

Koostumus:

Sianliha, josta on karkeasti poistettu rasva, rasvainen liha, erityisesti kuveliha, vatsarasva, poskiliha, poskirasva, sianselkä ja selkärasva, ei paistinosia, suolaamaton (paitsi savustetut bratwurst-makkarat), mausteseos vaihtelee eri perinteisten reseptien välillä, ennen kaikkea meiramin käyttö on tyypillistä. Tuotteessa on oltava vähintään 12 prosenttia muuta lihaproteiinia kuin sidekudosproteiinia, ja absoluuttinen rasvapitoisuus saa olla enintään 35 prosenttia. Lihaproteiinista on oltava vähintään 75 tilavuusprosenttia (histometrisesti mitattuna) tai 80 prosenttia (kemiallisesti mitattuna) muuta kuin sidekudosproteiinia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rasvainen liha, erityisesti kuveliha, vatsarasva, poskiliha, poskirasva, sianselkä ja selkärasva; lopputuotteen rasvapitoisuus saa olla enintään 35 prosenttia; tuotteessa on oltava vähintään 12 prosenttia muuta lihaproteiinia kuin sidekudosproteiinia; mausteseos, erityisesti meirami; lampaansuoli.

3.4 *Erytyiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien seuraavien Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- lihan hienontaminen hieromalla tai jauhamalla,
- hienonnetun lihan sekoittaminen mausteiden kanssa makkaramassaksi,
- täyttö lampaansuoliin.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Makkarat on myös pakattava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Pakkaaminen tapahtuu välittömästi tuotannon jälkeen valmistajan tiloissa. Näin varmistetaan laatu, erityisesti tuotteen tuoreus ja makuominaisuudet, ja vähennetään epäpuhtauksien ja saastumisen riskiä, joka liittyy muualle kuljettamiseen. Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkarat ovat erittäin herkkiä jauhelihatuotteita. Jopa tavanomainen, hygieniasäännöt täyttävä kuljetus voi jo muutamassa tunnissa johtaa pakkaamattomien Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden laadun pysyvään heikkenemiseen.

Pakkaamalla tuote välittömästi valmistajan tuotantotiloissa varmistetaan myös jäljitettävyyden ja alkuperä. Jos Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaraita myytäisiin irtotavarana tai ne pakattaisiin myöhemmin, olisi lähes mahdotonta tarkistaa, että kyse on vain alkuperäisistä makkarista.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja**

Nürnbergin kaupungin alue

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

Bratwurst-makkaran valmistus on Nürnbergissa vuosisatainen perinne, jota on todistettavasti harjoitettu vuodesta 1313 lähtien. Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden tyypillinen koko on säilynyt ainakin vuodesta 1573. Koska Nürnberg sijaitsi kahden tärkeän kauppareitin risteyksessä, siellä oli jo varhain saatavilla mausteita makkaran valmistusta varten.

Bratwurst-makkaran valmistus jatkuu edelleen laajamittaisena Nürnbergissä. Esimerkiksi Goethe ja Jean-Paul arvostivat suuresti Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroita. St. Sebaldin kirkon kupeessa sijaitseva Bratwurst-Glöcklein oli 1800-luvulla yksi Saksan tunnetuimmista majataloista, joka oli ehdoton pysähdyspaikka aatelisten ja raharikkaiden lisäksi myös kaikille muille Nürnbergin-kävijöille.

Tuotteen erityisyys

Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden erityispiirteitä ovat poikkeuksellisen pieni koko ja meiramin aromi. Se täyttää jo pitkään valvotut korkeat laatuvaatimukset ja se tunnetaan hyvin myös Nürnbergin alueen ulkopuolella kuluttajien suuresti arvostamana tuotteena.

Tämä näkyy myös siinä, että nykyisin kaikkiin kaupunkikiertoajeluihin kuuluu Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkaroiden maistelu jossakin keskustan lukuisista makkarakävelytöistä.

Syy-seuraus-suhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin

Bratwurst-makkaran valmistuksen vuosisatainen perinne Nürnbergin kaupungin alueella, jo pitkään valvotut korkeat laatustandardit ja näille makkaroille ominainen pieni koko ovat osaltaan vaikuttaneet siihen, että Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste -makkarat ovat tunnettu ja arvostettu herkkä Saksassa ja koko maailmassa.

Erikoisherkkä syntyi aikoinaan Nürnbergin keisarillisessa vapaakaupungissa, jonka maantieteellinen sijainti Itä-Aasiasta tulevien kauppa- ja maustereittien solmukohdassa toi sinne mausteita, kuten meiramia, muskottipähkinää ja pippuria. Aasialaisten mausteiden saatavuus mahdollisti makkaranvalmistuksen alkamisen. Nürnbergissä harjoitetun kukoistavan ulkomaankaupan ja siellä kehittyneen hienostuneemman uudenlaisen kaupunkikulttuurin myötä kaupungissa alettiin valmistaa yhä pienempiä, hienompia ja maustetumpia makkaroita, joista ajan mittaan kehittyi kuuluisa Nürnberger Bratwurst. Toisin kuin maaseudulla, kaupungissa korostettiin enemmän tuotannon laatua. Kun muualla määrä asetettiin etusijalle, Nürnbergissä tuotanto perustui ennen muuta laatuun, mikä näkyi makkaroiden pienemmässä koossa.

Reseptien ja laatuvaatimusten noudattamisen taustalla ovat Nürnbergin kaupunginraadin kehittämät valvontasäännöt. Kaupunki voi ylpeillä maailman vanhimmalla elintarvikevalvontajärjestelmällä, joka mainitaan jo vuodelta 1300 peräisin olevassa rikoslaiissa. Julkaisemalla reseptin, harjoittamalla tiukkaa valvontaa ja rajaamalla valmistuksen yksinomaan kaupungin alueelle Nürnbergin kaupunki on auttanut osaltaan varmistamaan, että makkaran ominaisuudet osoittavat sen maantieteellisen alkuperän. Sen vuoksi yhteys maantieteelliseen alueeseen perustui alun alkaen sijaintiin kauppa- ja maustereittien solmukohdassa sekä varhain aloitettuun elintarvikevalvontaan. Nämä tekijät yhdessä suojatun reseptin kanssa ovat saaneet aikaan makkaran erityislaadun. Keisarillinen vapaakaupunki ja sen maailmanlaajuinen kauppaverkko tekivät tämän erityistuotteen erittäin tunnetuksi jo keskiajalta alkaen. Nykyisin yhteys perustuu kaikkialla maailmassa perinteisesti arvostetun tuotteen maineeseen.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI