

Europeiska unionens officiella tidning

C 296



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextionde årgången

7 september 2017

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2017/C 296/01	Eurons växelkurs	1
2017/C 296/02	Kommissionens genomförandebeslut av den 28 augusti 2017 om offentliggörande i <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn (Mergelland [SUB])	2
2017/C 296/03	Sammanfattning av Europeiska kommissionens beslut om tillstånd för utsläppande på marknaden för användningen och/eller för användning av de ämnen som förtecknas i bilaga XIV till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach) (<i>Offentliggjord i enlighet med artikel 64.9 i förordning (EG) nr 1907/2006</i>) ⁽¹⁾	15

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2017/C 296/04	Tillkännagivande rörande domen av den 1 juni 2017 i mål T-442/12 i förhållande till rådets genomförandeförordning (EU) nr 626/2012 om ändring av genomförandeförordning (EU) nr 349/2012 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av vinsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina	16
---------------	--	----

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2017/C 296/05	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	20
2017/C 296/06	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89	23

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

6 september 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1931	CAD	kanadensisk dollar	1,4787
JPY	japansk yen	129,92	HKD	Hongkongdollar	9,3362
DKK	dansk krona	7,4393	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6528
GBP	pund sterling	0,91428	SGD	singaporiensk dollar	1,6133
SEK	svensk krona	9,5010	KRW	sydkoreansk won	1 353,94
CHF	schweizisk franc	1,1399	ZAR	sydafrikansk rand	15,3965
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7850
NOK	norsk krona	9,2765	HRK	kroatisk kuna	7,4277
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 902,83
CZK	tjeckisk koruna	26,112	MYR	malaysisk ringgit	5,0570
HUF	ungersk forint	306,17	PHP	filippinsk peso	60,908
PLN	polsk zloty	4,2415	RUB	rysk rubel	68,4889
RON	rumänsk leu	4,5986	THB	thailändsk baht	39,563
TRY	turkisk lira	4,1045	BRL	brasiliansk real	3,7145
AUD	australisk dollar	1,4961	MXN	mexikansk peso	21,2936
			INR	indisk rupie	76,4925

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 28 augusti 2017

om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(Mergelland [SUB])

(2017/C 296/02)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007⁽¹⁾, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Nederländerna har ansökt om skydd av namnet "Mergelland" i enlighet med del II avdelning II kapitel I avsnitt 2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
- (2) Kommissionen har kontrollerat ansökan i enlighet med artikel 97.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 och konstaterat att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i den förordningen är uppfyllda.
- (3) För att möjliggöra inlämning av förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till det offentliggörande av produktspecifikationen som gjorts under det förberedande nationella förfarandet för att kontrollera ansökan om skydd av namnet "Mergelland" offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE:

Enda artikel

Det sammanfattande dokument som utarbetats i enlighet med artikel 94.1 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet "Mergelland" (SUB) anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot skyddet av det namn som avses i första stycket i denna artikel inom två månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 28 augusti 2017.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"MERGELLAND"

PDO-NL-02114

Datum för inlämnande av ansökan: den 26 januari 2016

1. Namn som ska registreras

Mergelland

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vin i kategori 1: Vit Auxerrois

Druvsorter: Auxerrois.

Tidig mognad, lätt syra, låg mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Mogna gula äpplen, päron, mild syra, lätt, fruktig.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).

— Högsta halt av flyktiga syror.

— Högsta totala halt av svaveldioxid.

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Chardonnay

Druva: Chardonnay.

Sen mognad, hög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul till gyllengul.

Smak: Citron, smör, rostat bröd, vanilj, medelhög fyllighet.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).

— Högsta halt av flyktiga syror.

— Högsta totala halt av svaveldioxid.

— Högsta tillåtna berikning, avsyrning och, med förbehåll för godkännande, syrning.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Röd Dornfelder

Druva: Dornfelder.

Medellång mognadstid, lätt syra, medelhög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper

Färg: Intensivt rubinröd till mörklila.

Smak: Körsbär, björnbär, fläderbär.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Gewürztraminer

Druva: Gewürztraminer.

Medellång mognadstid, lätt syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Exotiska frukter (t.ex. litchi), blommor, citrus, örter.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Rivaner/Müller-Thurgau

Druva: Rivaner/Müller-Thurgau.

Mycket tidig mognad, lätt syra, låg mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Äpple, stenfrukter, muskatdruvor.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Pinot Blanc

Druva: Pinot Blanc.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt, genomsnittlig avkastning.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Gula frukter, päron, melon, lind.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Pinot Gris

Druva: Pinot Gris.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul till gyllengul.

Smak: Päron, honung, nötter.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Röd Pinot Noir

Druva: Pinot Noir.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ganska ljus granatäppleliknande till rubinröd färg.

Smak: Röda bär, hallon, jordgubbar, vanilj och andra vedartade toner, ljusa toner.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Rosé Pinot Noir

Druva: Pinot Noir.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Laxrosa.

Smak: Hallon, jordgubbar, ibland mogna tomater, ljusa toner.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrrning och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Pinot Noir

Druva: Pinot Noir.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul till gyllengul.

Smak: Päron, gula frukter, ibland en antydning av jordgubbar och hallon.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrrning och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Vit Riesling

Druva: Riesling.

Sen mognad, hög syra, låg till genomsnittlig mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Vita stenfrukter (persikor), äpplen, päron.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrrning och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 1: Rosé Dornfelder

Druva: Dornfelder.

Medellång mognadstid, lätt syra, medelhög mustvikt

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Djupt rosa.

Smak: Körsbär, björnbär, hallon.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Auxerrois

Druvsorter: Auxerrois.

Tidig mognad, lätt syra, låg mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Mogna gula äpplen, päron, mild syra, lätt, fruktig.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Chardonnay

Druva: Chardonnay.

Sen mognad, hög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul till gyllengul.

Smak: Citron, smör, rostat bröd, vanilj, medelhög fyllighet.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Gewürztraminer

Druva: Gewürztraminer.

Medellång mognadstid, lätt syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Exotiska frukter (t.ex. litchi), blommor, citrus, örter.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Rivaner/Müller-Thurgau

Druva: Rivaner/Müller-Thurgau.

Mycket tidig mognad, lätt syra, låg mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Äpple, stenfrukter, muskatdruvor.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent).
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Pinot Blanc

Druva: Pinot Blanc.

Medelsen-sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt, genomsnittlig avkastning.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Gula frukter, päron, melon, lind.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Pinot Gris

Druva: Pinot Gris.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul till gyllengul.

Smak: Päron, honung, nötter.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Rosé Pinot Noir

Druva: Pinot Noir.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Laxrosa.

Smak: Hallon, jordgubbar, ibland mogna tomater, ljusa toner.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Pinot Noir

Druva: Pinot Noir.

Medelsen–sen mognad, medelhög syra, hög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul till gyllengul.

Smak: Päron, gula frukter, ibland en antydning av jordgubbar och hallon.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/
Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vit Riesling

Druva: Riesling.

Sen mognad, hög syra, låg till genomsnittlig mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Ljust citrongul.

Smak: Vita stenfrukter (persikor), äpplen, päron.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Rosé Dornfelder

Druva: Dornfelder.

Medellång mognadstid, lätt syra, medelhög mustvikt.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: Djupt rosa.

Smak: Körsbär, björnbär, hallon.

Analytiska egenskaper: Följande egenskaper beskrivs på grundval av gällande definitioner i EU:s förordningar/Nederländernas ministeriedekret:

- Högsta totala alkoholhalt.
- Högsta halt av flyktiga syror.
- Högsta totala halt av svaveldioxid.
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring.

Lägsta mustvikt är 1 070 g/l (70 ° Öchsle), motsvarande en naturlig total alkoholhalt på 9 volymprocent.

5. Oenologiska metoder

a) Grundläggande oenologiska metoder

Vit Auxerrois

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Vit Chardonnay

Specifika oenologiska metoder

Sekundära aromer skapas ofta genom malolaktisk jäsning och lagring i träfat.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Röd Dornfelder

Specifika oenologiska metoder

Lagras ibland i träfat.

Vit Gewürztraminer

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Vit Rivaner/Müller-Thurgau

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Vit Pinot Blanc

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Vit Pinot Gris

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål, lagras ibland i träfat.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Röd Pinot Noir

Specifika oenologiska metoder

För att bibehålla fruktigheten är jäsningen inte alltför varm och förlängs ofta i träfat.

Rosé Pinot Noir

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Vit Pinot Noir

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Vit Riesling

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

Rosé Dornfelder

Specifika oenologiska metoder

Arom genom kalljäsning i stål.

För mousserande kvalitetsviner:

Sekundär jäsning och mognad i enlighet med reglerna för mousserande kvalitetsviner med användning av traditionella metoder.

b) Högsta avkastningar*Vit Auxerrois*

80 hektoliter per hektar.

Vit Chardonnay

80 hektoliter per hektar.

Röd Dornfelder

85 hektoliter per hektar.

Vit Gewürztraminer

80 hektoliter per hektar.

Vit Rivaner/Müller-Thurgau

85 hektoliter per hektar.

Vit Pinot Blanc

80 hektoliter per hektar.

Vit Pinot Gris

80 hektoliter per hektar.

Röd Pinot Noir

60 hektoliter per hektar.

Rosé Pinot Noir

75 hektoliter per hektar.

Vit Pinot Noir

75 hektoliter per hektar.

Vit Riesling

80 hektoliter per hektar.

Rosé Dornfelder

85 hektoliter per hektar.

6. Avgränsat område

De nederländska kommunerna Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten och Valkenburg aan de Geul.

Områdets totala areal, bortsett från lerjordar, är cirka 250 km².

Den odlade areal som uppfyller kraven är 70 ha.

Det avgränsade området omfattar endast vinodlingar på mark bestående av odlingsbar lössjord.

7. Huvudsakliga druvsorter

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Beskrivning av sambandet

Definition av det geografiska området

Sammansättningen av jordmån, geografi och klimat i Mergelland är unik för Nederländerna och gör att området lämpar sig utmärkt för vinodling. Vin har i själva verket odlats i stor skala i området ända sedan tidig medeltid. De tidigaste beläggen för vinodling i Mergelland är daterade till år 968 e.Kr. Vin kunde odlas i området även under den s.k. lilla istiden (1400- till 1800-talet) tack vare de gynnsamma förhållandena. Under det franska styret på Napoleons tid upphörde vinodlingen av politiska skäl. Den kommersiella vinframställningen i området återupptogs år 1970, och Mergelland anses vara den moderna nederländska vinodlingens födelseplats. Det som är typiskt för regionen – och som skiljer sig från andra delar av Nederländerna – är dominansen av klassiska druvsorter från norra Frankrike (Pinot Noir, Gris och Blanc, Chardonnay och Auxerrois) och Tyskland (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer och Dornfelder).

Markens sammansättning

Marken består av ett lager odlingsbar lössjord med ett underliggande lager av mörk (Maastricht- och Gulpenformationerna) och lokala förekomster av pleistocena och tertiära formationer, däribland äldre grusavlagringar från floden Maas samt Rupel-, Tongeren-, Holset- och Hoogcrutsformationerna.

Vinets analytiska och organoleptiska egenskaper påverkas av lössjorden och i mindre utsträckning av områdets mörk och grus. Löss är en lätt jordtyp. Andelen silt ligger vanligen mellan 50 och 60 %, andelen sand är mellan 20 och 30 %, och andelen lera är mindre än 20 %. Den luftiga strukturen gör att lössjorden värms upp snabbt, men också att den kyls ned snabbt. Detta förstärker de dagliga temperaturskillnaderna, vilka redan är påtagliga i Mergelland på grund av områdets läge i inlandet. Det gör även att vinet utvecklar en fruktighet.

Orsakssambandet

Lössjorden är i första hand rik på krita, och det underliggande lagret av mörk i det definierade området består av nästan ren krita. Jordarter som är rika på krita bevarar vinets fräscha syra och ger ofta vinet ett svagt skimmer. Undersökningar av nio olika jordtyper har visat att kombinationen av lössjord och krita ger det högsta resultatet i kategorin "Frukt", dvs. fruktighet.

Lössjorden och det underliggande lagret av mörk har en god förmåga att ta emot vatten och stå emot torka, så det är ovanligt att vinet förlorar fruktighet och syra på grund av detta.

Områdets kuperade karaktär och de underliggande gruslagren säkerställer tillräcklig dränering. Tillsammans med en potentiell regnbrist på i genomsnitt 100 mm under växtsäsongen säkerställer denna markstruktur totalt sett en viss brist på vatten. Olika studier har visat att detta är optimalt för vinkvaliteten.

Klimat och topologi

Trots det nordliga läget är Mergelland tillräckligt varmt för att druvorna ska kunna mogna ordentligt, tack vare områdets geografi och jordmån. Det relativt svala klimatet är förhållandevis gynnsamt. I Mergelland kan druvorna uppnå full fysiologisk mognad utan att en snabb ökning av sockerhalten föranleder en för tidig skörd. En alltför hög alkoholhalt – ett växande problem i sydligare vinregioner – är inte något bekymmer. Den långa mognadsperioden (från veraison till skörd) gör att druvorna har tillräckligt med tid för att utveckla arom, mineraler och extrakt.

För att druvorna ska mogna i tid behöver de tillräckligt med värme och solsken under dagarna, medan svala nätter är avgörande för vinets smakprofil. Om nätterna är varma går metabolismen snabbt. När det inte finns något solljus använder druvorna äppelsyra som energikälla. Om nätterna är svala förbränns äppelsyran långsammare, vilket gör att vindruvorna har en tillräcklig syra när de har mognat. Syran ger vinet en fräsch karaktär och spelar en viktig roll i bildandet av aromer (estrar) under jäsningen.

Sammanfattningsvis kan följande konstateras: Viner från Mergelland karakteriseras av en typisk kombination av fruktighet, fräsch elegans och mineralitet. Denna karaktär härrör från en samverkan mellan de utvalda druvsorterna, jordmånen, geografin och klimatet, vilken är unik för Nederländerna.

9. Väsentliga ytterligare villkor

—

Länk till produktspecifikationen

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

Sammanfattning av Europeiska kommissionens beslut om tillstånd för utsläppande på marknaden för användningen och/eller för användning av de ämnen som förtecknas i bilaga XIV till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach)

(Offentliggjord i enlighet med artikel 64.9 i förordning (EG) nr 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text av betydelse för EES)

(2017/C 296/03)

Beslut om beviljande av tillstånd

Hänvisning till beslutet ⁽¹⁾	Datum för beslutet	Ämnesnamn	Tillståndshavare	Tillståndsnummer	Tillåten användning	Datum då omprövningsperioden går ut	Skäl för beslutet
C(2017) 5880	31 augusti 2017	Kromtrioxid EG-nr 215-607-8 CAS-nr 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Mühlbach 13, 87487 Wiggensbach, Tyskland	REACH/17/20/0	Industriell sprutning eller bestrykning med kromtrioxidblandningar för beläggning av metallartiklar som utsätts för stränga miljöförhållanden för att ge hårdighet mot korrosion och oxidation vid höga temperaturer och ge ytan avlagringshämmande egenskaper eller glatthet vid höga temperaturer, för tillämpning inom fordons- eller flygindustrin, utrustning för elproduktion, olje- och gasindustrin eller på det marina området	21 september 2024	I enlighet med artikel 60.4 i förordning (EG) nr 1907/2006 uppväger de socioekonomiska fördelarna riskerna för människors hälsa och miljön i samband med ämnets användning och det saknas lämpliga alternativa ämnen eller tekniker som är tekniskt och ekonomiskt genomförbara.
				REACH/17/20/1	Industriell sprutning med kromtrioxidblandningar för beläggning av metallartiklar som utsätts för stränga miljöförhållanden för att antingen ge en lågtemperaturbehandlad beläggning för korrosionsskydd eller ge hårdighet mot korrosion och oxidation vid höga temperaturer med minskad ytgrovhet eller minskad vidhäftningsförmåga vid höga temperaturer, för tillämpning inom flygindustrin, utrustning för elproduktion, olje- och gasindustrin eller på det marina området	21 september 2029	

⁽¹⁾ Beslutet finns på Europeiska kommissionens webbplats: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_sv.htm

⁽¹⁾ EUT L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA
HANDELSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillkännagivande rörande domen av den 1 juni 2017 i mål T-442/12 i förhållande till rådets genomförandeförordning (EU) nr 626/2012 om ändring av genomförandeförordning (EU) nr 349/2012 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av vinsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina

(2017/C 296/04)

Dom

I sin dom av den 1 juni 2017 i mål T-442/12, *Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd mot rådet* ⁽¹⁾ (nedan kallad *domen*), ogiltigförklarade Europeiska unionens tribunal (nedan kallad *tribunalen*) rådets genomförandeförordning (EU) nr 626/2012 av den 26 juni 2012 om ändring av genomförandeförordning (EU) nr 349/2012 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av vinsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina ⁽²⁾ (nedan kallad *genomförandeförordningen*), i den del den avser den kinesiska exporterande tillverkaren Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (nedan kallad *den berörda exporterande tillverkaren*).

Tribunalen fann att den berörda exporterade tillverkarens rätt till försvar hade åsidosatts genom avslaget på dennes begäran om information om prisskillnaden mellan DL-vinsyra och L+-vinsyra i samband med beräkningen av normalvärdet utan att i god tid ha lämnat godtagbara skäl för detta. Tribunalen konstaterade att det inte kunde uteslutas att resultatet av undersökningen hade blivit annorlunda om begäran hade beviljats.

Konsekvenser

I enlighet med artikel 266 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt ska institutionerna vidta de åtgärder som är nödvändiga för att följa domen.

När dessa nödvändiga åtgärder vidtas för att rätta sig efter en dom om ogiltigförklaring av en rättsakt och följa den fullt ut, kan förfarandet i syfte att ersätta den ogiltigförklarade rättsakten återupptas på exakt det stadium där rättsstridigheten uppstod ⁽³⁾.

Kommissionen har således, när den följer tribunalens dom av den 1 juni 2017, möjlighet att åtgärda de delar av förfarandet som ledde till ogiltigförklaringen, medan de delar som inte berörs av domen lämnas oförändrade ⁽⁴⁾.

Ogiltigförklaringen av genomförandeförordningen berodde på åsidosättandet av rätten till försvar under ett steg av det administrativa förfarande som låg till grund för antagandet av genomförandeförordningen, dvs. offentliggörandet av viss information till den exporterande tillverkaren i samband med beräkningen av normalvärdet.

Den berörda exporterande tillverkarens begäran om information om prisskillnaden mellan DL-vinsyra och L+-vinsyra i samband med beräkningarna av normalvärdet bör omprövas mot bakgrund av de särskilda omständigheterna i fallet.

De konstateranden i genomförandeförordningen som inte bestreds, eller som bestreds men där invändningarna inte godtog i tribunalens dom eller som tribunalen inte prövade, och som därför inte ledde till att genomförandeförordningen ogiltigförklarades, är fortfarande giltiga.

⁽¹⁾ Tribunalens dom av den 1 juni 2017, *Changmao Biochemical Engineering/rådet* (T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372).

⁽²⁾ EUT L 182, 13.7.2012, s. 1.

⁽³⁾ Domstolens domar av den 3 oktober 2000, *Industrie des poudres sphériques mot rådet*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, punkterna 80–85, samt av den 28 januari 2016, *CM Eurologistik*, C-283/14 och C-284/14, EU:C:2016:57, punkterna 48–55.

⁽⁴⁾ Domstolens dom av den 14 juni 2016, *kommissionen mot McBride*, C-361/14 P, EU:C:2016:434, punkt 56, se även, när det gäller dumpning, domstolens dom av den 3 oktober 2000, *Industrie des poudres sphériques mot rådet*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, punkt 84.

Förfarande för återupptagande av undersökningen

Mot bakgrund av ovanstående har kommissionen beslutat att återuppta den antidumpningsundersökning rörande import av vinsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina som ledde till antagandet av genomförandeförordning (EU) nr 626/2012 i den del den avser den berörda exporterande tillverkaren, och återupptar den vid den punkt då den fastställda oriktigheten uppstod.

Återupptagandet avser endast genomförandet av tribunalens dom när det gäller Changmao Biochemical Engineering Co Ltd. Återupptagandet påverkar inte andra undersökningar. Rådets genomförandeförordning (EU) nr 349/2012 av den 16 april 2012 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av vinsyra med ursprung i Folkrepubliken Kina efter en översyn vid giltighetstidens utgång i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009⁽¹⁾ är därför fortfarande tillämplig vad gäller den berörda exporterande tillverkaren.

Berörda parter informeras om denna översyn genom offentliggörandet av detta tillkännagivande i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Skriftliga inlagor

Alla berörda parter och i synnerhet den berörda exporterande tillverkaren och unionsindustrin uppmanas att lämna synpunkter och uppgifter om frågor rörande återupptagandet av undersökningen samt att lägga fram bevisning till stöd för dessa. Dessa uppgifter och denna bevisning ska, om inget annat anges, ha inkommit till kommissionen inom 20 dagar efter det att detta tillkännagivande har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Möjlighet att bli hörd av kommissionens utredande avdelningar

Den berörda exporterande tillverkaren och unionsindustrin får begära att bli hörda av kommissionens utredande avdelningar. Begäran ska göras skriftligen och innehålla skälen till att parten önskar bli hörd. När det gäller utfrågningar om frågor som rör återupptagandet av undersökningen ska begäran lämnas in inom 15 dagar efter det att detta tillkännagivande har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*. Efter denna tidpunkt ska en begäran om att bli hörd lämnas in inom de tidsfrister som kommissionen fastställer i sin korrespondens med parterna.

Anvisningar för inlämnande av skriftliga inlagor samt korrespondens

Uppgifter som lämnas in till kommissionen inom ramen för en undersökning avseende handelspolitiska skyddsåtgärder ska inte vara upphovsrättskyddade. Innan berörda parter lämnar uppgifter och/eller data som omfattas av tredje parts upphovsrätt till kommissionen måste de begära särskilt tillstånd från upphovsrättsinnehavaren som uttryckligen tillåter a) kommissionen att använda dessa uppgifter och/eller dessa data för detta handelspolitiska skyddsåtgärdeförfarande, och b) att dessa uppgifter och/eller dessa data lämnas till de parter som berörs av undersökningen i en form som gör att de kan utöva sin rätt till försvar.

Alla skriftliga inlagor och korrespondens från de berörda parterna för vilka konfidentiell behandling begärs ska vara märkta "Limited"⁽²⁾.

Berörda parter som lämnar uppgifter märkta "Limited" ska i enlighet med artikel 19.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/1036 av den 8 juni 2016 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska unionen⁽³⁾ (grundförordningen) även lämna en icke-konfidentiell sammanfattning av dessa uppgifter, vilken ska märkas "For inspection by interested parties". Sammanfattningarna ska vara tillräckligt detaljerade för att det ska vara möjligt att bilda sig en rimlig uppfattning om det väsentliga innehållet i de konfidentiella uppgifterna.

Om en berörd part som lämnar konfidentiella uppgifter inte lämnar en icke-konfidentiell sammanfattning av dessa i begärt format och av begärd kvalitet kan uppgifterna komma att lämnas utan beaktande.

Alla inlagor och framställningar från berörda parter, även skannade fullmakter och intyganden, ska skickas med e-post. Genom att använda e-post godkänner de berörda parterna de bestämmelser som gäller för elektroniska inlagor i dokumentet *Korrespondens med Europeiska kommissionen i ärenden som rör handelspolitiska skyddsåtgärder* som finns på webbplatsen för generaldirektoratet för handel: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152584.pdf

⁽¹⁾ EUT L 110, 24.4.2012, s. 3.

⁽²⁾ Ett dokument märkt "Limited" är ett konfidentiellt dokument i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/1036 av den 8 juni 2016 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska unionen (EUT L 176, 30.6.2016, s. 21) och artikel 6 i WTO-avtalet om tillämpning av artikel VI i allmänna tull- och handelsavtalet 1994 (antidumpningsavtalet). Det är även skyddat i enlighet med artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1049/2001 (EGT L 145, 31.5.2001, s. 43).

⁽³⁾ EUT L 176, 30.6.2016, s. 21.

Berörda parter måste uppge namn, adress, telefonnummer och giltig e-postadress (fungerande officiell företagsadress) och se till att e-posten läses varje dag.

När kommissionen fått dessa uppgifter kommer all korrespondens att ske uteslutande via e-post, såvida inte de berörda parterna uttryckligen ber att få alla dokument från kommissionen på annat sätt eller dokumentens art gör att rekommenderad post krävs.

I det ovannämnda dokumentet finns närmare bestämmelser och information om korrespondens med kommissionen, inklusive de principer som gäller inlagor via e-post.

Kommissionen kan kontaktas på följande adress:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-postadress: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Bristande samarbete

Om en berörd part vägrar att ge tillgång till eller underlåter att lämna nödvändiga uppgifter inom tidsfristerna eller väsentligen hindrar undersökningen, får enligt artikel 18 i grundförordningen positiva eller negativa avgöranden träffas på grundval av tillgängliga uppgifter.

Om det framkommer att en berörd part har tillhandahållit oriktiga eller vilseledande uppgifter, får dessa lämnas utan beaktande och tillgängliga uppgifter användas i stället.

Om en berörd part inte samarbetar eller endast delvis samarbetar och avgörandena därför i enlighet med artikel 18 i grundförordningen träffas på grundval av de uppgifter som är tillgängliga, kan resultatet utfalla mindre gynnsamt för den berörda parten än det hade gjort om denna hade samarbetat.

Underlåtenhet att lämna uppgifter i elektronisk form ska inte anses utgöra bristande samarbete, förutsatt att den berörda parten visar att det skulle vara orimligt betungande eller medföra orimliga extrakostnader att lämna uppgifter på det sätt som begärts. Den berörda parten bör i sådana fall omedelbart kontakta kommissionen.

Förhørsombud

Den berörda exporterande tillverkaren och unionsindustrin får begära att förhørsombudet (Hearing officer) för handelspolitiska förfaranden ingriper. Förhørsombudet fungerar som kontakt mellan de berörda parterna och kommissionens utredande avdelningar. Förhørsombudet behandlar begäranden om tillgång till handlingar i ett ärende, tvister rörande sekretess, begäranden om förlängning av tidsfrister och begäranden från tredje parter om att bli hörda. Förhørsombudet kan anordna en utfrågning med en enskild berörd part och agera som medlare så att de berörda parterna ges möjlighet att till fullo utöva sin rätt till försvar.

En begäran om att bli hörd av förhørsombudet ska göras skriftligen och innehålla skälen till att parten önskar bli hörd. När det gäller utfrågningar rörande undersökningens inledande skede ska ansökan lämnas in inom 15 dagar efter det att detta tillkännagivande offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*. Efter denna tidpunkt ska en begäran om att bli hörd lämnas in inom de tidsfrister som kommissionen fastställer i sin korrespondens med parterna.

Förhørsombudet kommer också att se till att parterna ges möjlighet att bli hörda vid en utfrågning så att olika synpunkter och motargument kan framföras i frågor rörande bland annat genomförandet av domen.

Mer information och kontaktuppgifter finns på förhørsombudets webbsidor på webbplatsen för generaldirektoratet för handel: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Behandling av personuppgifter

Alla personuppgifter som samlas in under undersökningens gång kommer att behandlas i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 av den 18 december 2000 om skydd för enskilda då gemenskapsinstitutionerna och gemenskapsorganen behandlar personuppgifter och om den fria rörligheten för sådana uppgifter⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EGT L 8, 12.1.2001, s. 1.

Information till tullmyndigheterna

De antidumpningstullar som betalats i enlighet med genomförandeförordning (EU) nr 626/2012 på import av vinsyra, som för närvarande klassificeras enligt KN-nummer ex 2918 12 00 (Taric-nummer 2918 12 00 90), med ursprung i Folkrepubliken Kina, som tillverkats av Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (Taric-tilläggsnummer A688), utöver de antidumpningstullar som infördes genom genomförandeförordning (EU) nr 349/2012 på samma import, bör återbetalas eller efterges. Ansökan om återbetalning eller eftergift ska göras hos de nationella tullmyndigheterna i enlighet med tillämplig tullagstiftning.

Meddelande av uppgifter

Den berörda exporterande tillverkaren och unionsindustrin kommer att underrättas om de viktigaste omständigheter och överväganden på grundval av vilka kommissionen avser att genomföra domen och kommer att ges tillfälle att lämna synpunkter.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2017/C 296/05)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN”**EU-nr: PGI-SI-02112 – 4.11.2015**

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Jajca izpod Kamniških planin”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovenien

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

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

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

Äggen med den skyddade geografiska beteckningen ”Jajca izpod Kamniških planin” kännetecknas av ett enhetligt slätt och jämntjockt skal med en vacker matt lyster som ger intryck av en hållbar fräschör. Äggskalet är hårt. Den kraft som krävs för att knäcka äggskalet är i genomsnitt minst 32 N. Gulan är av enhetlig form, med en karaktäristisk gul färg som motsvarar minst 11 på Roche-skalan. Äggen kan saluföras i olika vikt-kategorier i förpackningar med minsta nettovikt eller klassificerade enligt storlek i vikt-kategorierna S, M, L och XL. ”Jajca izpod Kamniških planin” har en hög halt av fleromättade fettsyror, särskilt alfa-linolensyra. Den minsta viktprocenten omega-3-syror är 2,5 % och den maximala kvoten omega-6/omega-3 är 8:1. Denna kvot är utmärkt ur närings- och hälsosynpunkt och helt i enlighet med rekommendationerna från Världshälsoorganisationen (WHO).

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

Värphönornas foder berikas med kalciumkarbonat från kalkbrottet i Stahovica pri Kamniku. Värphönorna dricker enbart vatten som hämtas från två pumpstationer vid floderna Kamniška Bistrice och Savinjas övre lopp. Omega-3-fettsyror kommer från linfrön som genomgått en lämplig behandling.

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

Uppfödning och reproducering av hönor och produktion av ägg ska ske inom det geografiska området.

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

—

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

—

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området sträcker sig runt Kamnik-Savinjalperna (på slovenska Kamniško-Savinjske Alpe) och innefattar de områden som avgränsas av vägförbindelserna som anges nedan och den nationella gränsen mellan Österrike och Slovenien.

- motorvägen mellan Šentrupert och Domžale
- lokala vägar mellan Domžale och Zaboršt pri Dolu
- huvudvägar mellan Zaboršt pri Dolu och Brod
- motorvägen mellan Brod och Kranj-vzhod (öst)
- den regionala vägen mellan Kranj och Zgornje Jezersko
- gränsen till Österrike
- den regionala vägen mellan Pavličevo sedlo och Šentrupert.

Alla orter som har förbindelse med de nämnda vägarna ligger inom det geografiska området.

5. Samband med det geografiska området

Äggen med kvalitetsbeteckningen "Jajca izpod Kamniških planin" har en historia som går tillbaka till slutet av 1800-talet, då de många gårdarna i Kamnik levererade den uppskattade produkten till Ljubljanas kök och marknader. Redan på den tiden gynnades produktionen av hushållsagg av Kamnik-Savinjabergens utmärkta geografiska läge, med bland annat vatten av god kvalitet. Det är ett glesbefolkat område där vildmarken dominerar, vilket innebär en riklig tillgång på friskt och rent dricksvatten. Vidare har kalkbrottet i Stahovica norr om Kamnik alltid haft en positiv effekt på äggproduktionen (kalkstenen som bryts där är över 200 miljoner år gammal, av sedimentärt ursprung och av en exceptionell kemisk renhet tack vare den termiska metamorfosen). Äggproduktionens utveckling i det geografiska området har också påverkats av det subalpina mikroklimatet som kännetecknas av tempererade temperaturer.

Tack vare dessa gynnsamma naturliga förhållanden har gårdsproduktionen av hushållsagg utvecklats på många lantbruk. Den ökande linodlingen för framställning av linnetyg i det geografiska området ledde till att textilindustrin (spinnerier) i Mengeš utvecklades i hela regionen. Linet odlades för produktion av linnefibrer, medan fröna var en biprodukt som användes för att utfodra djuren, främst fjäderfä. Det finns mycket litteratur om linodlingen i det område som utgör det avgränsade geografiska området för "Jajca izpod Kamniških planin". Litteraturen spänner från 1493, då linodling nämns som en skyldighet för bönderna i de jordeböcker som upprättades av prinsen av Jabljes förvaltning, till 1953, med en presentation av linförädlingsfabriken Induplati i Jarše.

Linfröna innehåller omkring 40 % fett, varav hälften består av omega-3-fettsyror (alfa-linolensyra), vilket ger ägg av hög kvalitet som är utmärkta för hälsan. Traditionen att ge värphönorna linfrö i fodret vid produktion av "Jajca izpod Kamniških planin" har alltså bevarats. Det är det som skiljer "Jajca izpod Kamniških planin" från produkter som erbjuds av många andra äggproducenter, vilka använder mindre traditionella råvaror för att berika sina ägg med omega-3-fettsyror, exempelvis denaturerad fiskolja och alger.

Jämfört med andra ägg innehåller "Jajca izpod Kamniških planin" minst dubbelt så mycket omega-3-fettsyror och jämfört med andra ägg som berikats med omega-3 har de en högre halt av alfa-linolensyra.

Bönderna i Kamnik och på den kringliggande landsbygden fortsatte att förse staden Ljubljana med hushållsagg fram till andra världskriget, då ockuperande makter inrättade en gräns och kringgårdade huvudstaden med dubbla rader taggtråd, vilket satte stopp för denna blomstrande handel. I visan "Katarina Barbara" som nedtecknades 1895 av Karel Štrekelj, slavist och samlare av folkvisor, sjunger man bland annat om en stulen höna som skulle värpa ägg för Ljubljana. Efter andra världskrigets slut tog det lång tid innan traditionen att föda upp fjäderfä vid Kamnikbergens fot återupptogs, men sedan dess har produktionen utvecklats stadigt och befästs. Under många år var "Jajca izpod Kamniških planin" en produkt med ett självskrivet renommé. Det var först i slutet av förra århundradet som producenterna aktivt började marknadsföra produkten. I dag kan äggens ryktbarhet styrkas med olika artiklar i press, i mattidskrifter och på internet, tv-program, kommersiell dokumentation och olika broschyrer. Exempelvis skriver Boštjan Šaver i sin bok "Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava" (2005) om "Jajca izpod Kamniških planin" som ett exempel på en beteckning som visar på sambandet mellan invånarna och Sloveniens alper, eller bergstrakter i allmänhet. "Jajca izpod Kamniških planin" presenteras också i broschyren "Okusiti Slovenijo" som publicerats av den slovenska turistmyndigheten och som är ägnad att framhålla det rika slovenska gastronomiska kulturarvet. Äggen nämns även i många andra publikationer (tidskrifter, almanackor), bland annat om maten i Gorenjska (Gorenjska hrana, 2011) och Slovenien (Slovenska kulinarika), artiklar från slovenska konsumentföreningar, som bland annat framhåller "Jajca izpod Kamniških planin" i sin broschyr "Slovenska tradicionalna živila" i en artikel med rubriken "To so dobra jajca" (Detta är ett bra ägg), osv.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89

(2017/C 296/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 17.7 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 ⁽¹⁾

HUVUDKRAVEN I KRAVSPECIFIKATIONEN

Vinsprit med den geografiska beteckningen

”КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ”/”ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ”/”KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA”/”GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT”

EU-nr PGI-BG-01865 – 7.1.2014

1. Geografisk beteckning som ska registreras

”Карнобатска гроздова ракия”/”Гроздова ракия от Карнобат”/”Karnobatska grozdova rakya”/”Grozdova rakya ot Karnobat”

2. Kategori av spritdryck

Винена дестилатна спиртна напитка/Vinsprit

3. Beskrivning av spritdrycken

”Карнобатска гроздова ракия”/”Гроздова ракия от Карнобат”/”Karnobatska grozdova rakya”/”Grozdova rakya ot Karnobat” är en vinsprit med en alkoholhalt på minst 40 volymprocent som

— erhålls genom enkeldestillation eller dubbeldestillation till en alkoholhalt på under 65 volymprocent av vin från druvor där högst 75 liter vin framställs från 100 kg druvor, och

— i fråga om sammansättning och organoleptiska egenskaper uppfyller kraven för produktion av vinsprit.

3.1 Fysikaliska egenskaper

En klar, glänsande vätska, utan bottensats och flytande partiklar. Färgen är ljusgul som ett resultat av lagring på ekfat eller tillsats av sockerkulör. De råvaror som använts har satt sin prägel på aromen, som har utvecklats ytterligare genom lagringen.

3.2 Kemiska egenskaper

Vinspriten har en alkoholhalt på minst 40 volymprocent. Vid framställningen måste kravet att högst 75 liter vin framställs från 100 kg druvor följas strikt, och vinet destilleras därefter till en alkoholhalt på under 65 volymprocent.

Alkoholhalt – 40 volymprocent, metanolhalt – 11 g/hl alkohol (100 volymprocent), flyktiga ämnen – 140–200 g/hl alkohol (100 volymprocent).

De flyktiga ämnena är ett annat viktigt inslag som påverkar dryckens organoleptiska egenskaper. De är en blandning av högre alkoholer, total syrahalt, estrar och aldehyder. Mängden estrar (14–30 g/hl alkohol [100 volymprocent]) och aldehyder (7–9 g/hl alkohol [100 volymprocent]) är avgörande för dryckens arom, och mängden högre alkoholer (120–150 g/hl alkohol [100 volymprocent]) för dess smak.

3.3 Organoleptiska egenskaper

”Карнобатска гроздова ракия”/”Гроздова ракия от Карнобат”/”Karnobatska grozdova rakya”/”Grozdova rakya ot Karnobat” har en fyllig, kraftig och intensiv smak av mogna druvor med inslag av gröna äpplen och fikon, en balanse-rad eftersmak av vanilj och en diskret träarom.

⁽¹⁾ EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.

3.4 Särskilda kännetecken (i förhållande till andra spritdrycker i samma kategori)

"Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozдова rakya ot Karnobat" framställs genom destillation av vin från druvsorten Cherven Misket (20 %) och viner från olika kombinationer av följande gröna och blå druvsorter (80 %):

- Gröna druvsorter: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Traminer, Rkatsiteli, Cherven Misket, Riesling, Sauvignon Blanc, Victoria, Chasselas.
- Blå druvsorter: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muscat Hamburg, Rubin.

Cherven Misket är en aromatisk sort som ger vinspitrens smak dess rika nyanser av gröna äpplen och fikon.

Genom att druvorna får kalljäsa vid kontrollerade temperaturer på högst 22 °C garanteras att så mycket som möjligt av deras arom behålls. Aromen och smaken hos "Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozдова rakya ot Karnobat" berikas och koncentreras genom en framställningsmetod som grundar sig på kontinuerlig destillation av vin från druvor till en alkoholhalt på under 65 volymprocent.

För att ge produkten balans och harmoni lagras destillaten på ekfat där de utvecklas ytterligare. På detta sätt får produkten sin karakteristiska gyllengula färg och sin fylliga, kraftiga och intensiva smak av mogna druvor med en diskret träarom.

Drycken blandas till genom att destillat med olika ålder och organoleptiska egenskaper kombineras och därefter tillsätts den mängd avhärdat vatten som krävs för att sänka dryckens alkoholhalt till 40 volymprocent. Den behandlas sedan i enlighet med tillåtna oenologiska metoder för att stabiliseras och förhindra grumling. Vid behov används sockerkulör för att justera färgen.

4. Det berörda geografiska området

Det berörda området omfattar följande platser (zemlisjta):

- Kommunen Karnobat – sex platser (mikroregioner): Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo och Raklitsa.
- Kommunen Sungurlare – en plats (mikroregion): Terziysko.
- Kommunen Ajtos – fyra platser (mikroregioner): Karageorgievo, Pirne, Topolitsa och Tjernograd.
- Kommunen Tsarevo – en plats (mikroregion): Lozenets.
- Kommunen Straldzja – en plats (mikroregion): Straldzja.

Drycken får tappas på flaska utanför det angivna geografiska området.

5. Framställningsmetod för spritdrycken

"Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozдова rakya ot Karnobat" framställs genom en traditionell bulgarisk metod. Varje druvsort skördas för sig när den har uppnått teknisk mognad. Druvorna avstjälkas och vid behov lämnas druvmassan att svalna. Jäsningsförhållandena och jästen som används är viktiga källor till aromatiska föreningar.

Genom att druvorna får kalljäsa garanteras att så mycket som möjligt av deras arom bibehålls. Efter jäsningsklarnas vinet vid behov och förs vidare för destillation. Genom en noggrant kontrollerad destillation till en alkoholhalt på under 65 volymprocent av vin från druvor där högst 75 liter vin framställs från 100 kg druvor, säkerställs en jämn, hög kvalitet hos "Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozдова rakya ot Karnobat", och denna process har stor betydelse för destillatets arom. Nya föreningar såsom estrar, aldehyder, acetaler osv. bildas under destillationen som ett resultat av värmebehandlingen. För att så exakt som möjligt få fram rätt aromatisk profil används en annan metod vid framställningen av destillaten till produkten: man använder sig av egenskaperna hos ädelmetaller i form av särskilda silverfilter i de kärl som används vid destillationen av drycken.

Destillaten delas sedan upp i olika partier utifrån en fysikalisk-kemisk och organoleptisk bedömning och lagras under minst sex månader på ekfat som rymmer högst 500 liter.

Drycken blandas till genom att destillat med olika ålder och organoleptiska egenskaper kombineras och därefter tillsätts den mängd avhärdat vatten som krävs för att sänka dryckens alkoholhalt till 40 volymprocent. Den behandlas sedan i enlighet med tillåtna oenologiska metoder för att stabiliseras och förhindra grumling. Färgen är ljusgul som ett resultat av lagring på ekfat eller tillsats av sockerkulör för att erhålla önskad färg.

6. Samband med den geografiska miljön eller det geografiska ursprunget:

6.1 Uppgifter som påvisar sambandet med den geografiska miljön eller det geografiska ursprunget

Kommunen Karnobat har ett kontinentalt övergångsklimat med en stark maritim påverkan i det område som sträcker sig från kusten och 20–30 km inåt land. Växtsäsongen för vinrankor i området är 205 dagar. Den genomsnittliga summan av biologiskt aktiva temperaturer är 3 911 °C, med ett konfidensintervall på mellan 3 713 °C och 4 109 °C. Summorna motsvarar de förhållanden som krävs för att tidiga, medeltidiga respektive sena sorter ska mogna.

Arealen för odling av vinrankor uppgår till 2 766,56 ha. De vinodlingar som används för att producera råvaran till "Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozdova rakya ot Karnobat" ligger i vinregionen Sub-Balkan (Rosendalen/Rozova dolina; kommunerna Karnobat och Sungurlare), den västra delen av den östra vinregionen (Svarta havet/Tjernomorski; kommunerna Ajtos och Tsarevo) och den södra vinregionen (det trakiska låglandet/Trakijiska nizina; kommunen Straldzja). Delregionen Tundzja–Straldzja ingår i det geografiska området, som omfattar östra Balkanbergens sydsluttningar kring Karnobat och Ajtos samt delar av låglandet i Burgas.

De höga åsarna och det låglänta slättlandet, som även är typiska för terrängförhållandena i kommunen Karnobat, är gynnsamma för odling av druvor som Cherven Misket. Den är en gammal inhemsk bulgarisk druvsort med genomsnittlig tillväxt, god fertilitet och genomsnittlig avkastning. Den är den bästa lokala sorten i fråga om köldhärdighet och överträffar många icke-bulgariska druvsorter. Misket är en aromatisk sort som ger "Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozdova rakya ot Karnobat" dess rika smaknyanser av gröna äpplen och fikön.

6.2 Särskilda egenskaper hos spritdrycken som kan tillskrivas det geografiska området

De gynnsamma natur- och klimatförhållandena, som är en förutsättning för druvor med god kvalitet och lämplig mognadsgrad, skörden av druvorna nattetid för att de ska bevara sin arom, jäsningen vid låga temperaturer och metoderna för kontinuerlig destillation bidrar till att koncentrera druvornas utsökta arom, och lagringen av destillatet på ekfat bidrar till att utveckla dryckens doft och smak ytterligare. På detta sätt får produkten sin karaktäristiska gyllengula färg och sin fylliga, kraftiga och intensiva smak av mogna druvor med en diskret träarom.

"Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozdova rakya ot Karnobat" känns igen på sin fylliga, kraftiga och intensiva smak av mogna druvor med inslag av gröna äpplen och fikön, en balanserad eftersmak av vanilj och en diskret träarom, vilket gör produkten mycket uppskattad och eftertraktad av kunderna. Drycken har en stabil position på marknaden och förenar tradition och innovation.

De dokument som utgör kravspecifikationen för drycken förvaras hos det bulgariska ekonomiministeriets direktorat för registrering, licensiering och kontroll.

7. Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

Det nationella förfarandet för godkännande av spritdrycker med geografisk beteckning anges i avsnitt VII, "Framställning av spritdrycker med geografisk beteckning", i kapitel 9, "Spritdrycker", i lagen om vin och spritdrycker (Bulgariens officiella tidning nr 45 av den 15 juni 2012, i kraft sedan den 16 september 2012).

Den geografiska beteckningen "Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozdova rakya ot Karnobat" godkändes genom ekonomi- och energiministerns beslut nr T-RD-27-21 av den 27 november 2013. Beslutet har offentliggjorts på ekonomiministeriets webbplats: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Sökande

— Medlemsstat

Bulgarien

— Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

ul. Slavijanska 8, 1052 Sofia, Bulgarien

— Namn på juridisk eller fysisk person

Министерство на икономиката/Економинистерiet

9. **Tillägg till den geografiska beteckningen**

Inga

10. **Särskilda märkningsregler**

Inga särskilda obligatoriska märkningsregler (utöver allmänna bestämmelser) finns för "Карнобатска гроздова ракия"/"Гроздова ракия от Карнобат"/"Karnobatska grozdova rakya"/"Grozdova rakya ot Karnobat".

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV